

4) простота розрахунку оціночних критеріїв, формування інформаційної бази переважно на основі офіційних даних статистичних та інформаційно-аналітичних видань.

Теоретичне значення запропонованої автором методики полягає в розвитку теоретико-методичних підходів до оцінки параметрів розвитку товарних ринків, зокрема, продовольчих, практичне значення

визначається можливістю її використання в ході побудови нових та вдосконалення діючих механізмів державного цілеспрямованого регулювання та управління продовольчими ринками. Перспективи подальших досліджень та розвідок в даному напрямку полягають у розширенні систем наведених оціночних критеріїв (секторних специфічних) відповідно до особливостей окремих ринків продуктів харчування.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Чирков В.Г. Показники концентрації ринку / В.Г. Чирков // Конкуренція. – 2004. - №1 (10). – С.19-24.
2. Большой толковый словарь русского языка. – Санкт-Петербург: Норинт, 2001. – 1536 с.
3. Башнянин Г.І. Мікроекономічні ринкові системи: метрологічні проблеми аналізу ефективності функціонування. / Г.І. Башнянин, І.М. Копич, І.О. Чупик – Львів: ЛКА, 2001. – 182 с.
4. Лисюк В.М. Актуальні проблеми регулювання товарних ринків / В.М. Лисюк // Вісник соціально-економічних досліджень. ОДЕУ. Вип. 22. – Одеса. – 2006. – С. 222-226.
5. Методика визначення монопольного (домінуючого) становища суб'єктів господарювання на ринку, затверджена Розпорядженням Антимонопольного комітету України 5 березня 2002 р. №49-р. // Конкуренційне законодавство України: Юридичний збірник. – К., 2002. – 296 с.
6. Нікішина О.В. Теоретико-методичні засади критеріальної оцінки та діагностики товарних ринків / О.В. Нікішина // Матеріали першої міжнародної науково-практичної конференції молодих вчених «Теоретична і прикладна економіка: задачі та перспективи» (16-17 жовтня 2008 р.). – Тернопіль. – 2008. – С.41-43.
7. Методика визначення основних індикаторів продовольчої безпеки. Затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 05.12.2007 р. № 1379 / <http://zakon.rada.gov.ua/>



УДК 338.488.2:642.5.004.9

ФЕДОСОВА Е. С., канд. техн. наук, доцент

Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

СОВРЕМЕННЫЕ СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ УПРАВЛЕНИЯ В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ УКРАИНЫ

Приведены данные по использованию информационных технологий и автоматизированных систем управления гостиницами и ресторанами в Украине, показывающие большие перспективы в этом направлении, так как на украинском рынке есть более десяти современных систем высокого качества для автоматизации управления, первоначально разработанных украинскими компаниями. Функциональные характеристики многих систем являются схожими, поэтому факторы цены и надежности наиболее важны при выборе конкретной системы.

Ключевые слова: информационные технологии, автоматизированные системы управления, гостинично-ресторанный бизнес.

Data on application of information technologies and automation systems for hotels and restaurants in Ukraine are presented, showing great prospects in this direction, since in the Ukrainian market there are more than a dozen of high-quality modern systems of the automatic management originally, developed by Ukrainian companies. Functional characteristics of many systems have little difference that is why the cost factor and reliability are the most important for selecting a specific system.

Key words: information technologies, automation management systems, hotel and restaurant business.

Введение. По уровню развития гостинично-ресторанной сети (рис. 1) Украина значительно отстает от средних по Европе показателей, хотя немного превышает усредненные показатели для СНГ. Не-

смотря на определенные сдвиги, действующая сеть гостиничного и ресторанного хозяйства еще не отвечает требованиям международных стандартов. Гостиничное и ресторанное хозяйство Украины

активно формировалось в 60-80-х годах XX ст. и было рассчитано на обеспечение массового внутреннего потребителя, обслуживание которого не предусматривало высоких стандартов [1-4].

Сейчас в мире насчитывается свыше 300 тыс. гостиниц, общее количество номеров в которых превышает 12 млн. Наибольшим номерным фондом владеет Европа (около 5 млн.), далее идут Америка (4,5 млн.) и Восточная Азия (1,5 млн.). Показатель обеспеченности гостиницами определяется нормативным показателем – 10 гостиничных мест на 1000 жителей. В Украине такой показатель составляет в среднем 2,3; по Киеву – 6 (для сравнения: в Москве – 9,3; в Санкт-Петербурге – 6,4; в Вене – 25,6; в Париже – 38,4).

