

ПРОБЛЕМЫ ВНЕДРЕНИЯ АВТОМАТИЗАЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Бахтиярова Э.А., студентка 2 курса факультета
агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Бунина Н.Э.,
кандидат экономических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**

Ключевые слова: *автоматизация, предприятие общественного питания, калькуляция, себестоимость, бухгалтерский учёт, документ, ресторан, прибыль, недостача, избыток.*

Работа посвящена исследованию проблем внедрения специализированного программного обеспечения в сфере ресторанного бизнеса.

Использование программ учёта в ресторанном бизнесе – это важнейшая необходимость. Введение особого программного обеспечения в учреждениях общественного питания даёт возможность повысить доход приблизительно на 30%. Промежуток окупаемости проектов с целью калькуляции общественного питания редко превосходит 3 месяца. Необходимо осознавать то, что предприятия общественного питания можно сравнить по целому признаку характеристик. Объём задания, время работы, список услуг – все эти показатели без исключения необходимо учитывать.

В предприятии регулярно совершаются разнонаправленные перемещения денег и товаров. Важно проследить данное перемещение с помощью контроля и учёта. Автоматизация позволит осознать, какое количество средств предприятие получает или теряет. Внедрение специализированного программного обеспечения на предприятиях позволяет эффективно распоряжаться прибылью, ускорять процесс обслуживания и сократить возможность злоупотреблений со стороны рабочего коллектива.

Для результативной деятельности нужно осуществлять контроль перемещения продуктов и товаров на определённом участке. С данной целью и для расчёта себестоимости и стоимости готового продукта составляют калькуляционные карты, которые базируются на данных о поставках материала и технологические карты, которые показывают технологию изготовления полуфабрикатов и блюд, нормы закладки

продуктов. Все перемены в нормах закладки и стоимости материала должны отображаться в калькуляционной карте.

Для каждого блюда заводится отдельная карточка. Вследствие этого их набирается несколько сотен. Для того, чтобы сформировать элементарный отчёт необходимо рассортировать и осуществить большое количество рутинных действий. Очевидно, что бухгалтеры считали такой труд каторгой.

Однако ещё труднее осуществлять контроль над кухней. При использовании наиболее обычного метода – сличения фактических остатков продуктов на каждом участке с расчетами, нужно подсчитывать число применяемых продуктов.

На сегодняшний день успех определяет качественное обслуживание и быстрая работа персонала, что стало реальным благодаря автоматизации. С целью эффективной деятельности собственнику нужно конкретно знать для себя кто именно считается завсегдаем в его ресторане, какие напитки и блюда выбирают посетители, какие непопулярные блюда нужно устранить из списка, в какой определённый день максимальное посещение, а в какой мало посещаемый. Реализовать исследование работы ресторана согласно этому числу параметров вручную невозможно.

Также важно решить проблемы бухгалтерского и оперативного учёта реализации изготовления блюд. Подсчёт стоимости изготовления блюд нужен абсолютно во всех заведениях общественного питания.

Производственный процесс и выдача готовых продуктов отображается в заборных листах либо в рассчитываемых накладных. Обработывая эти документы, персональный компьютер закрепляет потребление продуктов, приход отдельных продуктов и расчёт первоначальной стоимости. Документы можно создавать автоматически – для этого кассу и складской компьютер необходимо объединить в одну общую сеть, вследствие этого все сведения о приготовленных блюдах вводятся официантами и кассирами. По окончании трудового дня данные из кассы поступают в базу данных компьютера. Согласно затратам продуктов для блюд создаются документы, на которых основывается вся дальнейшая документация: расходные накладные, акты списания товаров с предприятия и т.д. Таким образом, проводится учёт, далее данные документы переходят в другие системы, к примеру, бухгалтерскую, где проводится собственный, обобщённый подсчёт сумм.

В базе сведений о перемещении продуктов оформляются расчётные части по каждому подразделению, а для контроля введётся инвентаризация. В персональный компьютер с помощью сканера штрих– кода

записываются фактические части, и уже после данного элементарного действия сразу вычисляется итог. В настоящее время во многих учреждениях общественного питания все системы ведения учёта автоматизированы. Таким образом, трудность подбора определённого поставщика систем автоматизации имеется у функционирующих представителей бизнеса, и у начинающих. С множественными системами контроля в общественном питании сформировалась нелёгкая обстановка. Кажется поставщиков подобного оборудования много, а удовлетворённых покупателей недостаточно.

Сейчас на рынке программных товаров показано приблизительно 20 систем автоматизации учёта и контроля. Ряд отечественных создателей занимают лидирующие позиции на данном рынке. Это такие системы автоматизации предприятий как АСТОР: Общепит, Ресторан+, 1С-Рарус: Общепит, КАМИН: Общепит. Но из их числа наиболее популярна программная система автоматизации предприятий общественного питания R – Кеерег, созданная фирмой UCS. Данная компания раньше других рекомендовала собственную концепцию автоматизации ресторана. Она более дешёвая, чем западная и адаптированная к отечественным обстоятельствам введения бизнеса.

