Лабораторная работа 1

Проектирование и разработка программного средства поддержки организации управления персоналом на предприятиях сферы ресторанного бизнеса.

Ресторанный бизнес ориентирован на оказание услуг в сфере питания. К ней относятся такие предприятия, как рестораны и кафе, столовые и бары, пиццерии и кофейни, кондитерские и фастфуды.

Обычно все рестораны делятся на три основных класса:

1. Элитных ( характеризуются высокими ценами, широким выбором блюд)
2. Рестораны среднего класса ( хорошее меню за умеренные цены)
3. Фаст-фуд ( стандартный набор блюд, самообслуживание, минимальные цены)

Ресторан – заведение, которое продает готовую еду и напитки по заказу для употребления в пищу на месте.

Ресторанный бизнес – предпринимательская деятельность за счет собственных или заемных средств на свой риск и под свою ответственность, в области ресторанного дела. Как и любой другой бизнес, ресторанный требует составления бизнес-плана, менеджмента, маркетинговых исследования и разработки собственной стратегии.

Таблица 1:

|  |  |
| --- | --- |
| **Поле** | **Алгоритм заполнения** |
| ID | 102938475648 |
| Имя | Мартиросьян Диана Аркадьевна |
| Роль в проекте | Эксперт |
| Должность | Предприниматель |
| Отдел / подразделение | Отдел разработок |
| Непосредственный начальник | Генеральный начальник |
| Контактная информация | +79883235780 |
| Предпочитаемый вид коммуникаций | Электронная почти / телефон |
| *Главные ожидания* | Создать ресторан с качественной и вкусной кухней, большое кол-во посетителей и высокий процент дохода |
| *Главные требования* | Профессиональные навыки в готовке и дружный коллектив |
| Влияние на проект | 10 |
| *Отношение к проекту* | Сторонник |
| *Интерес к проекту* | Участие в проекте как эксперт |
| *Комментарий* | Отсутствует |

Таблица 2:

|  |  |
| --- | --- |
| **Элемент** | **Описание** |
| **Проблема** | Неправильно создано меню и не окупаемость бизнеса |
| **воздействует на** | Руководству |
| **результатом чего является** | Маленький доход, жалобы посетителей |
| **Выигрыш от** | Полная загруженность кафе |
| **Может состоять в следующем:** | Большой потом посетителей и доход |

Таблица 3:

|  |  |
| --- | --- |
| **Элемент** | **Описание** |
| **Проблема** | Большая загруженность, подсчёт отработанного времени работников данного предприятия |
| **воздействует на** | Посетителей, работников, менеджеров |
| **результатом чего является** | Маленькие зарплаты, жалобы посетителей |
| **Выигрыш от** | Разработан утилита для подсчёта отработанного времени и создания удобного графика |
| **Может состоять в следующем:** | Более удобный график для персонала и качественное обслуживание, положительные эмоции у посетителей |

Таблица 4:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование утилиты** | **Направление использования** |
| 1. MeisterTask | Система управления задачами |
| 1. Restik | Простой и удобный сервис для ресторанов, кафе, кофеен, фастфуда и других заведений общепита. |
| 1. Iiko | Одно из самых популярных модульных решений на рынке автоматизации общепита |
| 1. СБИС Presto | аналитика;  складской учет;  заполнение техкарт;  расчет зарплаты;  встроенная CRM;  видеонаблюдение; |

Вывод: в ходе лабораторной работы мы нашли решение проблемы в сфере ресторанного бизнеса, выявили хорошие и плохие стороны бизнеса, решили все проблемы и нашли информацию какими программами можно пользоваться для создания этого бизнеса.