Хотя гостинично-ресторанный бизнес обеспечивает довольно быстрое возвращение вложенных средств, в Украине он развивается недостаточно быстрыми темпами. По данным Госкомстата Украины на 1 июля 2009 г. в Украине насчитывалось 22 156 гостиниц и ресторанов, в то время как по состоянию на 1 января 2006 г. их было 20 264, то есть за 3 года количество гостиниц и ресторанов увеличилось на 9,3 %. Количество гостиниц в 2006 г. (более поздних данных нет) составляло 1 269 с общим количеством номеров 53 645. Жилая площадь всех номеров за 1995-2006 годы не изменилась и составляет приблизительно 1 млн. кв. м.

В Украине наибольшее количество предприятий

Одесской (6,4 %) областях и Автономной Республике Крым (6,3 %), что связано с высоким уровнем их промышленного развития, с наличием центров туристических потоков или курортной местности.

Большее двух третей (68,4 %) всего количества предприятий гостиничного хозяйства – это предприятия частной формы собственности, небольшие гостиницы, которые имеют численность работающих до 50 человек. 16,8 % предприятий гостиничного хозяйства находятся в коммунальной собственности; 14,8 % – в государственной.

Ресторанный бизнес, как известно, является одним из наиболее прибыльных [5]. Он дает более 30% валовой и 9-10% чистой прибыли, поэтому является, на первый взгляд, очень привлекательной сферой инвестиций. Но, в то же время, это один из самых сложных и рискованных бизнесов. Анализ показывает, что средний срок жизни ресторана составляет 1,5-2 года, потом его или продают, или он закрывается, не выдержав конкуренции. Для успешной работы любого ресторана необходим мощный инструмент для обработки информации, которым и является автоматизированная система управления.

Как и в других сегментах рынка недвижимости, в гостиничном секторе отмечается перенос сроков открытия гостиничных объектов, которые находятся на финальных стадиях строительства, на более поздние сроки. В среднем по рынку новые объекты

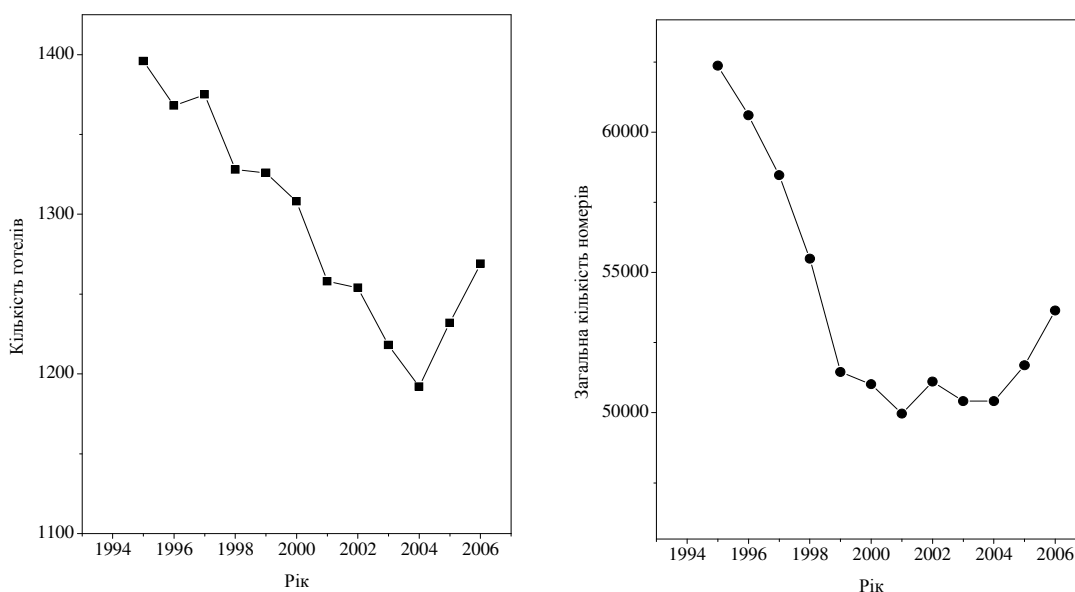


Рис. 1. Количество гостиниц и номеров в них по данным Госкомстата Украины

гостиничного хозяйства расположено в г. Киеве (8,8 % от общего количества), Днепропетровской (8,6 %),

появляются с опозданием в 1-2 года. По прогнозам экспертов оживление в сегменте возможно не раньше

конца 2010 – начала 2011 года, что связано с необходимостью обеспечения проведения чемпионата Евро-2012 и потребует поддержки со стороны государственной и местной власти.

