

153-17-22

ISSN 2311-8164

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

*Резо. + 93*

# НАУКОВИЙ ВІСНИК

МУКАЧІВСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ

ЖУРНАЛ НАУКОВИХ ПРАЦЬ

№ 22 (17)'2017

МУКАЧЕВО  
2017

УДК 657:004:640.432

## КОМП'ЮТЕРИЗАЦІЯ ОБЛІКУ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ЛБА Н.С., ШТАЄР М. М.  
Мукачівський державний університет

Завданням даної роботи є вивчення можливостей комп'ютерних систем на підприємствах ресторанного господарства. У статті досліджено сутність комп'ютерних технологій у сфері ресторанного бізнесу. Доведено, що найважливішими інноваційними технологіями є інформаційні та комп'ютерні технології, що дозволяють значно спростити та покращити роботу ресторанного бізнесу. Існують такі системи автоматизації: «R- Keeper», «IC-Parus», «Система «ISOFT- РЕСТОРАН» «TillyPadXL», «Парус-Ресторан», «B52@РЕСТОРАН» та інші. Проте в даній статті чітко досліджено і охарактеризовано одну із перерахованих систем- «IC-Parus». Дана система дає безліч можливостей для ведення обліку ресторанного господарства, дозволяє побудувати робочі місця бухгалтера, комірника, технолога, головного бухгалтера кафе, бухгалтера-калькулятора, тим самим повністю організувати облік в кафе, підприємстві громадського харчування.

**Ключові слова:** інновації, сфера ресторанного господарства, комп'ютерні технології, комп'ютерна програма.

**Постановка проблеми.** За останні десятиліття ніщо так не сприяло успішному розвитку економіки країн у всьому світі як різні технологічні інновації. Технічний прогрес дозволяє створювати нові і покращувати роботу існуючих підприємств різних напрямів. Зараз вже важко уявити, як могли функціонувати готелі, санаторії, ресторани, мотелі, туристичні фірми та інші компанії без систем комп'ютерного забезпечення. В даний час ці системи широко поширені і добре скоординовані.

Автоматизація виробництва набуває все більшого поширення на підприємствах ресторанного господарства. Інформаційні технології роблять процес організації та управління підприємством ефективніше й легше.

Створення нових інформаційних технологій має велике значення для розвитку суспільства. Вони активно перетворюють інші технології матеріального і нематеріального виробництва, в кінцевому підсумку формуючи новий стиль роботи, спосіб життя в цілому. Суть інформаційних технологій становлять методи і засоби формування та підтримки інформаційних потоків у системах управління об'єктами, у тому числі, підприємствами сфери ресторанного господарства.

**Аналіз останніх досліджень.** Проблеми використання комп'ютерних технологій в процесі автоматизації роботи закладів ресторанного господарства розглядалися у працях таких вітчизняних та зарубіжних вчених, як: Агафонова Л.Г., Аграновский Е.В., Антонова В.А., Барановский В.А., Бережная Н.В., Богушева В.И., Бородин В.В., Браймер Р., Волкова Л.В., Мельниченко С.В., Нечаюк Л.І., П'ятницька Г.Т., Сокол Т.Г., Ткаченко Т.І., Усов В.В. та ін.

**Постановка задачі.** Метою даної роботи є вивчення можливостей комп'ютерних систем на підприємствах ресторанного господарства; аналіз причин необхідності автоматизації робочого процесу і розгляд видів сучасних програмних комплексів, які є невід'ємною частиною ведення обліку у сфері ресторанного господарства.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Історія розвитку інформаційних технологій може бути розбита на кілька етапів. Перший етап – це ручна технологія збору та обробки інформації, що панувала до другої половини XIX ст. Основними інструментами в той час були перо, чорнило і найпростіші лічильні апарати, а засоби комунікації були представлені у формі кур'єрської та поштового зв'язку. У кінці XIX ст. почався етап механічної технології. До цього часу відноситься створення друкарської машинки, телефону, які суттєво змінили технологію обробки інформації та організаційну структуру підприємств.

З появою електронних друкарських машинок, копіювальних машин і диктофонів в 40-60-х рр. XX ст. зв'язується етап електронної технології. Масове виробництво електронно-обчислювальних машин в 60-х рр. та їх широке проникнення в усі сфери діяльності є початком нової комп'ютерної інформаційної технології. Особливо успішно ця технологія почала впроваджуватися з 70-х рр., Коли були створені персональні електронно-обчислювальні машини

За ступенем автоматизації можна виділити ручні, автоматизовані й автоматичні інформаційні технології. Історично першими були так звані ручні інформаційні технології, в яких всі процедури по збору, обробці і передачі інформації здійснювалися вручну [2].

