**Комбинат питания**

Предприятие владеет сетью небольших кафе и ресторанов – пунктов питания (ПП), - по всему городу. Руководство решило ввести централизированный учет движения денежных средств, включая возможность расчета средней стоимости чека как характеристики пункта питания.

Основной услугой ПП является простое обслуживание клиента. Клиент заказывает, используя меню, состав своего обеда (ужина) как набора блюд и напитков, официант проводит обслуживание, выписывает чек, клиент оплачивает чек (наличными) и по своему усмотрению может оставить чаевые официанту. Каждый ПП самостоятельно проводит закупку продуктов для своих нужд. Согласно рецепту на приготовление каждого блюда расходуется определенный состав продуктов (мясо, рыба, овоши, фрукты, специи, масла...). За состав блюд и рецептуру отвечает шеф-повар данного кафе. Себестоимость блюда складывается из состава продуктов по рецепту и времени повара и его помошников при приготовлении блюда. Цена блюда определяется как его себестоимость умноженная на ценовой коэффициент, фиксированный для данного ресторана (кафе).

Рестораны и кафе могут проводить (по предварительнымому заказу клиента) «корпоратив»: празднование юбилея, организацию свадебного ужина, праздника, корпоративного мероприятя. В этом случае кафе закрыто для обычных посетителей и арендная плата включается в себестоимость мероприятия. Для каждого корпоратива составляется собственный список блюд, под который специально закупаются продукты и напитки. Кроме стоимости блюд и аренды помещения стоимость корпоратива определяется составом официантов, обслуживание гостей, и составом поваров, проводящих приготовление блюд. Корпоратив при заказе оплачивается авансовым платежом в кассу ПП, а по завершения мероприятия клиенту (оформлявшего корпоратив) выставляется счет за полный состав услуг и блюд, который клиент оплачивает (за вычетом суммы аванса).

Внедряемая информационная система (ИС), имеющая «клиентские терминалы» в каждом кафе (ресторане), должна вести учет продуктов (для каждого ПП), потребляемых клиентами блюд, числа обслуженных клиентов, числа проводимых корпоративов и т.п. ИС должна иметь возможность формирование различных отчетов, включая расчет среднего чека по ПП, средней стоимости корпоратива, занятости персонала в ПП и на корпоративах, а также доходов и расходов как по ПП, так и по периодам времени.