

П. П. Сербун // Проблемы борьбы с преступностью и подготовки кадров для правоохранительных органов : межд. науч.-практ. конф. (Минск, 5 апреля 2012 г.) / под общ. ред.: И. И. Басецкого [и др.]. — Минск : Академия МВД, 2012. — С. 112–113.

Restaurant Automation Process in International Hotel Business

*Миронович П. И., студ. III к. БГУ,
науч. рук. ст. преп. Макаревич Т. И.*

Nowadays, every restaurant has a goal to optimize the work of many departments to the maximum. To do this, there are applications that connect all departments of the restaurant and transmit information in real time. Thus, they solve problems with the speed of transferring orders between departments. The automation process can benefit from quick access to all aspects of a restaurant's operations, such as personnel management, finance, table reservations, menus, video surveillance.

Automation of restaurants includes the process of introducing hardware and software systems for automating business processes at catering establishments, in restaurants, cafes, canteens, fast food establishments, bars. In this article, the term “restaurant” has a general meaning and determines any catering institution. “Automation” is interpreted as a narrow term, and does not directly affect the production process (cooking), applies only the information components of business: accounting, document management, sales and other processes associated with data processing. Automation has become a necessary condition for competitiveness of restaurant businesses [1].

The operation of software package is divided into two parts: an outer (front-office) and internal (back-office). The front-office is designed to facilitate and speed up the work directly with visitors of the restaurant. The result of front-office automation is reducing the human factor errors and speeding up the work. Automatic printed pre — checks simplify the calculation. Also, the front-office is developing a system to create an atmosphere in the restaurant: automatic control of the music and lighting, which is important for the classic restaurants and cafes. Back-office automates processes that the client does not need to see. All system director, manager components are available to the user. This is a workplace of economists, store clerks, managers, administrators, accountants and other office staff. In this respect, we deal with the process of digitalizing business services [3, с. 95] as a global tendency on the international market which the Republic of Belarus is a constituent part of.

To achieve maximum efficiency in the restaurant business, you need to make changes in all or in several specific areas of the business: 1) finance; 2) customer

service; 3) staff management. As for finance, I want to say that the problems with the payment can reduce a restaurant's authority in the eyes of customers. Now the automation process gives visitors the opportunity to pay with a different currency and minimizes any mistakes in the calculation of the check.

Automation also affects customer service. Many software providers make it possible to automatically generate reports to monitor the effectiveness of the implemented systems. These reports may be presented in tabular form and in graphical form and are based on the statistics that accumulate in the system of particular restaurant. Thus, you can get an analysis of the effectiveness of the system, which is expressed not only in money, but also in an increasing the number of customers. I want to say that during the pandemic, the number of restaurants using virtual menus has increased. Customers can make orders themselves with their own mobile device, tablet or laptop or with the terminal set on their table. Automation of staff management can perform the following tasks:

- reduction of theft and abuse by staff;
- automatic calculation of bonuses and penalties;
- creating a schedule, log attendance and timesheets [2].

All actions of waiters are memorized by the system. So, automation allows to keep an eye on the cash transactions, payroll operations and shows the best employees and underperformers. The openness of personal statistics of employees allows them to monitor the results of work and motivates them to productive activities. Thus, the article presents the gist of automation processes in restaurant business. We have identified the importance of using modern technology to increase profits, attract customers and motivate staff.

The idea of automation enhances various spheres of business activities [4, с. 58] as the current tendency request for digital transformation makes the whole industry function as one. For this, much attention is to be paid to training employees to operate successfully with the given automation process, software package for front-office and back-office. One of our main conclusions could be a suggestion to work out and set a certain algorithm for training the staff restaurant automation process. Alongside, a map road for the automation process implementation and its functioning is to be introduces with the possibility to give feedback on its flexibility, transparency and user-friendliness for customer service.

Литература

1. Штырба, С. Г. Автоматизация ресторанного бизнеса: недалекое будущее или объективная реальность? / С. Г. Штырба, А. А. Лысенко // Молодой ученый. — Минск, 2019. — № 22 (260). — С. 68–71.

2. Цыро, С. Как победить воровство в ресторане. Практический курс для владельцев и управляющих / С. Цыро. — Москва : Ресторанные ведомости, 2010. — 144 с.

3. Макаревич, Т. И. Цифровизация интеллектуальных деловых переводческих услуг на рынке перевода в Республике Беларусь: мировые тенденции / Т. И. Макаревич : матер. междунар. науч.-практич. конф. «Социально-экономическое развитие организаций и регионов в условиях цифровой экономики» (14 окт. 2020 г.), ВГТУ. — Витебск, 2020. — С. 94–99.

4. Макаревич, Т. И. Автоматизация труда переводчиков и развитие технологий перевода на международном рынке переводов: состояние и тенденции развития / Т. И. Макаревич. — Цифровая трансформация. — Минск, 2020. — № 4. — С. 57–67.

Современные тенденции и перспективы развития сферы туризма в Испании

*Носацкая Е. В., студ. IV к. БГУ,
науч. рук. Дедок В. М., канд. эк. наук, доц.*

В настоящее время все тенденции в туристической сфере тесно связаны с пандемией COVID-19. В конце 2019-го и начале 2020 гг. туристический сектор Испании не стал исключением. В апреле и мае 2020 г. число приезжающих иностранных туристов составило рекордный минимум — 0 поездок. Сокращение туристических поездок произошло на 100% по сравнению с теми же месяцами 2019 г. [1].

Ситуация в 2020 г. была неопределенная, Испания несколько раз объявляла локдаун по всей стране и вводила жесткий карантин с марта 2020 г. Закон действовал до июня 2020 г., что оправдывает повышение числа приезжих туристов в Испанию в этом месяце [2].

Восстановление туристического сектора стало для Испании жизненно важным процессом, в течение которого были отмечены следующие тенденции. Государство не собирается в ближайшее время отменять санитарные меры (масочный режим, дезинфекция, дистанция между людьми). В частности, маски необходимо носить во всех общественных местах, однако на открытом воздухе санитарные нормы разрешено соблюдать по желанию граждан и туристов. В сфере гостеприимства дезинфекция всех возможных помещений и предметов общего пользования уже стала не необходимостью, а привычным процессом. Сокращение рисков заражения позволяют открывать все больше направлений туризма, приостановленных на время пандемии. К тому же Испания проводит политику вакцинирования, и в 2021-м уже более 70% населения привиты от COVID-19 [3]. Большую часть составляют пожилые люди. Именно поэтому появилась тенденция «старшие — вперед». Наблюдается, что больше путешествий по стране совершается именно туристами в пожилом возрасте. В это же время более молодому поколению