Однак сучасний рівень розвитку бізнесу пред'являє принципово нові вимоги до інформаційного обслуговування, у тому числі забезпечення швидкості передачі інформації, її актуальності, достовірності та своєчасності надання кінцевому користувачеві. Поява нових технологій організації інформаційних процесів пов'язано насамперед з використанням комп'ютерних технологій.

Для підприємств ресторанного бізнесу важливим є надання послуг максимальної високої якості. Сфера ресторанного господарства – це сфера надання послуг. Послуга харчування – є результатом економічної діяльності ресторанного підприємства, спрямована на задоволення найрізноманітніших потреб гостей. Тому для того, щоб повністю задовольнити потреби гостей і покращити сам процес роботи, необхідно використовувати найновітні системи комп'ютерних технологій.

Згідно Закону України «Про інноваційну діяльність», інновації – це новостворені (застосовані, і (або) вдосконалені конкурентоспроможні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери. Таке трактування сутності інновацій пов'язане лише із засобами виробництва або технологічними процесами, що є необхідною але недостатньою умовою, яка повинна спрямовувати весь інвестиційний потік ресурсів у галузі народного господарства з його ефективним використанням. Саме ці аспекти необхідно мати на увазі під час розгляду інноваційного розвитку [2].

Найважливішими інноваціями в сучасний час є інформаційно-комп'ютерні технології, розроблені для підприємств ресторанного господарства, які дозволяють значно спростити та оптимізувати низку специфічних для цього бізнесу процесів.

Комп'ютерна програма – набір інструкцій у вигляді слів, цифр, кодів, схем, символів чи у будь-якому іншому вигляді, виражених у формі, придатній для зчитування (комп'ютером), які приводять його у дію для досягнення певної мети або результату (це поняття охоплює як операційну систему, так і прикладну програму, виражені у вихідному або об'єктному кодах)

Комп'ютерні технології – це сукупність методів, виробничих процесів і програмно-технічних засобів, інтегрованих з метою збирання, обробки, зберігання, розповсюдження, відображення і використання інформації в інтересах її користувачів. Такі технології забезпечують та підтримують комп'ютерні процеси, тобто процеси пошуку, збору, передачі, збереження, накопичення, тиражування інформації та процедури доступу до неї. Вплив комп'ютерних технологій на управління підприємством ресторанного господарства величезний, оскільки прямо пов'язаний з підвищенням ефективності роботи як кожного працівника окремо, так і підприємства в цілому. Використання комп'ютерних мереж, Інтернету та інтернет-технологій, програмні продукти наскрізної автоматизації всіх бізнес-процесів ресторану сьогодні не просто питання лідерства і створення конкурентних переваг, але і виживання на ринку в найближчому майбутньому.

Для успішного розв'язання комплексу завдань з обслуговування гостей, управління закладами зі збереженням міцних конкурентних позицій необхідно оволодіти професійними знаннями і постійно їх удосконалювати.

Метою автоматизації ресторанного бізнесу є підвищення ефективності управління підприємством харчування, прискорення швидкості і якості обслуговування гостей, мінімізація зловживань персоналу.

Програми для автоматизації ресторану повинні бути багатофункціональними системами для підвищення прибутковості та зниження витрат підприємства, легкими у впровадженні та простими в обслуговуванні.

Сучасні інформаційні комп'ютерні технології, розроблені спеціально для підприємств громадського харчування, дозволяють значно спростити, оптимізувати і прискорити цілий ряд рутинних, специфічних для цього бізнесу операцій. В даний час для автоматизації підприємств громадського харчування використовують такі системи автоматизації: «R-Keeper», «1С-Парус», «Система «ISOFT- РЕСТОРАН» «TillyPadXL», «Парус-Ресторан», «B52@РЕСТОРАН» та інші. [4]

Їх характеристики наведено в таблиці 1.

Таблиця 1.

