

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬОТНА АКАДЕМІЯ НАЦІОНАЛЬНОГО АВІАЦІЙНОГО УНІВЕРСИТЕТУ



## «ЕКОНОМІКО - ПРАВОВІ ДИСКУСІЇ»

*Матеріали*

*III Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції  
студентів, аспірантів та науковців*



30 квітня 2022 року  
м. Кропивницький

<i>Лобик О. О. (науковий керівник: Квасній Л.Г., професор)</i>	51
ПРОЦЕСНИЙ ПІДХІД ЯК ЧИННИК ЕФЕКТИВНОГО УПРАВЛІННЯ ТЕРИТОРІАЛЬНИМИ ГРОМАДАМИ	
<i>Мікуляк К.А.</i>	53
ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ФУНКЦІОНУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ КЛАСТЕРІВ В АГРАРНІЙ СФЕРІ	
<i>Постова В.В., к.е.н., старший викладач</i>	56
СИСТЕМА АВТОМАТИЗАЦІЇ ОБЛІКУ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
<i>Солтис-Шолудько Н.В., студентка (науковий керівник: Аверкина М. Ф., д.е.н., професор)</i>	58
МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД РЕГУЛЮВАННЯ РІВНЯ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ	
<i>Степасюк Л.М., студентка</i>	60
ЕФЕКТИВНІСТЬ РІЗНОРОТАЦІЙНИХ СІВОЗМІН В СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВАХ	
<i>Макарчук І.М., Худолій В.В. (науковий керівник: Макарчук І.М., к.е.н., доцент)</i>	62
ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ІСНУЮЧОЇ СТРАТЕГІЇ КОМПАНІЇ	
<i>Репенко В.Є. (науковий керівник: Шепелюк В.А., д.е.н., доцент)</i>	65
МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД РЕГУЛЮВАННЯ ОФШОРНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	
<i>Гребеножко Р. О., Стратан А.В.</i>	66
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ ВИКОРИСТАННЯ КРИПТОВАЛЮТИ В УКРАЇНІ	
<i>Теребій А.А.</i>	69
СУТНІСТЬ ТА ФОРМИ ЗАПРОВАДЖЕННЯ КОРПОРАТИВНОЇ СОЦІАЛЬНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ	
<i>Іваненко В.С. (науковий керівник: Курепін В.М., к.е.н., старший викладач)</i>	71
ФАКТОРИ ДОТРИМАННЯ КАДРОВОЇ БЕЗПЕКИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ АГРАРНОГО ПРОФІЛЮ	
<i>Курепін В.М., к.е.н., старший викладач</i>	74
ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ І ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ КАДРОВОЇ БЕЗПЕКИ	
<i>Цвілий С.М., к.е.н., доцент</i>	76
МАРКЕТИНГОВЕ УПРАВЛІННЯ В ПОСТКРИЗОВІЙ ОРГАНІЗАЦІЇ БІЗНЕСУ ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ	
<i>Cherednichenko Olena</i>	79
ORGANIC VEGETATION AS A WAY TO DEVELOPMENT	
<i>Shapurov A.</i>	81
ESTIMATION OF ECONOMIC LOSSES OF METALLURGICAL ENTERPRISES AT THE INTERNAL AND EXTERNAL MARKET AS A RESULT OF MILITARY ACTIONS	

6. Кластерна революція в Україні. URL: <http://surl.li/brxhc> (дата звернення: 26.03.2022).

7. Національна програма кластерного розвитку до 2027 року. Концепція. Орієнтири розвитку. Орієнтація. 76 с.

УДК 640.432

*Постова В.В.,  
к.е.н., старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
Вінницький торговельно-економічний інститут  
Державного торговельно-економічного університету*

## **СИСТЕМА АВТОМАТИЗАЦІЇ ОБЛІКУ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Керувати рестораном – це досить клопітка справа. Потрібно стежити, щоб у складських приміщеннях закладу ресторанного господарства завжди було достатньо продуктів чи сировини, причому саме тих, що потрібні для приготування страв із меню даного закладу. Прийом платежів та замовлень на доставку, якщо вона є, має працювати як годинник. Податки та зарплату працівникам важливо платити вчасно. Крім того, кожен працівник прагне підвищити прибутковість свого закладу [1]. Для цього йому необхідно точно знати, які страви замовляють частіше, коли у ресторані більше відвідувачів, а коли менше, чи дають результат проведені рекламні кампанії, і багато іншого.

