

# Інформаційна система автоматизації роботи закладів харчування

Андрій Омеляненко<sup>1</sup>

Наталія Шаховська<sup>2</sup>

1. Кафедра інформаційних систем і мереж, Національний університет “Львівська політехніка”, УКРАЇНА, м.Львів, вул.С.Бандери, 12,  
E-mail: [andriy.omelianenko@gmail.com](mailto:andriy.omelianenko@gmail.com)

2. Кафедра інформаційних систем і мереж, Національний університет “Львівська політехніка”, УКРАЇНА, м.Львів, вул.С.Бандери, 12,  
E-mail: [natalya233@gmail.com](mailto:natalya233@gmail.com)

*In this work was developed a system of automation of catering. Was performed analysis of technologies and techniques for building such systems, analysis of existing systems and their disadvantages. Created system of automation of catering that provides access to information about the various cafes and restaurants.*

Ключові слова – автоматизовані системи, мобільні пристрої, громадське харчування, заклади харчування, доступ до інформації, функціонал для відвідувача, ресторанный бізнес.

В даний час громадське харчування розвивається дуже динамічно, що стало причиною досить жорсткої конкуренції між кафе, барами та ресторанами. За присутності великої пропозиції послуг харчування на ринку клієнти висувають найвищі вимоги до рівня обслуговування, до швидкості обслуговування, що змушує йти на додаткові витрати для підвищення рівня сервісу і надання клієнтові додаткових послуг, підвищення швидкості самого процесу обслуговування. Тому закладам ресторанного господарства потрібно впроваджувати якісь інновації для того щоб займати на ринку послуг провідні позиції, наприклад, використовувати інформаційні системи для автоматизації роботи закладу. З огляду на те, створення таких інформаційних систем є потребою ринку, де конкуренція реалізується не тільки набором страв в меню, але й якістю обслуговування своїх клієнтів.

Хоч в Україні все ще не популярними є використання новітніх методів ведення підприємницької діяльності з допомогою обчислювальних пристроїв, проте підприємці націлені на автоматизацію деяких процесів, які б дозволили клієнтам отримувати інформацію швидше та доступніше, а отже і збільшити рівень якості обслуговування клієнтів до європейського зразка.

На сьогоднішній день функціонують такі відомі системи автоматизації роботи закладів харчування: R-Keper, 1С Підприємство. Ресторан, Intellect Style. Особливостями перелічених вище систем є те, що вони містять в собі велику кількість внутрішньої та конфіденційної інформації про заклад, тому доступ до них є лише у працівників закладу харчування. З огляду на це, недоліками таких систем є відсутність хоча б мінімального функціоналу для відвідувача закладу. Для прикладу, завчасно дізнатись про кількість вільних місць чи зарезервувати столик він може лише через телефонну розмову з адміністратором, що є трохи застарілою інформативною складовою в наш час.

21 століття знаменує появу численних мобільних електронних пристроїв, що дозволяють без перешкод отримувати доступ до мережі Інтернет будь-де та будь-коли. Ці можливості відкривають нові горизонти в перегляді інтернет-ресурсів, а також спрощують отримання доступу до інформації для користувачів.

Побудова діаграми прецедентів (варіантів використання) є вихідною концептуальною моделлю системи в процесі її проектування й розробки. Загальна діаграма прецедентів (варіантів використання) зображена на рис. 1.

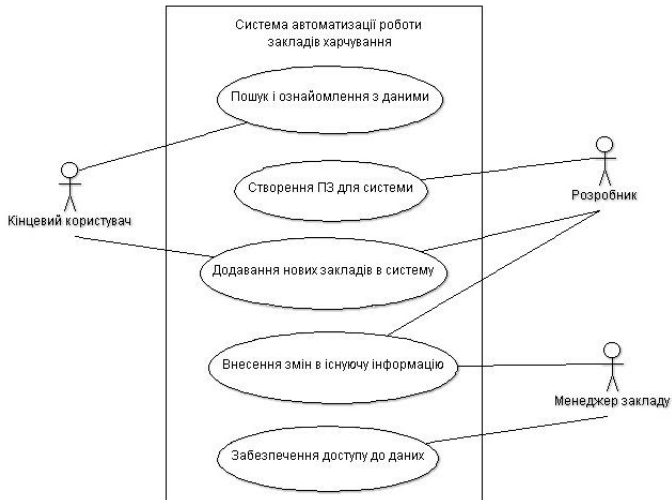


Рис. 1 Загальна діаграма прецедентів

В результаті створення інформаційної системи автоматизації роботи закладів харчування ми отримаємо закінчене програмне рішення, яке передбачає відображення для користувача коректної і актуальної інформації про такі заклади. Система допомагає користувачу вибрати заклад для відвідування на основі даних про поточний стан заповненості іншими відвідувачами, показує кількість вільних/зайнятих місць. Також система надає користувачу різноманітну інформацію про заклад, таку як різновид кухні, діапазон цін тощо. Систему можна використовувати для таких закладів як кафе, ресторани, бари, столові тощо. Всі вони мають схожу структуру розміщення та обслуговування клієнтів, з якою і буде працювати дана система.

## Література

1. Інтелектуальна система моніторингу та обслуговування клієнтів у ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] / Я. Кісь, З. Павлів // Національний університет "Львівська політехніка", кафедра інформаційних систем та мереж, УДК 004.652 – Режим доступу: [ena.lp.edu.ua:8080/bitstream/ntb/7819/1/37.pdf](http://ena.lp.edu.ua:8080/bitstream/ntb/7819/1/37.pdf)
2. Bruce Eckel. *Thinking in Java.*/ Upper Saddle River, NJ [u.a.]: Prentice Hall PTR, 2006.