**Характеристики та переваги систем автоматизації.**

Назва програми	Характеристика	Переваги
1С-Парус: Общепит	Ведення фінансового й податкового обліку, здійснення внутрішнього контролю в закладах ресторанного господарства. Застосовується обліковим персоналом, менеджерами, технологами, шеф-кухарями. Обліковий процес здійснюється в єдиній інформаційній базі	– підключення інтерфейсу касира до торговельного устаткування; – робота з різними платіжними картами; – передбачає завантаження даних щодо реалізації з програми UCS «RКeeper»
Парус-Ресторан	Здійснюється калькулювання страв власного виробництва; списання запасів; формування меню; контроль руху товарних запасів; підготовка аналітичних звітів щодо виготовлених страв та спожитої сировини, виконання замовлень та завантаження офіціантів	– зручний інтерфейс, який працює з сенсорними моніторами і кишеньковими ПК; – дозволяє використовувати торговельне обладнання в різних режимах
TillyPad XL	Надає можливість автоматизувати процес управління ресторанним господарством з використанням сучасних технологій та інновацій: SMS та e-mail інформування, мультимовність, інтерфейс тощо	– забезпечує контроль за діяльністю персоналу; – оперативно формує будь-які звіти; – здійснює розрахунки в готівковій та безготівковій формі, або в кредит
Система R-keeper	Здійснює повний цикл облікових операцій від надходження товарних запасів на склад до їх реалізації. Складається з набору програмних модулів, які визначаються конфігурацією конкретної системи: «Менеджер», «Каса», «Бар», «Термінал офіціанта»	мінімальна конфігурація системи працює з використанням одного PPO; – касові термінали можуть експлуатуватися як інтегровано з касовим апаратом, так і автономно
Система «ISOFT- РЕСТОРАН»	Ведення обліку надходження й вибуття товарних запасів на складі і в бухгалтерії. Застосовується технологія сенсорного екрану, дозволяє організувати зручний та інтуїтивно зрозумілий інтерфейс користувача. Забезпечує можливість аналізу діяльності підприємства	забезпечує облік та контроль товарних запасів; – прискорює процес обслуговування клієнтів; – самостійно функціонує без інтеграції з торговельним обладнанням

Розглянемо характеристики програми «1С-Парус».

Метою автоматизації ресторану є підвищення ефективності управління підприємством харчування, прискорення швидкості і якості обслуговування гостей, мінімізація зловживань персоналу.

Програма «1С Ресторан» є ефективним рішенням для автоматизації системи управління і бізнес процесів обслуговування відвідувачів підприємств ресторанного і гостинного бізнесу.

За допомогою даної системи можуть бути автоматизовані підприємства мереж ресторанів, кафе, барів, підрозділів харчування готельних комплексів.

Рішення надає можливість організувати робочі місця офіціанта, бармена, керуючого, метрдотеля і касира.

Система автоматизації «1С-Рарус Ресторан» являє собою платформу для організації front- офісу закладу. Крім того, дана система може інтегруватися з back-офісом для автоматизації управлінського обліку закладу. Як back-офісу може виступати конфігурація «1С Громадське харчування».

Програмне рішення «1С-Рарус Общепит» для України підходить для автоматизації ділянок бухгалтерського і податкового обліку підприємств громадського харчування різних форматів (кафе, барів, ресторанів).

Дозволяє побудувати робочі місця бухгалтера, комірника, технолога, головного бухгалтера кафе, бухгалтера-калькулятора, тим самим повністю організувати облік в кафе, підприємстві громадського харчування.

Крім стандартного функціоналу ведення бухгалтерського обліку на основі типової конфігурації «Бухгалтерія», програма для кафе «1С-Рарус» враховує специфічні особливості підприємства громадського харчування.

Можливості «1С-Рарус» громадського харчування для України:

- система дозволяє вести облік списку рецептур кафе, складання калькуляцій продукції. Ведення бази даних рецептур з обраним типом господарської операції: приготування, оброблення, разукомплектація.

- зберігання інформації для конкретного блюда про взаємозамінних інгредієнтах і аналогах з можливістю вибору при відпуску у виробництво та розрахунку калькуляцій.

- ведення кількісного і сумового обліку товарно-матеріальних запасів на складах підприємства громадського харчування.

- автоматизація стандартних господарських операцій складського обліку кафе: надходження ТМЗ, переміщення, інвентаризація, списання, відпуск у виробництво і т.д.

- облік напівфабрикатів і ТМЗ, списаних у виробництво, автоматичний розрахунок собівартості продукції, контроль стану складських запасів громадського харчування.