С другой стороны, для международных игроков гостиничного рынка сейчас появилась возможность относительно "дешево" зайти на довольно перспективный и доходный украинский рынок. Так, о своем выходе на украинский рынок в период 2009-2012 гг. заявляли такие международные операторы, как "Intercontinental", "Hilton", "Rixos", "Accor", "Fairmont", "Starwood", "Wyndham" и прочие.

По прогнозам консалтинговой компании "Knight Frank" в перспективе спрос будет смещаться от проектов 4-5* в сторону гостиниц категории 3* и бутиковых гостиниц. Даже в настоящей ситуации площадками под гостиницы 3* интересуются как частные инвесторы, так и иностранные девелоперские и инвестиционные компании. Примером может быть соглашение между "Wyndham Hotel Group" и корпорацией "Астрон-Украина" о развитии сети гостиниц "Ramada" класса 3* из 15 объектов.

Постановка задачи. Целью настоящей работы является анализ состояния внедрения автоматизированных систем управления в гостинично-ресторанном бизнесе Украины. Рассмотрены и проанализированы основные системы автоматизации, имеющиеся на украинском рынке. Приведены конкретные данные о функциональных особенностях различных систем и о стоимости их внедрения на конкретных предприятиях сферы гостеприимства.

Результаты.

Информационные технологии в гостиничном бизнесе

Одним из основных направлений развития гостиничного бизнеса в Украине следует считать широкое внедрение информационных компьютерных технологий управления и современных систем бронирования на основе изучения и применения опыта развитых стран в этой области [6,7]. На рынке СНГ сегодня имеются более десятка систем автоматизации управления гостиницами. Стоимость одного проекта оценивается иногда в десятки тысяч долларов. В результате гостиница при использовании систем автоматизации управления превращается в управляемое предприятие, способное гибко реагировать на изменения в рыночной ситуации, что делает вложения средств в технологии целиком окупающимися.

К сожалению, во многих холдингах и группах компаний в Украине распространена только «частичная» автоматизация. Однако, если речь идет о комплексной автоматизации сети гостиниц, то здесь не обойтись без интегрированной системы управления бизнесом на базе современной системы управления ресурсами предприятия. Только целиком интегрированное решение на базе системы управления ресурсами позволяет анализировать деятельность предприятия в любых разрезах, а не удовлетворяться подытоживающими показателями, полученными из разрозненных систем.

Ниже приведен краткий обзор современных автоматизированных систем управления гостиницами, которые используются в Украине.

Автоматизированная система управления отелем "B52@Отель"

Компания «Студия ПЛЮС» является ведущим украинским разработчиком систем автоматизации отелей, ресторанов, фитнес-центров, медицинских центров, предприятий торговли. Центральный офис находится в Одессе, коммерческий центр в Киеве. Есть представительства в Луганске, Донецке, Мукачево, Кременчуге и Севастополе. Общее количество автоматизированных объектов превысило 1500. Система B52@отель позволяет эффективно управлять объектом любого размера, от небольшой гостиницы до больших распределенных гостиничных комплексов. Номерной фонд, рестораны и бары, спортивный центр, бильярдные залы – все подлежит оперативному управлению. Гибкость и оперативность управления с помощью программного комплекса B52@Отель позволяет максимально быстро и четко принимать маркетинговые решения, повысить уровень обслуживания гостей, снизить затраты и повысить финансовые показатели предприятия. Формат предприятий: гостиницы, гостиничные комплексы, санаторные комплексы, пансионаты, дома отдыха. Система B52@Отель имеет модульную структуру. Для каждого пользователя назначается список доступных экранных форм и устанавливается функциональный набор.

Автоматизированная система управления "Fidelio"

Впервые в Украине автоматизированная система управления гостиницей Fidelio была установлена в начале 90-х годов в гостинице "Русь", которая входила в систему Интурист СССР. ЗАО "Эйч Ар Эс"

(HRS) – Системы для гостиниц и ресторанов – является официальным дистрибьютором компании Micros-Fidelio, которая является ведущей в мире среди разработчиков программного обеспечения для индустрии гостеприимности. HRS предлагает широкую гамму технических решений на базе современных технологий построения информационных систем: клиент-сервер, файл-сервер, Oracle, Windows, DOS, Novell, Internet.

