

без подвесных моторов или каяках. Следует отметить, что запрета на использование маломерных судов без моторов в период нереста для прогулок и путешествий нет ни в одной соседней стране.

Развитие водного туризма — одно из приоритетных направлений внутреннего туризма в нашей стране, и это закреплено в различных документах. Водные походы способствуют популяризации здорового образа жизни, раскрытию туристического потенциала Республики Беларусь и пропаганде сохранения биологического и ландшафтного разнообразия в нашей стране. И если все вышеперечисленные проблемы не будут решены, это приведет к ухудшению развития водного туризма. Поэтому эта необдуманная и неэффективная мера должна быть отменена у нас в стране.

Источники

1. Правила ведения рыболовного хозяйства и рыболовства [Электронный ресурс] // Национальный правовой интернет-портал Республики Беларусь. — Режим доступа: <http://pravo.by/novosti/novosti-pravo-by/2014/june/11535/>. — Дата доступа: 27.11.2018.

2. «Внимание – нерест!» [Электронный ресурс] // Государственная инспекция охраны животного и растительного мира при Президенте Республики Беларусь. — Режим доступа: <https://gosinspekciya.gov.by/knowl/riba/aea22c8711d24c64.html>. — Дата доступа: 29.11.2018.

А.А. Косович
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Н.А. Кочетова

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ «GUSKOMPOS» В РЕСТОРАНАХ

Программный комплекс Guscom — современное, стабильное, гибкое программное обеспечение, предназначенное для ресторанов и баров. В настоящее время программный комплекс Guscom установлен в более, чем 1000 предприятий общественного питания Европы, Беларуси и России. В их числе есть как сетевые предприятия общественного питания и гостиничного бизнеса, так и небольшие кафе и рестораны с несколькими столиками.

Работа с «GuskomPOS» начинается с введения специального кода, который имеют все сотрудники ресторана. Далее перед сотрудником на экране появляется его «страничка», т.е. поле со столами, которые числятся за ним.

Перед тем, как начать работу, сотрудник должен ознакомиться со стоп-листом, который занесен в программу (перечень блюд и барной продукции, которые на данное время отсутствуют для продажи). За-

тем сотрудник просматривает сообщения от коллег и от менеджера, где находится общая информация по работе. Данная функция упрощает рабочий процесс, т.к. не нужно в устной форме передавать актуальную информацию друг другу.

Следующий этап рабочего процесса рассмотрим с позиции официанта и разберем все возможности, предоставляемые программным обеспечением «GuscomPOS». После принятия заказа официант подходит к компьютеру, открывает картинку «раскладки столов ресторана», выбирает стол под определенным номером, который соответствует столу в зале, и пробивает заказ. Позиции, которые занесены в стоп-лист, не могут быть внесены в заказ.

Официант может внести «Модификатор» с описанием формы подачи блюд, а также «Курсь», т.е. последовательность отдачи блюд. После того, как официант пробил заказ, встречные чеки печатаются на принтере у барменов и поваров с внесенными модификаторами. После печати предчека в этот стол ничего больше нельзя пробить. Кассир может осуществить отмену предчека, деление заказа, передачу блюд, передачу столов. У кассира есть свой специальный код, который знает только он и больше никто не может совершать действия, описанные выше. Администраторы могут со своего кода пробивать дополнительные позиции на любые столы любых официантов.

Модуль «GuscomPOS» обладает рядом преимуществ перед аналогичными решениями. Например, кроссплатформенность: модуль может быть установлен на любую операционную систему: OS Linux, OS Windows либо MacOS; возможность простого обновления, которое одинаково успешно осуществимо как при переходе между смежными версиями, так и при переходе с самой первой на актуальную. Кроме этого, Guscom обладает следующими уникальными возможностями: On-line настройка (Remove desktop) — возможность удаленной настройки и мониторинга самого комплекса; On-line отчеты — возможность при подключении к Интернету владеть текущей ситуацией и просматривать отчеты по любому подразделению и сотруднику за любой период; On-line регистрация скидки постоянного клиента для всех ресторанов сети. Клиент, придя в другой ресторан сети, получает положенную ему скидку [1].

Программный комплекс Guscom имеет простой, графический, настраиваемый интерфейс, что позволяет компоновать экран по желанию сотрудника, вставить фотографии блюд, товаров и графический план столов с индикацией их состояния. Гибкость программы позволяет использовать ее огромные возможности в соответствии с выполняемыми функциями и квалификацией каждого сотрудника ресторана.

Источники

1. Автоматизация ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://guscom.by/rus/>. — Дата доступа: 30.11.2018.