- програма для кафе «Громадське харчування» дозволяє здійснити управління оптовими і роздрібними продажами закладу.

- облік інформації по сезонним перевитрат інгредієнтів і спецій кафе, бару.

На рисунку 1 наведено основні моменти програми 1С-Рарус.

Характеристика основних моментів програми 1-Рарус:

1. Ведення обліку кафе на основі документів, відображення різних господарських операцій підприємства громадського харчування здійснюється за допомогою окремих бухгалтерських документів програми, що охоплюють різні сфери бізнесу: закупівлі, продажу, виробництво, регламентований облік. Крім того, є можливість безпосереднього введення бухгалтерських проводок. У систему закладено типові бухгалтерські операції, що дають можливість пакетного введення проводок, що забезпечує рішення всього спектра завдань ведення обліку в ресторані, кафе.

2. Дає можливість в одній інформаційній базі вести облік декількох організацій ресторанного бізнесу. Даний функціонал дозволяє: використовувати загальні довідники

товарів, контрагентів і клієнтів, працівників, складів і іншу інформацію, а регламентовану звітність формувати окремо. Система дозволяє також вести облік організацій з різними формами господарювання. Для кожного підприємства є можливість відображення власної облікової політики та схеми оподаткування.[3]

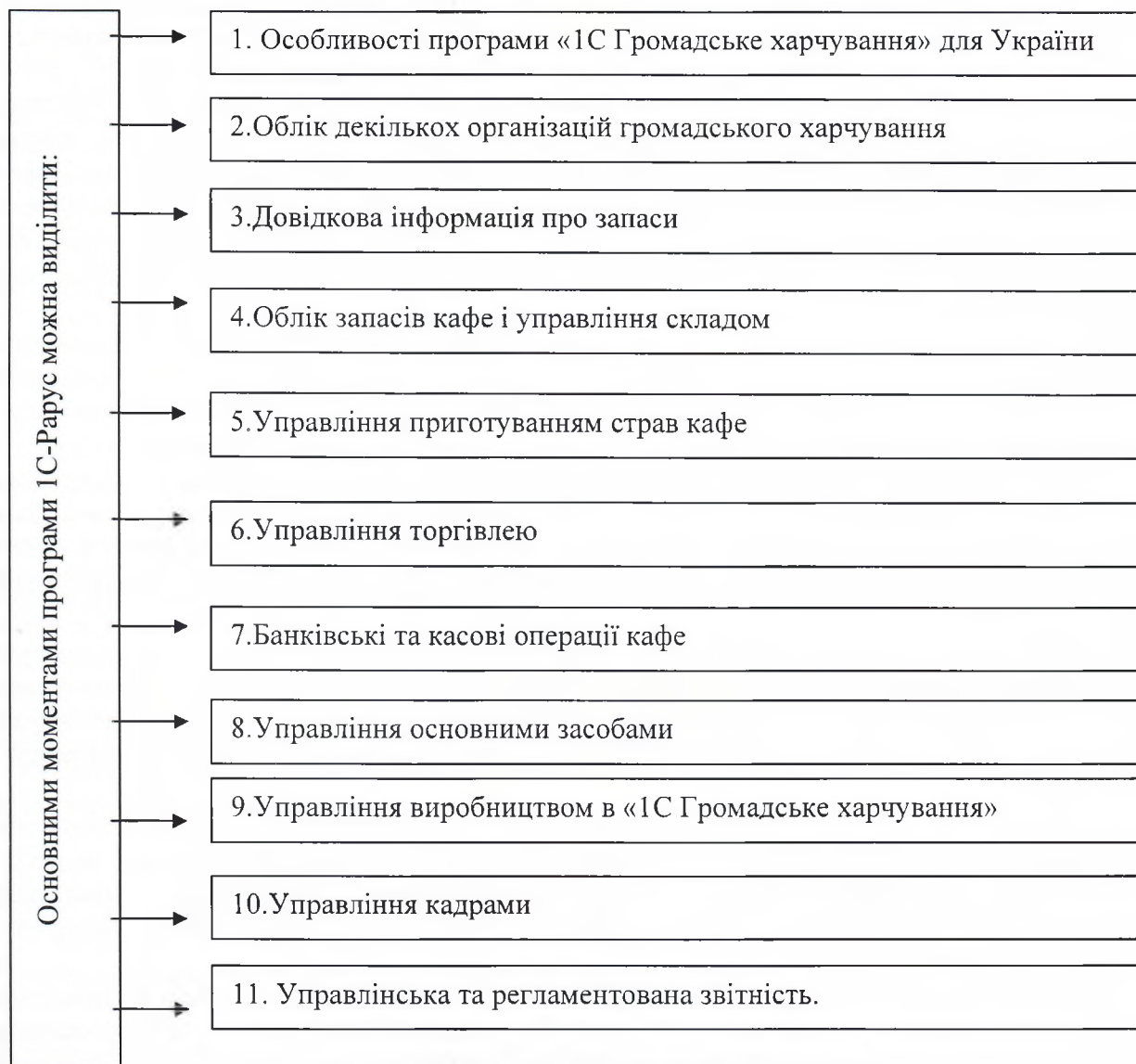


Рис. 1. Основні моменти програми 1С-Рарус:

3. Довідники системи «1С Рарус» громадське харчування дозволяють зберігати ієрархічну інформацію про номенклатуру, продуктах, стравах, компонентах кафе, ресторану. Вести список рецептур в формі специфікацій. Відображаються окремі види номенклатури: блюдо, заготівля, матеріал, продукція.

4. У програмі реалізований облік товарів громадського харчування, матеріалів і готової продукції на основі стандартів бухгалтерського обліку; підтримуються різні схеми списання запасів: по середній собівартості; ФІФО. В системі може вестися кількісний або кількісно-сумовий облік в розрізі складів. Крім того, в програмі для кафе «1С Громадське харчування» реалізований функціонал складської інвентаризації за результатами якої може здійснюватися списання недостач або оприбуткування надлишків. Для кожного складу призначається матеріально-відповідальна особа.

