

УДК 338.483+338.48
DOI: 10.21209/2227-9245-2019-25-10-141-149

ПОВЫШЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПОСРЕДСТВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМ

ENHANCE THE COMPETITIVENESS OF ENTERPRISES POWER THROUGH THE USE OF INFORMATION SYSTEMS

В. А. Романов,
Северо-Кавказский институт
(филиал) Российской академии
народного хозяйства и
государственной службы при
Президенте Российской
Федерации, г. Пятигорск
rv-ilc@mail.ru



V. Romanov,
North Caucasus Institute (branch) of
RANEPA, Pyatigorsk

Н. П. Тарханова,
Южно-Уральский
государственный университет
(НИУ), г. Челябинск
tanape@mail.ru



N. Tarkhanova,
Ural State University (national
research UNIVERSITY), Chelyabinsk

Спрос на использование информационных технологий в деятельности предприятий питания связан с необходимостью повышения конкурентоспособности. Однако системы автоматизации, которые разработаны для сферы питания, не слишком разнообразны. Среди наиболее востребованных можно назвать Fidello F&B, Micros, «Парус-Ресторан» и др. Анализ показал, что системы для предприятий питания, представленные на рынке информационных услуг, имеют схожие функции. Однако для малых предприятий и их применение очень часто неприемлемо в силу ряда причин. Среди них можно выделить дорогоизн систем и последующего обслуживания, сложность внедрения, невозможность использования в полном объеме вследствие особых технологических условий. Решение вопроса видится в формировании информационной системы с разными модулями комплектации для использования на предприятиях общественного питания различных форматов. При построении системы автоматизации мы предлагаем поэтапное проведение работ, обусловленное имеющимися финансовыми возможностями и решением первоочередных задач.

Однако следует помнить, что используемое оборудование и программы должны быть совместимы с бухгалтерскими, финансовыми и другими, соответствовать технологическим процессам предприятия питания. Кроме того, важно рассчитать необходимое количество оборудования (чтобы не оставались лишние части программ, компьютеры). При подборе систем автоматизации необходимо обратить внимание на то, что повышение конкурентоспособности возможно проводить за счет сокращения издержек через уменьшение числа рутинных операций. Это позволит использовать освободившихся работников на других направлениях или вообще сократить. Кроме того, необходимо принимать во внимание факторы сокращения времени обслуживания клиента, упорядочения складского учета, сокращения естественных потерь продуктов исходя из используемого формата предприятий питания. Такой подход к подбору системы автоматизации позволит обеспечить повышение конкурентоспособности

Ключевые слова: предприятия питания; конкурентоспособность; оптимизация бизнес операций; стратегическое планирование; информационные технологии; системы автоматизации; программные продукты; стационарные системы; облачные системы автоматизации; CRM-система

The demand for the use of information technology in the activities of food enterprises is associated with the need to improve competitiveness. However, the automation systems that are designed for the power sector are not too diverse. Among the most popular are Fidello F&B, Micros, "Parus-restaurant", etc. The analysis has showed that the systems presented in the market of information services for food enterprises have similar functions. However, for small businesses and their use is often unacceptable, for a number of reasons. Among them it is possible to allocate high cost of systems and the subsequent service, complexity of introduction, impossibility

of use in full owing to special technological conditions. The solution of the problem is seen in the formation of an information system with different modules of configuration for use in catering enterprises of different formats. When building an automation system, we offer a phased implementation of works, due to the available financial resources and the solution of priority tasks.

However, it should be remembered that the equipment and programs used must be compatible with accounting, financial and other, correspond to the technological processes of the food enterprise. In addition, it is important to calculate the necessary amount of equipment (so that there are no unnecessary parts of programs, computers). When selecting automation systems, it is necessary to pay attention to the fact that increasing competitiveness can be carried out by reducing costs through reducing the number of routine operations. It will allow to use the released workers on other directions or in General to reduce. In addition, it is necessary to take into account the factors of reducing customer service time, streamlining warehouse accounting, reducing natural losses of products based on the format of food enterprises used. This approach to the selection of the automation system will ensure increased competitiveness

Key words: food enterprises; competitiveness; optimization of business operations; strategic planning; information technology; automation systems; software products; stationary systems; cloud automation systems; CRM system

Введение. Информационные технологии активно и основательно проникают в нашу жизнь. Вычислительные системы представлены практически во всех сферах деятельности. Не является исключением и сфера питания.