Сучасна система автоматизації ресторанів допоможе у вирішенні всіх цих завдань. Вона заощадить керівнику закладу ресторанного господарства час, а отже, і гроші.

Отже, почнемо з того, що програми автоматизації обліку (а їх дуже багато і можуть значно відрізнятися за функціоналом) умовно можна розділити на дві великі групи [2]. Перша – стаціонарні, або серверні, програми, які присутні на ринку вже багато років. Перші програми для автоматизації обліку належали саме до цієї категорії. До другої групи входять хмарні рішення. Вони з'явилися порівняно недавно.

Стаціонарні програми купуються один раз. Для цього власник ресторанного бізнесу платитиме за неї одноразово, причому він купує весь пакет функцій, незалежно від того, потрібні вони чи ні.

Для цих програм потрібен потужний комп'ютер із пристойним обсягом дискового простору та бажаний виділений сервер. На ньому встановлюється сама програма, а також зберігаються дані, наприклад, резервні копії. Керівнику бізнесу доведеться спочатку купувати обладнання, а потім обслуговувати, так що тоді варто включити до штату кваліфікованого системного адміністратора. Заощадити не вдасться: якщо «впаде» сервер, кожна хвилина простою коштуватиме значних витрат. Хмарні рішення також хороші тим, що не вимагають потужних машин для установки. Той же Poster можна встановлювати на звичайний комп'ютер на зразок того, що стоїть в кожного вдома (є версії як для Windows, так і для MacOS), також

на планшет під iOS або Android [3].

Тобто, для цього не потрібно встановлювати софт на комп'ютер повністю, як програми першої групи. Самі обчислення виконуються в «хмарі», утвореному безліччю розподілених серверів, які фізично можуть розташовуватися будь-де. Обслуговування та ремонт цих серверів, оновлення, захист даних – турбота провайдера.

Іншими словами, керівник буде платити не за софт, а за те, що він буде робити. Хмарні рішення, наприклад Poster, зазвичай купуються за підпискою. Така модель продажу називається «Програмне забезпечення як послуга». Для керівника це означає, що, по-перше, він не буде витратити велику суму відразу, як при покупці серверного рішення [4]. По-друге, набір можливостей хмарної системи гнучкіший: керівник завжди може додати або прибрати будь-яку функцію, причому платитимете лише за ті функції, якими буде користуватися. По-третє, якщо власник ресторанного бізнесу вирішить поміняти програму, він просто анулює одну підписку та буде платити за іншу. У випадку із серверним рішенням тоді керівнику доведеться викласти досить велику суму за нову програму.

Ще одна перевага Poster: це не одна система, а набір хмарних рішень на вибір. Власник чи управляючий ресторанним бізнесом просто може вибрати найбільш підходящий варіант Poster: для ресторану або мережі ресторанів, кафе, фабрики-кухні, закусочної швидкого харчування, тощо. Крім того, Poster сумісний із популярними програмами та сервісами для бізнесу, такими як Vinotel, 1С та іншими [5].

Тому впровадження системи автоматизації обліку є гарним рішенням для покращення та підвищення продуктивності роботи та якості обслуговування у закладах ресторанного господарства, що призведе до збільшення прибутку закладу, який використовуватиме даний сервіс.

#### Список використаних джерел:

1. Давидова О.Ю. Формування системи інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства. *Бізнес-Інформ*. 2017. № 11. С. 459–464.
2. Завальнюк В.В. Розробка методики проектування маркетингової підсистеми в системі стратегічного управління інноваціями. *Причорноморські економічні студії*. 2016. № 7. С. 112-116.
3. Клапчук М.В., Біян В.І., Брухлій Б.В. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. *Карпатський край*. 2015. № 1 (2). С. 92–99.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ, 2019. 215 с.
5. Ляшенко Г. П. Інтернет-маркетинг та його інструменти. *Науковий вісник Національного університету державної податкової служби України (економіка, право)*. 2013. № 3. С. 59-65.