5. У системі «Рарус» громадське харчування закладений функціонал вибору декількох рецептур при приготуванні певного блюда. Є можливість використовувати схему «блюдо в блюді» для складних продуктів з необмеженою ієрархією рівнів вкладення. Вся інформація про склад блюда, етапах його приготування зберігається в документі Рецептура. Інгредиенты, що входять до складу страви можуть замінюватися аналогами при нестачі в процесі приготування. Крім того, інформація про аналог зберігається в системі і вибирається в момент приготування з відповідним відображенням в калькуляційній картці.

6. У системі автоматизовані господарські операції продажу товарів і послуг з оформленням всієї необхідної первинної інформації: рахунки, накладні і т.д. Для операцій оптової торгівлі ведеться облік договорів і контрагентів кафе. Інформація про поточні продажі може бути завантажена з фронт-офісних систем (1С Ресторан). Система дозволяє проводити інвентаризацію складу і торгових точок. У конфігурації «1С Рарус громадське харчування» реалізована можливість обліку різних типів цін: «оптова», «дрібнооптова», «роздрібна» і т.д.

7. Дозволяє автоматизувати облік господарських операцій руху готівкових та безготівкових грошових коштів підприємства ресторанного бізнесу. Автоматизований документообіг відповідних операцій: платіжні доручення, прибуткові та видаткові касові ордери, розрахунки з постачальниками, покупцями, операції з іноземною валютою і т.д.

8. У системі реалізований функціонал ведення обліку основних засобів, нематеріальних активів підприємства ресторанного бізнесу відповідно до стандартів бухгалтерського обліку. Модуль обліку основних засобів і нематеріальних активів дозволяє відображати в системі операції взяття на облік, списання, нарахування амортизації, переміщення, інвентаризації і т.д.

9. Система дозволяє вирішити завдання управління виробництвом і випуском продукції підприємства ресторанного господарства. Є можливість розрахунку собівартості випущених страв з розподілом непрямих витрат по вибраній базі розподілу. Для складних страв є можливість відображення стадій виробництва, обліку напівфабрикатів і розрахунку їх собівартості.

10. Програма «1С: Громадське харчування» дає можливість вести кадровий облік підприємства з відображенням усіх господарських операцій з прийому персоналу на роботу, нарахування заробітної плати та взаєморозрахунків, звільнення, нарахування регламентованих податків і зборів. Система дозволяє автоматизувати формування регламентованої звітності.

