

Секция 2: Информационные технологии интеллектуальной поддержки принятия решений в экономике

рогих программ бухгалтерского учета типа «1С:Бухгалтерии», Инфо-Бухгалтер фирмы Информатик, Турбо-Бухгалтер фирмы «ДИЦ» и др. Для предприятий с большим объемом хозяйственных операций требуются современные возможности учета, многие из которых уже не относятся к бухгалтерскому учету: складской учет, учет торговых операций, контроль за выполнением договоров, управленческий учет, финансовый анализ деятельности предприятия и т.д. Ожидаемый результат использования данных программ:

- подготовка заключения, отвечающего требованиям отечественных и международных стандартов;
- накопление и систематизация информации, необходимой для анализа эффективности инвестиционных проектов;
- повышение эффективности обучения анализу инвестиционных проектов;
- сокращение сроков и затрат на обучение и формирование отчетов.

Литература.

1. Центр трансферта технологий. Специализированное программное обеспечение// [Электронный ресурс] <http://ctt.pstu.ru/soft/FinancialPlanning.aspx>
2. Программа для разработки бизнес плана - инвестиционный анализ// [Электронный ресурс] <http://www.finanalys.ru/programs/340/2247.html>
3. Инвестиционный анализ 1.8. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент» // [Электронный ресурс] <http://ecsocman.hse.ru/text/19282413/>

ОБЗОР ИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМ АВТОМАТИЗАЦИИ РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В.Ю. Юрченко, студ.

Научный руководитель: Разумников С.В ассистент кафедры ИС

*Юргинский технологический институт (филиал) Национального исследовательского
Томского политехнического университета*

652055, Кемеровская обл., г. Юрга, ул. Ленинградская, 26, тел. (38451) 7-77-64

E-mail: vyul@tpu.ru

Ресторанный бизнес – это сфера предпринимательской деятельности, связанная с организацией и управлением рестораном или иным предприятием общественного питания, направленная на удовлетворение имеющихся потребностей людей во вкусной, разнообразной и здоровой пище, а также на получение прибыли.

В предприятиях общественного питания постоянно идут множество процессов таких как: процесс учета продуктов; контроль над их движением; определение себестоимости, изготавливаемых блюд; планирование закупок и т.д. Что бы облегчить слежение данных процессов, необходимо автоматизировать бухгалтерский и оперативный учет в организациях общественного питания.

В наши дни существует множество систем контроля и автоматизации в организациях общественного питания. Расценки и уровень качества систем автоматизации ресторана крайне неоднородны. Имеются, как и дешевые, так и очень дорогие системы автоматизации, рассчитанные на работу целой сети ресторанов. Но в данном случае высокая цена, не всегда означает качество.

Одной из проблем систем автоматизации является проблема сервиса. В большей степени от данной проблемы страдают одиночные точки или мелкие сети. В большинстве случаев начинающие предприниматели ресторанный бизнес приобретают известные системы автоматизации, широко представленные на рынке. Но при выборе популярной системы автоматизации они не задумываются о том, с какими проблемами сервиса со стороны компаний-поставщиков им придется столкнуться. Ведь неполадки в работе любой системы автоматизации – это норма. Поэтому крупные поставщики имеют огромные очереди на сервисное обслуживание, а мелкие точки им не выгодно обслуживать. Таких заказчиков они обслуживают медленно и не качественно.

Таким образом, ресторатор при выборе системы автоматизации для своего ресторана должен, прежде всего, иметь четкие представления о том, что он от нее ждет, что конкретно хочет получить, а также учитывать структуру предприятия.

Надо позаботиться и о том, чтобы выбранная система не ограничивала развитие его ресторанный дела в будущем, потому что перспективы любого предприятия могут перерасти возможности программы автоматизации, и ее придется заменить или модернизировать. А это потребует не только финансовых затрат, но и эмоциональных, и психологических. Поэтому что для бухгалтерии рестора-

на и других сотрудников переход на новую систему автоматизации равносильна переезду в другую страну, с новыми правилами, законами и требованиями.

На данный момент в Российской Федерации широко используются около десяти информационных систем для автоматизации ресторана.

Одной из самых первых вышла на рынок система автоматизации ресторана, такая как R-Keereg. Данная система была создана в 1992 году и на данный момент используется более в чем 39000 ресторанов по всему миру. Система включает различные модули и приложения. R-Keereg является самой популярной, но несмотря на популярность большинство пользователей жалуются на достаточно сложный и не понятный интерфейс. Данная система устанавливается локально, и стоимость лицензии составляет от 77000 до 180000 рублей.

Второе место по популярности в Российской Федерации занимает система iiko, созданная со-основателем АБВУ Давидом Яном в 2005 году. Система имеет множество модулей, которые подключаются к серверу за отдельную плату и через него работают. Данные модули довольно непросто администрировать и это часто приводит к сбоям программы. Стоимость данной системы начинается от 23990 рублей за сервер, 19900 за автоматизацию кассовой станции и 11990 за автоматизацию управления складом.