Компанией «Micros-Fidelio» разработаны системы управления гостиничными комплексами, которые являются корпоративным стандартом для 70 наибольших международных сетей, которые охватывают 8500 отелей в 107 странах. ЗАО "Эйч Ар Эс" (HRS) имеет представительство в Киеве. Системы Micros-Fidelio установлены в киевских отелях «Русь», «Лыбедь», «Редиссон САС Киев», «Ландхауз», «Национальный», «Опера», «Подол Плаза», «Ривьера», «Славутич», в одесских отелях «Одесса» и «Лондонская», в Ялте в отелях «Ялт-Интурист», «Пальмира-Палас», «Респект-Холл», в донецких отелях «Виктория», «Донбасс-Палас» и «Атлас».

Fidelio V8 – это система автоматизированного управления гостиницей, которая способна решать задачи продаж, бронирования, приема и размещения гостей, организации конференций и банкетов, предоставления полных данных для финансового контроля и учета деятельности предприятия. Fidelio Front Office (FO) – это наиболее популярная в мире система автоматизации службы бронирования, приема и размещения. Всего в России и странах СНГ с такой системой работают более 100 отелей.

Программа автоматизации гостиниц "ШТРИХ-М: Отель"

Компания "ШТРИХ-М" – это российская компания, основными направлениями деятельности которой являются разработка, производство и продажа торгового оборудования. В Киеве находится украинский филиал этой компании. Программа автоматизации гостиниц "ШТРИХ-М: Отель" – это масштабируемый инструмент для управления как маленькими и средними гостиницами, так и большими гостиничными комплексами с развитой структурой дополнительных услуг. Программа "ШТРИХ-М: Отель" позволяет вести оперативный учет и контроль использования номерного фонда и дополнительных услуг, получать данные об истории бронирования номеров и о состоянии взаиморасчетов

с клиентами. Программа является инструментом для контроля и аудита денежных операций и действий персонала гостиниц с целью предотвращения возможных злоупотреблений.

Система управления гостиницами «UCS Shelter»

UCS Shelter – это система управления гостиницами, которая установлена более чем в 30 отелях Украины. "Ukrainian Computer Laboratory" UCL – региональный представитель в Украине российской фирмы Reksoft, которая разработала программный продукт Эдельвейс/Medallion автоматизации гостиниц. Эдельвейс – это система управления гостиницей (Property Management System, PMS), которая позволяет не только проводить бронирование номера, упростить процедуру оформления гостя с учетом его преимуществ, но и планировать загрузку гостиницы, вести статистику, предоставлять данные для бухгалтерской и управленческой отчетности.

«Интеротель»: АСУ Отель

Фирма «Интеротель» – это научно-производственное предприятие, которое специализируется в области разработки и внедрения комплексных систем автоматизации гостиниц. Комплексные системы, предложенные фирмой, установлены и успешно функционируют более чем в сорока отелях Москвы, Московской области, а также в Санкт-Петербурге, Киеве, и других городах. Фирма «Интеротель» является представителем испанской фирмы "Tesa" – мирового лидера в производстве электронных систем ограничения и контроля доступа для гостиниц.

Libra Hospitality

Ведущий поставщик информационных технологий для гостиничной индустрии России и стран СНГ – это «Либра Интернейшнл», которая является официальным партнером и дистрибьютором корпорации Hotel Information Systems – наибольшего мирового разработчика автоматизации для международной индустрии гостеприимства с опытом установки более 4000 систем в 83 странах мира. Libra International работает на рынках стран СНГ с 1998 года, главный офис находится в Москве.

Предложенные решения основаны на системах семейства eritome Solutions и Core и включают системы управления для гостиниц, системы корпоративного управления, электронной коммерции и бизнеса-аналитики. Libra Hospitality предоставляет также сервис провайдинг системы Karyon в междуна-

родных каналах продаж.

В Украине автоматизированные системы управления установлены специалистами фирмы Libra Hospitality в ряде отелей, в том числе «Аркадия Плаза» Одесса, «Днепр» Киев, «Senator Apartments» Киев, «Парк Отель» Днепропетровск, «Dakkar Resort» Севастополь, «Премьер-палас» Киев, «Норд» Ялта, «Левант» Ялта, «Ореанда» Ялта, «Rixos Prikarpatye» Трускавец, «Водопад» Яремча, «Централь» Донецк, «Чичиков Отель» Харьков, санаторно-курортный комплекс «Форос» Крым, курортный отель «Heliopark Сосновая Роща» Ялта и в ряде других.

«Интурсофт»: Hotel 2000

Hotel 2000 – это программный комплекс, который продвигается компанией «Интурсофт» и может эффективно использоваться в гостинице любого типа. В основе комплекса – программное обеспечение, используемое более чем в 200 гостиницах разных стран Средиземноморья. Комплекс адаптирован к условиям стран СНГ и соединяет в себе основные черты западного гостиничного менеджмента и специфику пост-советской системы управления и организации работы.