Вопросы использования информационных систем на предприятиях питания поднимались в работах российских и зарубежных авторов А. С. Грилова, Е. М. Авериной, А. С. Бугаенко, И. А. Винокуровой, В. И. Каракаровского, М. Г. Магомедова [3; 7; 8].

Использование инноваций как основы конкурентности представлены у И. А. Долматовой, С. Ш. Латыповой, А. А. Быстровой, Е. Е. Ходаковой, Ю. В. Миромановой, Н. Вавиловой, Э. Д. Гаранизаде, В. А. Надточий. Однако все они рассматривали частные аспекты проблемы. Проблема построения системы автоматизации и ее роли в повышении конкурентоспособности в полной мере остается непроработанной [2; 4; 5; 9].

Вопросы приложений и доступа к информационным системам нашли отражение у зарубежных авторов Дж. А. Мартина, Дж. К. Уотерса, С. Эш-Эдмундса, М. Роуз [11; 12; 13].

Популярность информационных систем объясняется просто. Они позволяют собрать, накопить, обработать и передать большое количество информации, что делает решение разного рода управлеченческих задач в несколько раз быстрее и эффективнее [10]. В стратегическом плане информационные технологии позволяют обеспечить развитие бизнеса в соответствии с меняющимися условиями, что отражается в таких операциях

как повышение качества обслуживания и снижение стоимости услуг. Последнее обстоятельство особенно актуально в условиях снижения покупательной способности населения. Как следствие, повышение конкурентоспособности. Для части предприятий питания компьютер представляет обязательный атрибут, который потребители могут видеть, например, за барной стойкой. Однако не всегда официанты используют все имеющиеся программные модули. Некоторые предприятия питания, такие как столевые, предпочитают работать «по-старинке». Здесь, как правило, используется только кассовый аппарат. Как следствие, низкая конкурентоспособность и вытеснение их такими форматами как fastfood. Однако fastfood неприемлем в школах, в курортных гостиницах и пр. Для того чтобы сохранить предприятие, необходимо применять инновации и приобретать информационные системы [6]. Основная проблема состоит в том, какую систему выбрать, чтобы она отвечала потребностям ведения бизнеса предприятия питания определенного типа и имела приемлемую стоимость. В настоящий момент стартовая цена на наиболее востребованные информационные продукты начинается от 25 тыс. р. за одно рабочее место, при этом не учитывается последующее обслуживание. Еще один аспект проблемы – это сложность предлагаемых программ [3]. Как следствие, необходимы затраты на обучение персонала, что удорожает продукт и делает его практически недоступным для небольших предприятий питания.

Методология исследования. Авторы статьи поставили целью предложение информационной системы с разными модулями комплектации для использования на предприятиях общественного питания различных форматов для усиления их конкурентных позиций.

Задачи сводились к следующим положениям: выяснение путей использования информационных систем предприятиями питания для повышения конкурентоспособности и определение критериев, которые необходимо учитывать при построении системы автоматизации.

Результаты исследования и область их применения. Анализируя цели использования информационных систем, можно утверждать, что спрос на автоматизацию технологических процессов появляется там, где предприятия имеют значительные обороты и объемы продаж. С нарастанием объемов продаж наблюдается увеличение доли рутинной работы, с одной стороны, и возникает потребность более эффективного использования сотрудников за счет освобождения от таких операций – с другой.

В то же время для целей стратегического планирования руководству необходимо оперировать информацией о состоянии меню, израсходованных продуктах, анализировать состояние цен. Рынок чутко реагирует на изменения внешней среды. Современные реалии таковы, что ценовой показатель становится решающим фактором при выборе предприятия питания. Кроме того скорость обслуживания, обеспечивающая высокую проходимость, также гарантирует конкурентные преимущества. И последнее – это качество блюд, хотя оно, по опросам, проведенным среди посетителей общедоступных столовых, кафе и рынка fastfood, занимает третье место. Для рынка ресторанов качество блюд в приоритете.

Контроль указанных параметров стал возможен посредством использования автоматизированных систем управления. Их применение позволяет решить задачи оптимизации, ускорения значительного количества повседневных, специфических для этого бизнеса операций. Это может быть калькуляция меню, оформление технологических карт, автоматизированный заказ продуктов и др.