Одна из проблем внедрения систем автоматизации – это трудность технического обслуживания. В большинстве случаев от этого страдают единичные точки или небольшие сети, у которых низкий бюджет. Как правило, начинающие предприниматели предпочитают известные системы, которые обширно представлены на рынке. При этом они недостаточно думают о том, с какими трудностями обслуживания со стороны компании-поставщиков им понадобится столкнуться. Так как крупным поставщикам систем автоматизации некогда и нерентабельно «снижаться» до обслуживания небольших пунктов. Подобных клиентов они обслуживают небрежно и медленно, а проблемы в работе каждой системы автоматизации – это норма. По этой причине у больших фирм – продавцов имеются большие очереди на сервисное обслуживание. Профессионала приходится дожидаться неделями, а иногда и месяцами. Подобным способом, собственник при подборе системы автоматизации для своего заведения обязан, в первую очередь, обладать конкретными представлениями о том, что он от неё ждёт, и что именно он желает получить.

Необходимо позаботиться и о том, чтобы выбранная система никак не сдерживала развитие предприятия в будущем. Потому что в перспективе требования компании могут перерасти возможности программы автоматизации и её понадобится заменить или усовершенствовать. А это потребует значительных экономических расходов.

Сегодня можно с полной уверенностью говорить, что внедрение автоматизации – это объективная необходимость для предприятий общественного питания. Профессиональная система автоматизации является надежным способом, который необходим для постоянного контроля качества обслуживания в заведении и уровня работы персонала.

Библиографический список:

1. Бунина, Н.Э. Некоторые аспекты продовольственной безопасности региона / Н.Э. Бунина // Вопросы экономических наук. – 2010. – № 2. – С. 60 – 63.

2. Бунина, Н.Э. Анализ уровня продовольственной безопасности России / Н.Э. Бунина, О.В. Солнцева // В сборнике: Наука сегодня: проблемы и перспективы развития. Сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции: в 3 частях. – Научный центр «Диспут», 2015. – С. 27 – 29.

3. Солнцева, О.В. Определение основных направлений повышения продовольственной безопасности / О.В. Солнцева, Н.Э. Бунина // Современные тенденции развития науки и технологий. – 2015. – № 8(7). – С. 104 – 107.

4. Бунина, Н.Э. Специализированное программное обеспечение для автоматизации предприятий общественного питания / Н.Э. Бунина, В.А. Антипова, И.А. Пахарькова // Материалы международной научно-практической конференции «Новая наука: опыт, традиции, инновации». – Стерлитамак: РИО АМИ, 2015. – С. 52 – 54.

5. Кучина, Е.Д. Инструменты автоматизации предприятий общественного питания / Е.Д. Кучина, Н.Э. Бунина // Материалы международной научно-практической конференции «Новая наука: опыт, традиции, инновации». – Стерлитамак: РИО АМИ, 2015. – С. 116–118.

6. Дозорова, Т.А. Аграрная политика: сущность приоритеты и региональные особенности / Т.А. Дозорова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2014. – № 2(23). – С. 167 – 173.

7. Бунина, Н.Э. Внедрение интерактивных образовательных технологий в учебный процесс вуза // Н.Э. Бунина, О.В. Солнцева // Материалы II международной научно-практической конференции «Образование в XXI веке: путь к новым кризисам?». – Саратов. – 2014. – С. 54 – 58.

8. Информационные системы и технологии в экономике: учебное пособие для специальностей экономического профиля / В.В. Романов, О.В. Солнцева, А.В. Севастьянов, О.А. Заживнова. – Ульяновск: УГСХА, 2010. – 134 с.

9. Причалова, А.Н. Автоматизация учёта данных о потребительских свойствах сырокопченых колбас / А.Н. Причалова, О.В. Солнцева // Научно-методический электронный журнал Концепт. – 2013. – Т. 4. – С. 1826 – 1830.

PROBLEMS OF INTRODUCING AUTOMATION IN PUBLIK NUTRITION

Bakhtiyarova E.A., Bunina N.E.

Keywords: *company catering, costing, ordering, cost, accounting, automation, document, research accounting, customer, an institution, restaurant business, a spokesman, shortage.*

The work deals with the problems of implementation of specialized software in the restaurant business.

УДК 336.22

ОЦЕНКА И НАПРАВЛЕНИЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ НАЛОГООБЛОЖЕНИЯ В ООО «ПК «НОВОЧЕРКАССКИЙ ЭЛЕКТРОВОЗОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»

**Белицкая М.А., студентка экономического факультета
Научный руководитель – Лихолетова Н.В.,
кандидат экономических наук
ФГБОУ ВО Донской ГАУ**

Ключевые слова: *налоги, налогообложение, налоговая нагрузка, налоговая политика, оптимизация налогов, налоговое планирование*

В работе рассматривается экономическая сущность налогов и налогообложения, проведен сравнительный анализ налогового бремени России и зарубежных стран.

Среди множества экономических рычагов, при помощи которых государство воздействует на рыночную экономику, важное место занимают налоги. В условиях рыночных отношений налоговая система является одним из важнейших экономических регуляторов, основой финансово-кредитного механизма государственного регулирования экономики. Государство широко использует налоговую политику в качестве определенного регулятора воздействия на негативные яв-