Korston Hospitality

Одним из решений на современном рынке, которое реализует концепцию автоматизации холдинга или сети гостиниц, является система Korston Hospitality, которая разработана компанией «Авк-софт». В качестве платформы избрана ERP-система Microsoft© Dynamics NAV, имеющая богатый функционал для управления предприятием. Система обеспечивает средства коммуникации и дополнена отраслевыми модулями (PMS, F&B), что позволяет обеспечить потребности гостиничного бизнеса как для отдельно взятых гостиниц, так и для сетей. На территории Украины распространением и внедрением данного решения занимается компания «Атлас».

Информационные технологии в управлении ресторанами

Сегодня ресторан без автоматизированной системы управления (АСУ) воспринимается как неполноценный бизнес. Автоматизация охватила все сферы ресторанного бизнеса, данные передаются в режиме реального времени на любые расстояния, используются новейшие информационные технологии.

Практически все системы автоматизации

управления на сегодняшний день имеют похожие функциональные возможности. Поэтому решающим фактором становится цена. Средняя цена программы для автоматизации рабочего места персонала предприятия общественного питания, например, в компании Штрих-М составляет 300 долл. США. Рабочее место с оборудованием стоит порядка 2000 долл. По расценкам компании ЮСИЭС минимальная стоимость автоматизации составляет 1000 долл. В компании Iiko стоимость проекта зависит от количества рабочих мест, каждое из которых стоит от 400 до 800 долл. и содержит в себе весь функционал системы. Средняя стоимость автоматизации рабочего места в компании TillyPad обходится ресторатору в 1000 долл., не учитывая оборудование и услуги по внедрению. По расчетам компании Альянс, в среднем стоимость проекта составляет около 3000 долл. за рабочее место. В эту сумму входит полная организация системы автоматизации «под ключ»: оборудование с установленными программами, лицензия на программное обеспечение, услуги по установке, настройке и обучению.

Рынок автоматизации в странах СНГ уже сформировался, и на нем существует несколько больших игроков и более 10 мелких. Все компании отмечают активный рост рынка автоматизации в сегменте HoReCa [8].

Большая часть рынка СНГ программ для ресторанного бизнеса принадлежит российским разработчикам. Во многом это заслуга компании UCS и ее программного продукта R-Keerreg. К тому времени, когда российским рынком заинтересовались западные производители программного обеспечения для индустрии гостеприимности, в России уже существовал полноценный продукт, способный решать основные задачи клиентов. И вдобавок, стоимость российской программы и ее обслуживания оказалась существенно ниже того, что могли предложить западные коллеги. В настоящее время R-Keerreg является безусловным лидером рынка. За время своего существования компания UCS осуществила более 9000 инсталляций. И хотя попытки продвигать разные "импортные" системы периодически предпринимаются, можно сказать, что западные компании практически целиком сдали этот сегмент местным разработчикам, сосредоточившись на продвижении своих решений для гостиничного бизнеса.

Характеризуя рынок, можно выделить три группы продуктов [9]. Первую группу составляют системы, чьи платформы специально разрабатывались под задачи данной области. Кроме R-Keeper здесь наиболее известны программные решения "Рсть: Рестораторъ" компании Рсть и Tillypad. Оба разработчика сообщают о приблизительно 1000 установленных систем.

Вторая группа – это семейство программ, созданных на базе платформы "1С". Наиболее известны продукты: "1С-Рарус:Общепит"; "Астор: Ресторан"; "Трактирь". Хотя сейчас производители все чаще предлагают комплексные решения, изначально разработчики этих продуктов уделяли больше внимания системам работы бэк-офиса. Если в фронт-офисе часть программ на платформе "1С" является небольшой, то для бэк-офиса программы на платформе "1С" занимают порядка 50 % рынка.

Третья группа – это западные программы, разработанные большими корпорациями. Например, "Майкрос" от компании Micros-Fidelio. Кроме "Майкрос" следует отметить такие системы, как Aloha POS производства Aloha Technologies (США) и немецкую систему Guscom. По мнению экспертов, в целом их доля небольшая, и они не особенно заметны в странах СНГ.