В то же время сами по себе автоматизированные системы управления не могут обеспечить конкурентное преимущество,

если не будет использован комплексный подход, который предполагает полную или частичную автоматизацию бизнес-процессов. Возможно проведение автоматизации в несколько этапов, но при этом используемое оборудование и программы должны быть совместимыми, соответствовать технологическим процессам на предприятии питания, и рассчитано необходимое количество оборудования (чтобы не оставались лишние части программ и компьютеры, принтеры). При правильной организации процесса можно добиться роста прибыльности, лояльности клиентов и защитить инвестиции, которые вложены в предприятие или запланированы.

Что собой представляют информационные системы? Это, прежде всего, текстовый процессор, а также электронные: таблицы, записные книжки, календари и системы управления базами данных. Многие системы совместимы с финансовыми, бухгалтерскими и прочими, используемыми предприятиями питания. Это крайне важно в силу того, что осуществляется согласованная работа администрации, бухгалтерии, снабжения, склада и других служб предприятия.

В настоящий момент автоматизация ресторанных учета предполагает использование программных продуктов как иностранного, так и российского производства. Среди наиболее востребованных можно назвать: Fidello F&B, Micros, «Парус-Ресторан», SERVIO, 1С-Рарус: Ресторан+Бар+Кафе, Ilico, а также R-Keeper и Компас [3].

Применяемые информационные системы представлены CRM-системами. Они представляют набор приложений, которые позволяют решать разного рода и уровня задачи, начиная от сбора информации о клиенте, хранения и ее обработки, до экспорта в другие приложения или представления информации в требуемом виде. По существу это и есть самая главная функция CRM-систем. Среди них можно выделить такие программы, как «Ланч Капитан», «Анализ», «Ининг – Хлебосол», «Ининг Пионер», Poster. Информация по ним представлена в табл. 1.

Анализ табл. 1 позволяет сделать вывод о том, что системы имеют схожие функции, но отличаются стоящими перед ними задачами, что связано с разной масштабностью предприятий.

