

УДК 004.514.62

Сердюк С. М.¹, Басанець М. І.², Каменський Д. В.³, Діденко А. Є.³

¹ канд. техн. наук, доц. ЗНТУ

² студ. гр. КНТ-117 ЗНТУ

³ студ. гр. КНТ-127 ЗНТУ

РОЗРОБКА СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ РЕСТОРАНОМ

На сьогоднішній день в Україні активно розвивається ринок закладів громадського харчування, а саме бізнес, пов'язаний із ресторанами, кав'ярнями і піцеріями. За статистикою, станом на 2016 рік в Україні нараховувалось близько 6000 ресторанів, 5000 кав'ярень та майже стільки ж піцерій [1]. Через велику конкуренцію власникам бізнесу громадського харчування необхідно постійно розвивати свою справу шляхом поліпшення вже існуючих та запровадженню нових якостей свого бізнесу. До таких якостей можна віднести: повний контроль постачання та витрати продуктів, зменшення паперової роботи, зменшення впливу людського фактору та як наслідок ймовірності помилок у зборі статистичних даних [2]. Через складність контролю цих характеристик, проблема підвищення якості управління рестораном є актуальною.

Метою роботи є розробка електронної системи управління рестораном «eMenu», що призначена для п'яти типів користувачів: відвідувач, офіціант, кухар, системний адміністратор, менеджер. Система повинна надавати менеджеру статистичні дані та можливість контролю постачання продуктів, системному адміністратору — можливість редагувати меню, кухарям — можливість розподіляти робочі задачі на кухні, офіціанту — можливість взаємодіяти з кухнею і користувачем, користувачу — можливість самостійно сформулювати замовлення. Мета всієї системи — централізація керування рестораном, аналіз статистичних даних та відстежування витрат продуктів у ресторані. Крім того, «eMenu» допоможе менеджеру сформулювати стратегію для подальшого розвитку ресторану шляхом аналізу статистичних даних.

Аналіз мети системи «eMenu» допоміг виявити основні типи користувачів та потрібний рівень підготовки, їх вимоги до інтерфейсів та основні функції кожного інтерфейсу.

Інтерфейс користувача встановлений на планшет з захистом від вологи. Планшет має механічну кнопку виклику офіціанту та налаштування яскравості. Формування замовлення здійснюється за допомогою інтерфейсу зображеного на рис. 1.

Через брак простору на екрані (екран планшета в десять дюймів), довелося зменшувати елементи керування, позбавлятися надписів та вказівок та замішувати їх найбільш точними піктограмами.

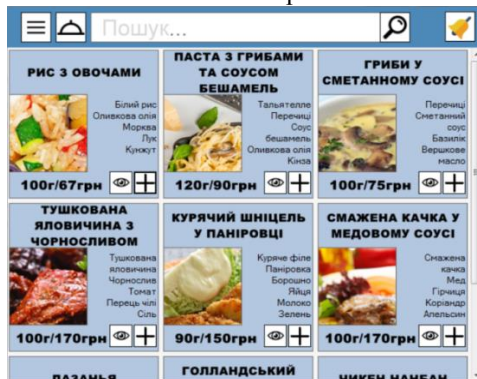


Рисунок 1 – Зовнішній вигляд інтерфейсу користувача

Таким чином, розроблений програмний продукт має наступні переваги: інтерактивність, зменшення впливу людського фактору та обсягів паперової роботи, надання статистичних даних, можливість швидко зробити замовлення та доступ до системи у будь-який час.

Для навчальних цілей було розроблено інтерфейси користувача та системного адміністратора. Планується подальший аналіз системи, розвиток та, можливо, програмна реалізація.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Казимирская В. А. Статистический анализ рынка ресторанных услуг Украины [Текст]/ Казимирская В. А., Тарасова К. И. – Одесса: Одесский национальный экономический университет, 2018. – 6 с.
2. Меркулов, М. Ю. Ресторан. 50 способов увеличить прибыль [Текст]/ М. Ю. Меркулов. – Санкт-Петербург: Питер, 2014. – 176с.