Современные автоматизированные системы управления рестораном: краткий обзор

R-Keeper – это лидер рынка автоматизации предприятий сферы общественного питания. Разработчик – компания UCS находится на рынке автоматизации с 1992 года. Основные программные продукты: R-Keeper (АСУ для ресторанов), Store House (складская программа), Shelter (комплекс для автоматизации гостиниц). Комплекс работает под управлением PC DOS. Минимальные требования к оборудованию: POS-терминал. Стоимость установки комплекса R-Keeper (без оборудования): stand-alone – минимальная комплектация – \$5200, сетевая концепция – \$8200. R-Keeper используется в более чем 3000 ресторанах, кафе, предприятиях быстрого обслуживания (FastFood), используется в 135 городах в 16 странах. В минимальной конфигурации система работает на одной кассовой машине, максимальное количество терминалов ограничено только параметрами компьютерной сети. Для автоматизации ресторанов Компания UCS предлагает клиентам системы на базе R-Keeper V6, которая стала стандар-

том для автоматизации ресторанного бизнеса в России и Восточной Европе; на базе R-Keeper V7 – это новая версия системы, которая может быть использована для управления как одного ресторана, так и сети с большим количеством объектов и на базе R-Keeper 6100 – это программно-технический комплект для малобюджетных предприятий питания. Приблизительная стоимость внедрения АСУ R-Keeper для комплекса предприятий ресторанного хозяйства на 175 мест (ресторан на два зала 70 и 30 мест, коктейль-бар на 25 мест, пивной бар на 50 мест) при клубе-отеле приведена в табл. 1.

Эксперт. Разработчик – Аверс Технолоджис. На рынке автоматизации с 1999 г. Комплекс работает под управлением Windows и СУБД MS SQL (плюс \$1500 к стоимости программного обеспечения). Стоимость установки комплекса Эксперт: stand-alone – \$1250 (плюс СУБД, с POS-терминалом – \$2500), сетевая концепция не поддерживается.

1С-Рарус. Системы для автоматизации предприятий общественного питания известны с 1997 года. Пользователями программ является более 4500 предприятий в России и странах СНГ. Компания 1С-Рарус первой разработала решение на платформе 1С: Предприятие 8.0 – «1С-Рарус:Управление рестораном (бэк-офис)». Разработаны такие адаптированные к требованиям Украины версии программы

– "1С-Рарус: Общепит 1.5 Украинская версия" для автоматизации учета предприятий общественного питания. Будучи дополнением к конфигурации "Бухгалтерский учет для Украины, ред. 2", решение предоставляет возможности по ведению учета на предприятиях общественного питания и позволяет использовать все схемы бухгалтерского и налогового учета, которые заложены в типичную конфигурацию.

– "1С-Рарус: Общепит, украинская версия, ред.8, ПРОФ" предназначена для автоматизации бухгалтерского и налогового учета на предприятиях питания: в ресторанах, столовых, кафе, барах, предприятиях быстрого питания (fast-food), а также в небольших цехах по изготовлению полуфабрикатов или кондитерских изделий.

– "1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 2, Украинская версия, профессиональный вариант" предназначена для обеспечения информацией управленческого звена предприятия: директора, управляющего, главного бухгалтера и собственника бизнеса. Программное обеспечение стоит около 10

тыс. грн., а дополнительные лицензии – 1000-9000 грн. (в зависимости от количества пользователей).

– "1С-Рарус:Ресторан+Бар+Кафе 1.5 Украинская версия" представляет собой конфигурацию типичного решения "1С-Рарус:Ресторан+Бар+Кафе", переработанного соответственно специфике украинской системы учета.

TillyPad. Разработчик – компания Комплит. На рынке автоматизации ресторанов с 1991 года. Работает под управлением Windows и СУБД MS SQL. Возможна только стандартная реализация. Приблизительная стоимость полного комплекса программного обеспечения TillyPad и услуг по настройке работы программы, а также обучение персонала работе в программе – 5150 долл. США.

Для комплексного управления сетью предприятий общественного питания, компания Тиллипад разработала систему автоматизации TillyPad XL, которая по своим функциональным возможностям опережает существующие на рынке СНГ системы автоматизации предприятий общественного питания.

Z-Cash. Разработчик – компания Z-Lab Tech. В АСУ представлены решения только для ресторанов. Система построена на Интранет-технологиях. Работает под управлением сервера Денвер-2 PRO и СУБД MySQL (вторая версия поддерживает СУБД Oracle, PostgreSQL). Возможны как стандартная реализация, так и stand-alone и сетевая концепция.

Магия-Ресторан. Разработчик – компания ИВС (Москва). На рынке автоматизации с 1996 года. Комплекс автоматизации управления и учета на предприятиях общественного питания. Работает под управлением Windows и СУБД MS SQL.

Астор. Система построена на базе 1С. Разработчик – Астор ВЦ. Для сферы общественного питания предлагаются решения: Астор Общепит, Астор Ресторан. Система представляет собой комплекс бухгалтерского и складского учета. Минимальная стоимость АСУ – \$3100 (Астор Ресторан Проф, Астор Ресторан АРМ Кассира, Астор Ресторан АРМ Официанта). Возможна только стандартная реализация (stand-alone и сетевая концепция не представлены).