Таблица 1 / Table 1

Функции CRM-систем / Functions of CRM-Systems

Наименование систем / Name of systems

Ланч Капитан / Lunch Captain	Анализ / Analysis	Ининг – Хлебосол / Ining – Klyebozol	Ининг / Ining Pioneer	Постер / Poster
<p>Материальный учет: приход товаров от поставщиков, оценка материальных ценностей, учет складских отходов, возможность проведения инвентаризации с учетом мест хранения, сопоставление остатков; Выполнение отчетности за период;</p> <p>Калькуляция по: нормам расхода (постоянных и текущих календарных, материальное обеспечение);</p> <p>контроль за наличием продуктового запаса;</p> <p>ведение по нормам запасов разных уровней, например, неснижаемых, критичных по разным видам продуктовых запасов;</p> <p>составление и контроль исполнения кратко- и среднесрочного планов поставок;</p> <p>осуществление контроля и взаиморасчетов с поставщиками продуктов, оборудования</p> <p>разработка долгосрочной политики работы с поставщиками и др.) по заявкам и нормам расходов с учетом сегодняшнего момента / Arrival of goods from suppliers, valuation of material assets;</p>	<p>Калькуляция себестоимости; оперативный материальный учет, оформление накладных на продукты и организация финансовой отчетности бухгалтерии (банк – касса взаиморасчеты);</p> <p>Планирование материального снабжения в среднесрочной перспективе, учитывая заказы и планы по использованию имеющегося оборудования;</p> <p>– анализ затрат по различным классам задач, в т. ч.:</p> <p>– планирование в среднесрочной перспективе по разным видам ресурсов посредством учета данных за прошедшие периоды;</p> <p>– анализ движения товаров / Costing;</p> <p>– operational material accounting;</p> <p>– preparation of invoices for products and organizations of financial statements of accounting (Bank-cashier settlements);</p> <p>Planning material supply in the medium term, taking into account orders and plans for the use of existing equipment;</p> <p>– analysis of costs for different classes tasks, including:</p> <p>– planning in the medium term for different types of resources by taking into account historical data;</p> <p>– analysis of the movement of goods</p>	<p>Возможность оперативного планирования с учетом наличника блюд и полуфабрикатов;</p> <p>составление меню на разные периоды времени с учетом потребления, сроков годности блюд, их энергетической и пищевой ценности, а также количества продуктов на складе;</p> <p>расчет количества продуктов для обеспечения меню на разные периоды времени;</p> <p>проведение расчетов для банкетов;</p> <p>учет движения продуктов, в т. ч.:</p> <p>приход от поставщиков, расход в производство, контроль закупок и расчет с поставщиками, составление ведомости по дневному расходу продукции в соответствии с меню и технологическими карточками в т. ч. по различным точкам реализации (бар, зал, буфет);</p> <p>калькуляция себестоимости блюд, расчет отпускной цены блюд;</p> <p>формирование разного рода отчетов за различные периоды, в том числе, учет суточного потребления различных продуктов и пищевой ценности блюд;</p> <p>расчет отпускной цены блюд;</p> <p>подготовка данных для бухгалтерского учета;</p> <p>анализ дохода, прибыли и рентабельности блюд;</p> <p>подготовка данных для бухгалтерского учета, анализа дохода, прибыли и рентабельности блюд;</p> <p>оформление материально-продуктового отчета за заданный период, оборотной ведомости по продуктам, – импорт данных о реализации из ККМ (Штрих, АМС-100Ф, Эввес и др.);</p> <p>– импорт данных из внешних ресторанных систем (например, R-Keeper) /</p> <p>Possibility of operational planning taking into account available resources, including maintenance of the compounding directory of dishes and semi-finished products; preparation of menus for different periods of time taking into account consumption, shelf life of dishes,</p>	<p>Составление меню на следующий день по типовому семидневному меню;</p> <p>– автоматизация калькуляции себестоимости блюд;</p> <p>Автоматическая разноска сведений по карточкам как для разных видов продуктов, так и по поставщикам;</p> <p>– подготовка сведений о потреблении основных продуктов по видам в пересчете на одного потребителя;</p> <p>ведение учета по продуктам:</p> <p>– по блокам;</p> <p>– по меню;</p> <p>– по складу;</p> <p>– по поставщикам.</p> <p>По разным периодам, товарным группам, рынкам. Складской учет, инвентаризация на складе / Preparation of the menu for the next day on a typical seven-day menu;</p>	<p>Ускоряет прием продаж, ведет складской и финансовый учет, строит подобную статистику о деятельности заведения в т. ч. разовые расходы по продуктам;</p> <p>расчет и составление накладных на получение продуктов / Accelerates the reception of sales, maintains warehouse and financial records, builds detailed statistics on the activities of the institution with respect to the products), calculation and preparation of invoices for receiving products</p>

Окончание табл. 1

<p>accounting of warehouse operations; possibility of inventory taking into account storage locations, –mapping of residues; Execution of reporting for n period; calculation by: * consumption rates (constant and current calendar), material support: control over the availability of food stock; maintenance of stocks' norms of different levels, for example, not reduced, critical for different types of food stocks; preparation and control execution of short-and medium-term supply plans; control and settlements with suppliers of products, equipment – development of long-term policy of work with suppliers, etc.) on orders and norms of expenses taking into account the present moment</p> <p>their energy and nutritional value, as well as the number of products in stock; calculation of the number of products to ensure menu for different time periods; calculations for banquets; accounting for the movement of products, including: arrival from suppliers, consumption in production, control of purchases and calculation with suppliers, drawing up of the sheet on daily consumption of production according to the menu and technological cards including on various points of realization (bar, hall, buffet); calculation of dishes' cost, calculation of the selling price of dishes; formation of various reports for different periods, including accounting of daily consumption of various products and nutritional value of dishes; calculation of the selling price of dishes; preparation of data for accounting; analysis of income, profit and profitability; preparation of data for accounting; analysis of income, profit and profitability.; registration of the material and product report for the specified period, reverse statement on products, – import of implementation data from KKM (Barcode, AMC-100F, Elves, etc.); – import data from external restaurant systems (e. g. R-Keeper)</p> <p>– automation of calculation of the cost of meals; automatic information on cards for different types of products and suppliers; * preparation of data on consumption of basic products by types in recalculations on one consumer; keeping records of products:</p> <ul style="list-style-type: none"> – the courses; – through menus; – in a warehouse; according to the suppliers. By different periods, commodity groups, markets. Warehouse account, inventory in stock
--

Несмотря на непродолжительный период внедрения систем автоматизации на рынке предприятий питания, наметилась тенденция эволюции. Первоначально использовались стационарные, для которых характерна установка программ с жесткой привязкой к конкретному оборудованию и самостоятельной настройкой сервера, что создавало определенные трудности. Самой популярной из них остается программа R-Keeper. Она появилась еще в 1990-е гг. и активно использовалась крупными сетевыми ресторанами и предприятиями fastfood.

