

забезпечення інформаційної безпеки; перевіряє алгоритм комп'ютерних облікових систем клієнтів.

Таким чином, використання інформаційних технологій є актуальним завданням і найважливішим фактором успішної роботи аудиторам та необхідною умовою її виконання. Аудит в комп'ютерному середовищі – якісно новий рівень аудиту, що досить стрімко розвивається і набуває все більшого розповсюдження. Сучасні програмні аудиторські продукти потребують вдосконалення згідно вимог, яким вони мають відповідати. Напрямок подальшого дослідження є розробка оптимальної методики, що дозволить у короткий термін та з мінімальними витратами запровадити елементи комп'ютерного аудиту на підприємстві.

Література

1. Лазарева С. Ф. *Методологічне і методичне забезпечення аудиту інформаційних технологій* / С. Ф. Лазарева, Р. Л. Ус. // *Формування ринкових відносин в Україні*. – 2012. – № 1(128) – С. 117-125;
2. Пчелянська Г.Б. *Аудит в умовах використання комп'ютерних систем* / Г.Б. Пчелянська // *Науково- методичні аспекти обліково-аналітичної системи підприємства: [монографія]* / [В.В. Немченко, Ф.А. Трішин, Л.В. Іванченкова, Н.М. Купріна, Г.О. Ткачук та ін.] ; за заг. ред. д. е. н., проф. В.В. Немченко. – Одеса: Фенікс, 2016. – С. 271-280;
3. Подольский В. И. *Компьютерные информационные системы в аудите* / В.И. Подольский, Н.С. Щербакова, В.Л. Комиссаров; под ред. проф. В.И. Подольского. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 159 с.

Кривонос Ю. Л.,

студ. гр. ОА-41,

Національний Університет “Львівська політехніка”.

Науковий керівник – Ясінська А. І.,

к.е.н., доцент кафедри обліку та аналізу

ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ АВТОМАТИЗОВАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Зростаюча конкуренція у сфері ресторанного бізнесу змушує керівників цих закладів максимально ефективно формувати систему управління. Враховуючи потреби та вимоги споживачів, закладам ресторанного бізнесу необхідно постійно удосконалювати якість обслуговування, рівень сервісного обслуговування, оперативність

персоналу, що в сукупності повинні максимально відповідати європейським стандартам. Важливим інструментом для створення ефективної системи управління будь-яким закладом є автоматизація, яка дає змогу значно скоротити час на обслуговування клієнтів, мінімізувати рутинні, затратні у часі операції працівників, а також зменшити витрати загалом.

Головна особливість облікових робіт притаманних ресторанним закладам полягає в тому, що ця діяльність поєднує в собі і виробництво і торгівлю, а тому при веденні ресторанного бізнесу все частіше виникає питання “якнайменше витратити” але при цьому максимально задовольняти кінцевого споживача. Вагому частку у загальних витратах закладу складають витрати на придбання/виготовлення запасів, і управління запасами ресторану, їх оборотність, динаміка, суми витрачених коштів є одними з ключових складових процвітання закладу. Кількість запасів, при відсутності жорсткого контролю за ними, завжди призводить до їх збільшення. Тому, на нашу думку, основним завданням для створення ефективної системи управління закладом є виявлення шляхів і резервів скорочення витрат, розробка заходів щодо їх оптимізації, шляхом впровадження інформаційних систем для аналізу витрат ресторанного господарства. Власники таких підприємств, особливо малого та середнього бізнесу недооцінюють значення інформаційних систем, і здебільшого їх не впроваджують, мотивуючи їх відсутність значними і додатковими грошовими вкладеннями, а не інвестиціями у розвиток закладу.

На нашу думку, впровадження автоматизованих інформаційних систем у закладах ресторанного бізнесу дає змогу таким підприємствам володіти повною інформацією про рух товарів, грошових коштів, прозорість і контроль всіх операцій, які виконує персонал тощо. Вітчизняний ринок програмних продуктів, призначених для автоматизації ресторанного бізнесу свідчить, що найпопулярнішими системами автоматизації є такі: “1С: Підприємство 8 – Ресторан”, “Парус – Ресторан”, “D2 System”, “Сіріус – Ресторан”, “Conecto”, “ilikoRMS”, “Проза: Ресторан”, “АйтіКафе” тощо[1].

Таким чином, впровадження системи автоматизації на підприємствах ресторанного бізнесу дає можливість максимально удосконалити та спростити механізм управління комплексом бізнес-процесів, а саме[2]:

- скоротити та оптимізувати витрати, збільшити швидкість обробки та надходження інформації;
- встановити повний або частковий контроль над бізнес-процесами на підприємстві (кухня, бар, ресторан);
- економити власний та робочий час працівників;
- зменшити кількість помилок при складанні первинних документів;

- оперативно планувати закупівлі завдяки використанню різних простих у розумінні та наочних звітів, мінімізувати людський фактор в управлінні, що сприяє конкретному фіксуванню прав та обов'язків працівників і водночас дозволяє зменшити зловживання з боку персоналу, виключити трудомісткі операції з обліку, забезпечити гнучке управління політикою знижок і бонусів, планувати і враховувати банкети та корпоративні заходи, персоналізувати роботу з клієнтами;

- вести управлінський облік в єдиній інформаційній базі;

- здійснювати обмін даними з різними “фронт-офісними” системами;

- спростити роботу з дисконтними і клубними картами;

- формувати різноаспектну звітність (управлінський баланс, стан замовлень покупців і постачальникам, валовий прибуток, виручка від реалізації тощо);

- підвищити якість сервісу, престиж закладу і лояльність клієнтів;

- забезпечити швидку обробку замовлень і обслуговування клієнтів;

- покращити узгодженість і контроль над роботою персоналу;

- вести безперервний моніторинг роботи всіх структур закладу, аналіз та прогнозування результатів діяльності ЗРГ у цілому.

Література

1. Програми для автоматизації ресторану на прикладі “Макдоналдс” [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ultra-company.com/ua/programmy-dlya-avtomatizatsii-restorana-na-primere-makdonalds/>. 2. Присакар І. Управління закладами ресторанного господарства: автоматизація бізнес-процесів / І. Присакар // Вісник КНТЕУ, №3, 2015. – С. 60-78.