РСТЪ. На рынке автоматизации с 2001 года. Средняя стоимость установки – \$5000 и бесплатное восстановление лицензии, обслуживания \$100 в месяц (по желанию). Возможна стандартная реализация,

а новая версия поддерживает и сетевую концепцию (stand-alone не представлена). РСТЪ@Ресторатор – это функциональная система управления рестораном, с эффективным размежеванием прав.

X-POS. Разработчик – компания Инкомсофт. Работает под управлением Windows и MS SQL (плюс \$1500). Минимальная стоимость установки – \$1300 (плюс стоимость СУБД при установке \$890). Отсутствуют варианты реализации stand-alone и сетевой концепции. Мало распространенная АСУ.

ALOHA POS. Разработчик – компания Aloha Technologies (США), официальный представитель в России – Сервис Плюс. На рынке автоматизации с 1992 года. Основная деятельность – наибольший системный интегратор, разработчик программного обеспечения и поставщик оборудования. Пользователи Aloha POS – свыше 30 000 ресторанов в 30 странах мира, среди них Burger King, TGI Fridays, Baskin Robins, KFC. Отсутствует собственная система Back Office (предлагается разработка компании Сервис Плюс «Супер Босс»). К основным достоинствам программного обеспечения, разработанного Aloha, относятся, прежде всего, его доступность для небольших предприятий питания (кафе, пиццерий, кофеен, столовых), надежность и удобство пользования. Система обеспечивает интуитивно понятный графический интерфейс, многоуровневую систему скидок, детализированные отчеты. Система Aloha управляет всем спектром ресторанного IT-оборудования: сенсорными терминалами, компьютерными кассами (POS-терминалами), видеомониторами кухни, фискальными и кухонными принтерами. Систему "Aloha POS" используют более 33000 ресторанов в 30 странах мира. Программные продукты компании неоднократно отмечались международными наградами.

В52 Ресторан – это разработка компании Студия Плюс (Украина), которая является ведущим украинским разработчиком систем автоматизации ресторанов, отелей, фитнес-центров и предприятий торговли. Центральный офис компании находится в Одессе. Комплекс В52 установлен и работает в 57 ресторанах и отелях Одессы и, более чем, в 500 других предприятиях Украины. Система работает под управлением СУБД Interbase 5.0 или Firebird 1.0. Цена – 600 евро за каждый front-office и 600 евро за первый (300 евро за каждый следующий) back-office. "В52 Ресторан" – это инструмент контроля работы

зала, товарного и финансового учета предприятия общественного питания. Фискальная часть – это программно-аппаратный комплекс для автоматизации зала и кухни, причем все движения товара и денег в зале фиксируются в системе и автоматически попадают в учет, так что в любой момент можно

получить информацию о текущей выручке каждого официанта, бармена и ресторана в целом. Бухгалтерская часть представлена программным комплексом "B52 Товарно-Финансовый учет". При существующей методике учета нет необходимости в большом штате бухгалтеров.

Таблица 1

Стоимость программного обеспечения комплекса предприятий ресторанного хозяйства при отеле

Наименования программного обеспечения	Количество, шт.	Стоимость одной единицы, долл. США	Общая стоимость, долл. США
Сервер	1	500	500
ПК	6	800	4 800
Кассовый аппарат	4	700	2 800
Пречековая станция	4	800	3 200
Считчики магнитных карточек	4	1 100	4 400
Чековый принтер	4	500	2 000
Дисплей покупа теля	4	400	1 600
Принтер кухонный	4	300	1 200
Всего			20 500

Итак, внедрение системы автоматизации в комплексе предприятий ресторанного хозяйства стоит более 20000 долл. США. В условиях низкой рентабельности большая часть учреждений гостеприимности не может позволить себе такое управление. С другой стороны, когда гостиницы

хотят привлечь как можно больше клиентов за счет повышения качества предложенных услуг, АСУ необходима. По мнению экспертов, стоимость вложений в систему автоматизации окупается довольно быстро.