Лишены этих недостатков облачные системы. Они позволяют хранить данные на удаленных серверах, которые могут располагаться в разных странах. Управляющий или тот, кто имеет доступ к системам, может просматривать информацию по продажам, перемещению товаров на складах из любой точки мира. Для сетевого бизнеса – это неоспоримый плюс. Однако этим не исчерпываются преимущества системы. В связи с тем, что создаются дубликаты по всей имеющейся информации, не имеет место потеря данных, что особенно актуально в стратегическом плане, когда необходимо выявить спрос на те или иные блюда в меню в долгосрочном периоде. Такие системы особенно удобны при работе по франшизе.

В работе предприятий питания необходим строгий учет. При этом учет необходим как материальный (по продуктам, оборудованию), так и финансовый (операции по бухгалтерским проводкам за поставки продуктов, оборудования и т. д.). Однако для разных форматов предприятий питания объемы операций и ассортимент предлагаемых блюд сильно разнятся, что накладывает отпечаток на используемые CRM-системы.

Варианты оптимальных систем для разных форматов предприятий питания представлены в табл. 2.

Таблица 2 / Table 2
Структурные компоненты систем для разных форматов предприятий питания / Structural components of systems for various formats of catering facilities

Структурные компоненты системы / System structural components	Формат fastfood / Fast food format	Столовые / Canteens	Кофейни / Coffee-houses	Кафе и рестораны / Cafes and restaurants
Введение данных / Data introduction	+	+	+	+
Менеджер зала: контроль действий персонала / Hall Manager: control of personnel actions			+	+
Официант и бармен: открытие и сохранение заказа; распечатка заказа для кухни; выписка счетов / Waiter and bartender: opening and saving an order; printout of the order for the kitchen; billing			+	+
Система управляющего: информация по выручке, отчет по используемым дисконтным картам; контроль разного рода остатков; анализ работы персонала; возможность просмотреть разные отчеты о деятельности предприятия. Ведение учета продуктов и блюд на складе в разрезе количества и сумм / Control system: revenue information, report on the use of discount cards; control of different kinds of residues; personnel performance analysis; the ability to view different reports about the activity enterprises. Keeping records of products and dishes in the warehouse in terms of quantity and amounts	+	+	+	+
Система повара: справочник рецептур блюд, составление калькуляции в т. ч.: для создания фирменного блюда, автоматический подсчет выхода готового блюда; ведение списка ингредиентов, в т. ч. тех, которые можно менять и его использование для списания продуктов; возможность использования схемы «блюдо в блюде»; печать калькуляционных карт; формирование технологических карт; учет товаров и блюд по: себестоимости и розничной стоимости, а также с учетом торговой наценки / Cook system: reference recipes dishes, preparation of cost estimate incl.: to create a signature dish, automatic calculation of output ready meal; maintaining a list of ingredients including those that can be changed and its use for write-off products; Ability to use the scheme "dish in a dish", print calculation cards; formation of technological cart; accounting of goods and dishes by: cost and retail cost, as well as taking into account trade margin	+	+	+	+
Система склад: ведение учета поступающих и убывающих товаров; состояние склада; отчет по поставщикам; оплата, получение пропуктов, учет возвратной и невозвратной тары / Warehouse system: accounting of incoming and outgoing goods; condition of the warehouse; vendor report; payment, receipt of products, accounting for return and non-return containers			+	+
Лояльность клиентов / Customer loyalty				+
Терминалы приема безналичной оплаты (торговый эквайринг) / Terminals accepting cash payment (trade acquiring)	+	+	+	+

Предлагаемые варианты не претендуют на всеобщий охват программного обеспечения для разных форматов предприятий питания. Они могут быть дополнены с учетом специфики того или иного предприятия. Например, в столовых и на предприятиях разного вида и формата быстрого обслуживания: фри-фло, фаст-фуд, стрит-фуд, фаст-кэжуал, моно-формат, системы «менеджер зала», «официант-бармен» не нужны, также как и модуль « loyality клиентов». В то же время в кафе или ресторане такие модули весьма актуальны. Например, лояльность клиента позволяет увеличить количество посетителей и «привязать» постоянных клиентов к заведению. Системы «склад» и «повар», исходя из условий, могут носить усеченный вариант, особенно, если ассортиментный ряд узкий или, наоборот, более расширенный, если имеется большое количество фирменных заказных блюд.