11. Конфігурація містить ряд регламентованих та управлінських звітів, що дозволяють реалізувати широкий спектр завдань контролю діяльності підприємства громадського харчування, формування та подання необхідної звітності власникам і контролюючим органам. Тим самим є можливість повністю вирішити завдання бухгалтерського та виробничого обліку кафе.[3]

**Висновки.** Проаналізувавши тему набуті теоретичні знання з історії розвитку інформаційних технологій у сфері гостинності та сучасного стану і перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства України, ми опанували сучасними теоретичними знаннями із застосування сучасних інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі.

Розглянуто системи автоматизації такі як: «R- Кеерер», «1С-Рарус», «Система «ISOFT-РЕСТОРАН» «TillyPadXL», «Парус-Ресторан», «B52®РЕСТОРАН», чітко досліджено і охарактеризовано одну із перерахованих систем «1С-Рарус», оскільки вона дає можливість ведення чіткого бухгалтерського і податкового обліку, надає можливість організувати робочі місця офіціанта, бармена, керуючого, метрдотеля і касира, ведення кількісного і сумового обліку товарно-матеріальних запасів на складах підприємства громадського харчування, а

також крім стандартного функціоналу ведення бухгалтерського обліку на основі типової конфігурації «Бухгалтерія», програма для кафе «ІС-Рарус» враховує специфічні особливості підприємства громадського харчування.

**ЛІТЕРАТУРА:**

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» // Голос України. - 2002. - 9 серпня - 10с. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/40-15>.
2. Карпенко С. Г. Основи інформаційних систем і технологій: / Карпенко С. Г. / Навч. посіб. - К.: МАУП, 2002. - 264 с.
3. Комп'ютерні системи у галузі готельно-ресторанного господарства: [Електронний ресурс]. - Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/lutaj3.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/lutaj3.htm) 4
4. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : [навчальний посібник] / Нечаюк Л.І. / - 3-є видання. - К. : Центр учбової літератури, 2009. - 344 с.
5. Плєскач В.Л. Інформаційні технології і системи [Текст] / В.Л. Плєскач [та ін.]. / - К.: Знання-Прес, 2004. - 436 с.
6. Скопень М. М. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі: / Скопень М. М. / - Навч. посіб. - К.: КОНДОР, 2005. - 302 с.

**АННОТАЦІЯ**

**КОМП'ЮТЕРИЗАЦІЯ УЧЕТА В СФЕРЕ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА**

*Задачей данной работы является изучение возможностей компьютерных систем на предприятиях ресторанного хозяйства. В статье исследована сущность компьютерных технологий в сфере ресторанного бизнеса. Доказано, что важнейшими инновационными технологиями являются и компьютерные технологии, позволяющие значительно упростить и улучшить работу ресторанного бизнеса. Существуют такие системы автоматизации «R- Keeper», «IC-Rarus», «Система «ISOFT- РЕСТОРАН» «TillyPad XL», «Парус-Ресторан», «V52®РЕСТОРАН» и другие. Однако в данной статье четко исследовано и охарактеризовано одну из перечисленных систем - «IC-Rarus». Данная система дает множество возможностей для ведения учета ресторанного хозяйства, позволяет создать рабочие места бухгалтера, кладовщика, технолога, главного бухгалтера кафе, бухгалтера-калькулятора, тем самым полностью организовать учет в кафе, преоприятии общественного питания.*

*Ключевые слова:* инновации, сфера ресторанного хозяйства, компьютерные технологии, компьютерная программа.

**SUMMARY**

**COMPUTERIZATION OF ACCOUNTING IN THE RESTAURANT BUSINESS**

*The aim of this work is to explore the possibilities of computer systems at restaurants and catering enterprises. The essence of computer technology in the restaurant business has been explored in the article. It has been proved that innovative technology is the most important information and computer technology to greatly simplify and improve the restaurant business. There are such automation systems as: «R- Keeper», «IC-Rarus», "System" ISOFT-RESTAURANT "" TillyPad XL ", " Sail-Restaurant ", " V52®RESTORAN "and others. However, this article has clearly studied and characterized one of these systems - "IC-Rarus". This system provides many opportunities for accounting restaurant industry, allows to build workplace for accountant, storekeeper, engineer, chief accountant of café, accountant calculator, thereby completely organizes the records in the cafe, catering.*

*Key words:* innovation, scope of restaurant business, computer technology, computer program.





# МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: [www.msu.edu.ua](http://www.msu.edu.ua)

E-mail: [info@msu.edu.ua](mailto:info@msu.edu.ua), [pr@mail.msu.edu.ua](mailto:pr@mail.msu.edu.ua)

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>