Таблица 2

Наличие модулей для ресторанного хозяйства в АСУ гостиниц

Система	Модули для предприятия питания
Fidelio Front Office	“Система складского учета”
Lodging Touch Libica	-
Centium PMS	“Конференции и банкеты”
Эдельвейс (Россия)	“Банкет”

UCS Shelter	“Ресторан (R-Keeper)”
Hotel – 2000 (Росси-Кипр)	“Restaurant-2000”, “Stock-2000”
Отель “Hotel ” (Россия)	“Бары-Рестораны”
Русский отель (Россия)	“Ресторан”
Синімекс: Отель	-
KEI- Hotel	-
АБИ-Гостиничный комплекс	“Ресторан”, “Состав”, “Бар”
Navison	“Management of Restaurant”

Чаще всего компьютерные системы для ресторанного хозяйства создаются теми же компаниями, которые разрабатывают АСУ для гостиниц. Между тем, не все АСУ для отелей предлагают модули для предприятий ресторанного хозяйства. Анализ наличия модулей для ресторанного хозяйства в известных АСУ гостиничными комплексами показан в табл. 2.

Выводы. Приведенные данные показывают, что в области внедрения информационных технологий и автоматизации управления гостиницами и ресторанами Украина отстает от ведущих развитых стран мира. В то же время есть большие перспективы

развития в этом направлении, так как на украинском рынке имеются более десяти высококачественных современных систем автоматизации управления гостиницами и ресторанами, причем некоторые из них – это не адаптация зарубежных систем, а оригинальные разработки украинских компаний и поэтому наиболее приспособлены к условиям Украины. Внедрение таких систем существенно повысит конкурентоспособность украинских гостиниц и ресторанов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федосова К.С. Сучасні інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі / К.С. Федосова, Л.М. Тележенко. – Одеса, видавництво ТЕС, 2010. – 264 с.
2. Агафонова Л. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Київський ун-т туризму, економіки і права / Л. Агафонова, О. Агафонова. – К.: Знання України, 2002. – 351 с.
3. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы / С.И. Байлик. – Киев: ВИРА-Р, "Альтерпрес", 2001. – 208 с.
4. Скопень М.М. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі / М.М. Скопень. – К.: Кондор, 2005.
5. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посібник / Л.І. Нечаюк, Н.О. Телеш. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.
6. Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. / Р.А. Браймер. – М.: Аспект-Пресс, 2005. – 254 с.
7. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту / Х.Й. Роглев. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.
8. Джон Р.Уокер. Введение в гостеприимство: учебник / Пер. с англ. – М.: ЮНИТИ, 2008. – 711 с.
9. Папирян Г.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (отели и рестораны) / Г.А. Папирян. – М.: ОАО НПО Экономика, 2000. – 207 с.
10. <http://www.ukrstat.gov.ua/> – Сайт Государственного комитета статистики Украины

11. <http://www.micros-fidelio.co.uk/> – Fidelio Software Documentation.
12. <http://www.gaomskva.ru/index.php?mid=304> – Автоматизация гостиниц.
13. <http://www.hrs.ru> – Сайт компании HRS. Системы Fidelio, OPERA, Micros, Bartech и др.
14. <http://www.incomsoft.ru> – Сайт компании «Инкомсофт», система «Компас».
15. <http://www.libra-russia.com> – Сайт компании Libra Hospitality.
16. <http://www.micros.com> – Сайт компании Micros.
17. <http://www.ucs.ru> – Сайт компании UCS, система R-Keeper.
18. <http://www.sgs.by/products/products4.html> – Medallion / АСУ Эдельвейс.
19. <http://www.ucs.ru>, www.r-keeper.ru – Сайт компании UCS.
20. <http://www.xpos.ru> – Сайт компании X-pos.
21. <http://www.1c-astor.ru> – Сайт компании Astor.
22. <http://www.magicsoft.ru>, www.ivs-company.ru. Сайт компании IVS (Магия-Ресторан).
23. <http://www.reksoft.ru> – Сайт компании Reksoft (Эдельвейс).
24. <http://www.z-cash.ru> – Сайт компании Z-Cash.
25. <http://www.averstech.ru> – Сайт компании Avers Technologies.
26. <http://www.tillypad.ru> – Сайт компании TillyPad.
27. <http://www.pct.ru> – Сайт компании РСТ (Рсть-Ресторатор).
28. <http://www.servplus.ru> – Сайт компании Service Plus.
29. <http://www.studioplus.com.ua> – Сайт компании Studio Plus.



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Оголошує про початок процедури ліцензування діяльності з надання освітніх послуг напряму підготовки 6.030507 «Маркетинг» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр».

З детальною інформацією можна ознайомитися в ОНАХТ в деканаті факультету «Менеджменту і маркетингу» за адресою: 65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112, корпус А, кім. №№ 321, 322. Телефони 712-45-12, 712-40-38

Декан факультету
«Менеджменту і маркетингу»

Агеєва І.М.