

Задача реінжинірингу обліку та розподілу сировини в мережі підприємств ресторанного господарства

В.О. Кононова, Л.Г. Загоровська

Національний університет харчових технологій

Кожне підприємство повсякчас прагне удосконалювати свою діяльність з метою утримання лідируючих позицій на ринку та забезпечення стабільних прибутків. Для цього аналізують існуючий порядок бізнес-процесів з метою пошуку шляхів їх реінжинірингу. Проведений належним чином реінжиніринг бізнес-процесів – це перспективна “революція через еволюцію”, що починається з малого і поширюється на всю діяльність підприємства. [1].

Реінжиніринг бізнес-процесів – це сукупність методів і засобів, призначених для кардинального поліпшення основних показників діяльності організації шляхом моделювання, аналізу та перепроєктування існуючих, а також створення принципово нових бізнес-процесів, для яких важлива оцінка ефективності з позиції системного проекту.

Метою роботи є проведення аналізу та виявлення особливостей діяльності закладів ресторанного господарства з метою пошуку шляхів удосконалення обліку та розподілу сировини.

Для досягнення поставленої мети виконуються наступні завдання:

1. Дослідження, моделювання та виявлення специфіки роботи мережі підприємств ресторанного господарства.
2. Реінжиніринг бізнес-процесів обліку та розподілу сировини.

Існуючий порядок бізнес-процесів щодо обліку та розподілу сировини відображається у моделі “як є”, аналізується, та визначаються шляхи їх реінжинірингу, що відтворюються в моделі “як має бути”. Дані моделі побудовано на основі стандарту IDEF0 з використанням CASE-засобу AllFusion Process Modeler[2].

При побудові моделі “як є” виявлено, що звітність розподілу та використання сировинних ресурсів формується в кінці робочого дня, що з плином часу не завжди точно відображає дані процеси. Модель “як має бути” відображає внесення змін до бази даних одразу ж після видачі продуктів, та забороняє коригування цих даних в кінці робочого дня, що було можливим у моделі існуючого порядку бізнес-процесів.

Практичне значення отриманих результатів роботи для керівників підприємств ресторанного господарства полягає у використанні удосконаленої системи обліку та розподілу сировини, що забезпечить її ефективне використання, та планування бюджету для нових закупівель.

Література

1. Оголёва Л. Н. Реинжиниринг производства / Л. Н. Оголёва, Е. В. Чернецова, В. М. Радиковский. – М.: КНОРУС, 2005. – 304 с.
2. Маклаков С. В. Моделирование бизнес-процессов с AllFusion Process Modeler – М.: ДИАЛОГ-МИФИ, 2007. – 224с.