Заключение. Таким образом, управление технологическими процессами на

предприятиях питания является актуальной проблемой. Грамотно построенная система организации производства посредством применения систем автоматизации позволит обеспечить предприятию питания конкурентоспособность. Это достигается за счет сокращения издержек через уменьшение числа рутинных операций, уменьшение времени обслуживания клиента, упорядочения складского учета, сокращения естественных потерь продуктов. При этом, выстраивая систему автоматизации, мы предлагаем избегать решений, связанных с необоснованными тратами на лишние операции, не задействованные на тех или иных предприятиях и опираться, прежде всего, на особенности технологического процесса. От того насколько грамотно выстроена система автоматизации может зависеть (наряду с другими факторами) будущее предприятия питания, особенно если оно небольшое по размерам и необходимо сократить издержки.

Список литературы

1. Быстрова А. А., Ходакова Е. Е., Мироманова Ю. В., Вавилова Н. А. Инновационные технологии основа конкурентоспособности предприятий общественного питания // Молодой ученый. 2016. № 11. С. 289–291.
2. Гаранизаде Э. Д. Продвижение услуг ресторана с помощью online-сервиса // Молодой ученый. 2017. № 3. С. 306–313.
3. Гройлов А. С., Аверина Е. М., Бугаенко А. С., Винокурова И. А. Информационные технологии в сфере общественного питания // Молодой ученый. 2011. Т. 1, № 3. С. 100–102.
4. Долматова И. А., Быстрова А. А. Пути повышения рентабельности предприятий общественного питания в условиях кризиса // Качество продукции, технологий и образования: сб. ст. Магнитогорск, 2015. С. 90–93.
5. Долматова И. А., Латыпова С. Ш. Инновационные технологии в организации питания и обслуживания посетителей в ресторане // Качество продукции, технологий и образования: сб. ст. Магнитогорск, 2015. С. 50–53.
6. Казакова Г. Я., Даванов Г. С., Акиева Г. Г. Кризис: конструктивное и деструктивное воздействие на региональное предпринимательство // Экономика и предпринимательство. 2016. № 11-1. С. 308–312.
7. Каракаровский В. Информационно-компьютерные технологии в ресторанном бизнесе – наущенная потребность или опережение времени? URL: http://www.tourlib.net/statti_tourism/karacharovskij.htm (дата обращения: 18.08.2019). Текст: электронный.
8. Магомедов М. Г. Применение интернет-технологий в сфере общественного питания // Молодой ученый. 2016. № 27. С. 20–21.
9. Надточий В. А. Развитие конкурентных преимуществ ресторанных бизнеса // Экономическая наука и практика: сб. ст. Чита: Молодой ученый, 2014. С. 142–145.
10. Пилипенко Т. А. Финансово-экономическое обоснование инновационных процессов. URL: <http://www.uran.donetsk.ua/~masters/2008/fem/pilipenko/diss/index.htm> (дата обращения: 18.08.2019). Текст: электронный.
11. Ashe-Edmunds S. Major competitive strengths in the restaurant business. URL: <https://smallbusiness.chron.com/major-competitive-strengths-restaurant-business-70232.html> (дата обращения: 18.08.2019). Текст: электронный.

12. Martin J. A., Waters J. K. What is IAM? Identity and access management explained. URL: <https://www.csoonline.com/article/2120384/what-is-iam-identity-and-access-management-explained.html> (дата обращения: 18.08.2019). Текст: электронный.

13. Rouse M. Identity Management in an enterprise setting. URL: <https://searchsecurity.techtarget.com> (дата обращения: 18.08.2019). Текст: электронный.

