

–

$$y = 140,487 + 1,027x \quad x$$

М. В. Волков, А. Н. Осипенко

(ГГТУ им. П. О. Сухого, Гомель)

АВТОМАТИЗАЦИЯ УЧЕТА ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ В РЕСТОРАНЫ

Как в любой компании, имеющей дело с клиентами, работа сети ресторанов с поставщиками является одной из важнейших сфер ее деятельности. От правильной организации бизнес-процессов в отделе закупок и дальнейшего взаимодействия с поставщиками зависит прибыльность и эффективность работы каждого ресторана.

Управление сбытовыми процессами – это трудоемкая деятельность, которая строится на учете заказов, учете клиентов и продаж, умении анализировать полученные данные и принимать на их основе правильные управленческие решения. Однако на практике получить необходимые данные не всегда получается, и продажа товаров и услуг становится неуправляемой, стихийной, а главное – неэффективной. Невозможно делать правильные прогнозы и принимать эффективные

решения, когда нет ответов на вопросы: кто, кому, как, сколько, по какой цене продает.

В связи с этим с использованием ПО Delphi и Access была разработана и создана база данных учета поставок продуктов в рестораны. В работе принят ряд допущений: покупатель – это ресторан, юридическое лицо, которое имеет свой юридический адрес, контактную информацию. В базе данных он определяется сущностью «Рестораны»; накладная составляется только на одного поставщика; документ может содержать множество наименований продуктов от указанного поставщика; под поставщиком подразумевается также юридическое лицо с его реквизитами; прайсы формируются без шапочных данных и каждая строка является прайсом на один товар от одного поставщика на указанную дату; сумма оплаты соответствует сумме по накладной; ошибки начислений и уплаты не учитываются.

В базе данных хранятся и обрабатываются следующие сущности: Поставщики (наименование, адрес, телефон, ФИО менеджера); Товар по Накладной (номер, дата, товар, количество, цена, Поставщик); Покупатели (атрибуты); Оплаченные счета (номер, дата, товар, количество, цена, Покупатель); Прайс-лист (товар, цена); Товары (включая описание, инструкции по эксплуатации, фотографии); Справочник единиц измерения; Возврат (Товар, Покупатель, оплаченный чек, причина, дата возврата).

Пользователю базы данных предоставляются следующие запросы к данным: Количество по группам Товара, закупленного за месяц; Поиск информации о ценах на заданный Товар; Поиск Поставщика по Товару; Поиск информации о Товаре; Возврат Товара.

С помощью созданной базы данных можно своевременно получать информацию о товарах всех поставщиков, составлять анализ поставок и на основании анализа прогнозировать дальнейшие закупки продуктов. Это даст возможность грамотно расходовать имеющиеся ресурсы и снизит риск лишних трат ресторанов.