На третьем месте по популярности в России находится информационная система TillyPad. Данная программа появилась на рынке в 1998 году и за свое существование стала пользоваться немалой популярностью. Стоимость данной системы начинается от

Другие системы такие как: Jowi, Poster, АСТОР, Трактирь, Pos Sector, РСТЪ: Ресторатор, Бит.Аппетит не так популярны в России как первые две системы и делят рынок примерно в равных частях. Ниже приведена таблица сравнения данных систем автоматизации ресторанного бизнеса (таблица 1).

Таблица 1

Сравнение информационных систем автоматизации ресторанного бизнеса

Название системы, год создания	Стоимость	Тип установки	Кол-во пользователей	Поддержка	Особенности
R-Keereg 1992	77-180 тыс. руб.	локально	39000	Поддержка только по телефону	Система включает модули: Фронт-офис для непосредственной работы в ресторане и бэк-офис для контроля процессов издержек и приложения
iiko, 2005	23900 руб. + платные подключаемые модули	локально	10200	Круглосуточная поддержка только по телефону	Большинство модулей подключаются за отдельную плату. Сложно администрировать
TillyPad, 1998	От \$4200	локально	10000	Поддержка по телефону и электронной почте	Высокое требование к оборудованию
Jowi, 2012	\$30-150 в месяц	Локально + SaaS	3500	Поддержка по телефону, электронной почте и через чат	Совмещает облачные и локальные подходы. Сохраняет работоспособность при отключении от сети интернет.
Poster, 2013	\$24-79 в месяц	Локально + SaaS	3300	Поддержка по телефону, электронной почте и через чат	Работает только на планшетах iPad и Android.

Секция 2: Информационные технологии интеллектуальной поддержки
принятия решений в экономике

Название системы, год создания	Стоимость	Тип установки	Кол-во пользователей	Поддержка	Особенности
АСТОР, 2000	От \$3100	Локально	12000	Поддержка по телефону или электронной почте	Есть приложения для каскадеров, менеджеров зала, управляющих, кладовщиков и т.д.
Трактирь 1998	От 11500 рублей	Локально + SaaS + Mobile	3000	Поддержка по телефону или электронной почте	Сервис работает на устройствах iOS и Android
Pos Sector, 2006	От \$590 в месяц	Локально	4500	Поддержка по телефону или Skype	Имеется браузерное приложение для официантов
РСТЪ: Ресторатор, 2002	10-50 тыс рублей	Локально	2000	Поддержка только по электронной почте	Имеется фронт и бэк офис, модуль интеграции с 1С, приложение для официанта.
Бит.Аппетит, 1997	От 250 тыс. руб	Локально	2500	Поддержка по телефону или электронной почте	Собственные разработки на базе 1С

Автоматизация ресторана требует от ресторатора быть в курсе всех новинок систем автоматизации. Ведь рынок ресторанного бизнеса не стоит на месте. Часто случается так, что привычная система быстро устареваает и перестает справляться с новыми задачами. Поэтому лучше всегда смотреть вперед и, по возможности, брать систему «на вырост», предполагающую постоянную модернизацию и предлагающую регулярные обновления.

Литература.

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. – Мн.: ООО «Новое знание», Москва 2004 г. – 304 с.
2. Сирый В., Бухаров И., Ярков С., Сокирянский Ф. Ресторанный бизнес. Управляем профессионально и эффективно. - Мн.: ООО «Эксмо», Москва, 2008 г. – 328 с.
3. Хмырова С.В. Ресторанный маркетинг: учебное пособие. –М.: Издательство: «ЮНИТИ-ДАНА», 2012 г. – 235 с.

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ИНТЕРНЕТ–ТОРГОВЛИ В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ

А.А. Сыдыкова, студ.,

Научный руководитель Разумников С.В.

Юргинский технологический институт (филиал) Национального исследовательского

Томского политехнического университета

652055, Кемеровская обл., г. Юрга, ул. Ленинградская, 26, тел. : 8 (384-51) 7-77-67

E-mail: adinas@bk.ru

Интернет – это развивающаяся технология будущего. И важно знать, как можно эффективно использовать данную технологию. В связи с этим, изучение данной проблемы не только интересно, но и очень полезно.

Целью статьи является знакомство с электронной торговлей, а также определение основных тенденций в развитии электронной коммерции.

1. Сущность и контент онлайн–торговли

Электронная торговля (е–торговля) является одним из направлений электронной коммерции (е–коммерция) – это концепция, которая сочетает в себе методы и направления бизнеса участников рынка в области сетевых информационных и коммуникационных технологий (ИКТ). Электронная коммерция рассматривается в качестве поставщика решений в области ИКТ для электронной коммерции, в том числе электронный обмен данными по глобальной электронной сети. Эти технологии позволяют создавать различные инструменты торговли в электронной области телекоммуникаций – магазины, биржи, аукционы, витрины, каталоги, и т.д. [1].