References

1. Bystrova A. A., Khodakova E. E., Miromanova Yu. V., Vavilova N. A. *Molodoy ucheny* (Young Scientist), 2016, no. 11, pp. 289–291.
2. Garanizade E. D. *Molodoy ucheny* (Young scientist), 2017, no. 3, pp. 306–313.
3. Groillov A. S., Averina E. M., Bugaenko A. S., Vinokurova I. A. *Molodoy ucheny* (Young Scientist), 2011, vol. 1, no. 3, pp. 100–102.
4. Dolmatova I. A., Bystrova A. A. *Kachestvo produktsii, tehnologiy i obrazovaniya: sb. st.* (Quality of production, technology and education: collected articles. Art). Magnitogorsk, 2015, pp. 90–93.
5. Dolmatova I. A., Latypova S. Sh. *Kachestvo produktsii, tehnologiy i obrazovaniya: sb. st.* (Quality of products, technologies and education: collected articles. Art). Magnitogorsk, 2015, p. 50–53.
6. Kazakova G. Ya., Davanov G.S., Akieva G.G. *Ekonomika i predprinimatelstvo* (Economics and Entrepreneurship), 2016, no. 11–1, pp. 308–312.
7. Karacharovskiy V. *Informatsionno-kompyuternye tehnologii v restorannom biznese – nasushchnaya potrebnost ili operezhenie vremeni?* (Information and computer technology in a resident business – an urgent need or ahead of time?). URL: http://www.tourlib.net/statti_tourism/karacharovskij.htm (Date of access: 18.08.2019). Text: electronic.
8. Magomedov M. G. *Molodoy ucheny* (Young scientist), 2016, no. 27, pp. 20–21.
9. Nadtochy V. A. *Ekonomicheskaya nauka i praktika: sb. st.* (Economic Science and Practice: Sat. Art). Chita: Young Scientist, 2014, pp. 142–145.
10. Pilipenko T. A. *Finansovo-ekonomicheskoe obosnovanie innovatsionnyh protsessov* (Financial and economic substantiation of innovative processes). URL: <http://www.uran.donetsk.ua/~masters/2008/fem/pilipenko/diss/index.htm> (Date of access: 18.08.2019). Text: electronic.
11. Ashe-Edmunds S. *Major competitive strengths in the restaurant business* (Major competitive strengths in the restaurant business). URL: <https://smallbusiness.chron.com/major-competitive-strengths-restaurant-business-70232.html> (дата обращения: 18.08.2019). Text: electronic.
12. Martin J. A., Waters J. K. *What is IAM? Identity and access management explained* (What is IAM? Identity and access management explained). URL: <https://www.csoonline.com/article/2120384/what-is-iam-identity-and-access-management-explained.html> (Date of access: 18.08.2019). Text: electronic.
13. Rouse M. *Identity Management in an enterprise setting* (Identity Management in an enterprise setting). URL: <https://searchsecurity.techtarget.com> (Date of access: 18.08.2019). Text: electronic.

Коротко об авторах

Романов Вадим Александрович, канд. экон. наук, доцент кафедры государственного, муниципального управления и права, Северо-Кавказский институт (филиал) Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации, г. Пятигорск, Россия. Область научных интересов: цифровая экономика, информационные системы в экономике, информационные технологии, цифровизация
rv-ilc@mail.ru

Тарханова Наталья Петровна, канд. геогр. наук, доцент кафедры туризма и социально-культурного сервиса, института спорта туризма и сервиса, Южно-Уральский государственный университет (научно-исследовательский университет), г. Челябинск, Россия. Область научных интересов: экологические проблемы природопользования, экономика туризма, информационные технологии в сфере сервиса
tanape@mail.ru

Briefly about the authors

Vadim Romanov, candidate of economic scientists, associate professor, State, Municipal Administration and Law department, North Caucasus Institute, Branch of RANEPA, Pyatigorsk, Russia. Sphere of scientific interests: digital economy, information systems in economy, information technology, digitalization

Natalia Tarkhanova, candidate of geographical sciences, associate professor, Tourism and Socio-Cultural Service, Institute of Sports Tourism and Service, South Ural State University (research University), Chelyabinsk, Russia. Research interests: environmental problems of nature management, tourism Economics, information technologies in the service sector

Образец цитирования

Романов В. А., Тарханова Н. П. Повышение конкурентоспособности предприятий питания посредством использования информационных систем // Вестник Забайкальского государственного университета. 2019. Т. 25, № 10. С. 141–149. DOI: 10.21209/2227-9245-2019-25-10-141-149.

Romanov V., Tarkhanova N. Enhance the competitiveness of enterprises power through the use of information systems // Transbaikal State University Journal, 2019, vol. 25, no. 10, pp. C. 141–149. DOI: 10.21209/2227-9245-2019-25-10-141-149.

Статья поступила в редакцию: 10.10.2019 г.
Статья принята к публикации: 18.12.2019 г.