

**Пресс-релиз: с появлением программы ОЗР 1.2 стало возможным формирование клиентом ресторана на привычном для него языке общения наилучшего заказа блюд и напитков. При этом сам клиент может находиться как в помещении ресторана, так и в своем номере гостиницы с рестораном.**

Михаил Бурлаков - основатель новой информационной технологии автоматизации управления дискретными процессами (ИТ АУ ДТИП), имеющей множество применений, в т.ч. и в ресторанном бизнесе, создал на ее основе *многоязычный* программный продукт версии 1.2 под названием "**Многоязычная программа оптимизации заказа в ресторане (МП ОЗР 1.2)**". Эта программа позволяет клиентам ресторана или иного предприятия общепита без труда формировать наилучшие для них заказы при заданном ограничении на их стоимость и *возможном* ограничении на их калорийность.

---

Любой клиент ресторана сталкивается с проблемой выбора блюд и напитков в его меню. При этом у того клиента, который будет оплачивать счет, возникает также проблема ограничения фактической стоимости заказа той суммой денег, которую он предварительно выделил для посещения ресторана. Обе эти проблемы решаются сейчас дедовским способом и далеко не лучшим образом, поскольку выбор в меню ресторана блюд и напитков, особенно если они клиенту не знакомы, выполняется им чисто интуитивно, а устный примерный подсчет стоимости заказа требует от него определенных вычислительных навыков, а также знания суммы комиссии за его обслуживание. Для тех же клиентов, которые борются с лишним весом, существует также проблема ограничения калорийности своего заказа.

Теперь все эти три проблемы могут уйти в прошлое в связи с появлением МП ОЗР 1.2. Альтернативные языки интерфейса этой *многоязычной* программы хранятся в отдельных файлах, называемых *языковыми оболочками*. В ее состав входят две такие оболочки: русская и английская, а также прилагается специальная программа по их генерации коллективными пользователями (рестораторами).

МП ОЗР 1.2 позволяет реализовать в любом ресторане (предприятии общепита) или в любой гостинице с рестораном систему электронного формирования оптимальных заказов. Для этого клиентам ресторана (жильцам гостиницы) будут предлагаться не обычные меню, а электронные на базе локальной сети планшетов, работающих под OS Windows. С помощью этой программы, обладающей удобным пользовательским интерфейсом, клиент введет входные данные своего заказа, в том числе и предельную сумму денег, которую он готов потратить, и если пожелает - ограничение на его калорийность, после чего выдаст сигнал на автоматическое формирование оптимального заказа и его отправку на обслуживание.

На базе МП ОЗР 1.2 предлагается обслуживать локальных клиентов, размещаемых на территории ресторана или в своих номерах гостиницы. При этом каждый такой клиент будет всегда уверен в том, что стоимость его заказа, включающая и сумму комиссии за его обслуживание, не превысит заданную им сумму денег, его калорийность не будет выше указанной, а сам заказ окажется самым лучшим для него среди всех возможных.

МП ОЗР 1.2 предназначена для нахождения оптимальных стратегий вложения денежных средств клиентами некоторого предприятия общепита в приобретение ими блюд и напитков (БН) из их заданной совокупности (меню), когда достигается максимальная величина суммарной потребительской ценности приобретаемых образцов БН. При этом каждому выбранному для приобретения БН, который может также содержать некие добавки, клиент указывает коэффициент полезности или потребительскую ценность его образца. В программе допускается формировать альтернативные группы блюд и напитков как по их отдельным категориям, так и по всем категориям БН сразу.

Комплект МП ОЗР 1.2 с тестовой базой данных блюд и напитков (БДБН) вы можете скачать с любого из двух сайтов автора: "Центр продвиг. ИТ АУ ДТИП" (<http://promo.dtip-optim.com/ru>) и "Центр внедрения ИТ АУ ДТИП" (<http://dtip-optim.com/ru/main>).

Автор и создатель МП ОЗР 1.2 - Бурлаков Михаил, докт. техн. наук (г. Киев, Украина). Срок ее ввода в эксплуатацию - август 2016 года. Областью ее возможного использования является **сфера общественного питания** (прежде всего - **ресторанный бизнес**).

Контакты:

e-mail: [michael.burlakov@gmail.com](mailto:michael.burlakov@gmail.com)

tel.: (+38) 099-012-09-77