

**Автоматизированная система управления
«Учет финансово-хозяйственной деятельности
гостиницы «Украина»
на базе АСУ ТП «Бух-М»**

ООО «Гео-5» сопровождает и развивает программный комплекс, обеспечивающий автоматизацию следующих направлений деятельности гостиницы «Украина»:

- финансово-хозяйственную деятельность;
- общественное питание.

В настоящий момент в АСУ «Гостиница «Украина» можно выделить следующие подсистемы:

- Учет финансовой деятельности (в том числе подсистема «Бухгалтерский учет»).
- Учет персонала.
- Расчет заработной платы.
- Налоговый учет.
- Общественное питание.
- Продажа услуг.
- Номерной фонд.
- Технический департамент.

Взаимодействие с системами, разработанными другими фирмами, осуществляется на уровне приема/передачи файлов данных.

Это системы:

- Система автоматизации ресторанов «R-Keeper» фирмы UCS, «Micros» фирмы Micros (загрузка данных).
- Система бронирования и поселения «Opera» (загрузка данных).
- Система «Банк-клиент»: платежные документы (прием и передача данных).
- Ведомость на зачисление денежных средств на карточные счета сотрудников фирмы (передача данных).
- Система персонифицированного учета «Оазис» (передача данных).
- Классификатор «Классификатор адресов России» (КЛАДР).
- Отчеты в электронном виде по утвержденной структуре для передачи по каналам связи для налоговой инспекции (передача данных).

и другие.

Отметим некоторые **специальные реализации** подсистем для заказчика ОАО «ГОСТИНИЦА УКРАИНА»

Подсистема «Общественное питание (ОП)»

Подсистема предназначена для учета и контроля финансово-хозяйственной деятельности подразделений общепита, том числе:

- продовольственного склада;
- производств;
- торговых залов (ресторанов, баров, столовых и др.);
- кондитерского цеха;
- экспедиции.

Все это позволяет уменьшить потери и накладные расходы производства и точно отражать остатки в каждом производственном подразделении ОП.

Подсистема включает в себя следующий функционал:

- учет поступления продовольственных товаров на склад от поставщиков, в том числе через подотчетных лиц;

- ведение калькуляционных карт (для описания состава блюд и дальнейших расчетов по ним) по всем производственным подразделениям ОП, включая кондитерский цех;
- создание и ведение технологических карт;
- ведение накладных на передачу товаров из подразделения на производственные склады и преобразование товаров в блюда, включая взаимозаменяемость товаров;
- ведение заборных листов (для списания товаров, переданных на производственные склады);
- загрузка данных из программно-аппаратного комплекса ресторанов «R-Keeper» с учетом заборных листов и формированием на их основе следующих данных по подразделениям, осуществляющим реализацию (рестораны, бары, буфеты, столовая и др. торговые точки):
 - реализация базовых блюд и блюд оплат (базовое блюдо – блюдо с прикрепленной калькуляционной картой, т.е. имеющее состав товаров, блюдо оплата – не имеет состава, а служит для формирования данных об оплате);
 - расчет продукции к списанию на шведских столах, где оплата производится не за каждое блюдо, а за набор блюд;
 - учет оплат по торговым подразделениям на основании данных о оплате по чекам, получаемым из системы «R-Keeper», с дальнейшим формированием проводок по оплате и других бухгалтерских документов;
 - формирование проводок по реализации с пересчетом себестоимости товаров на производстве и подготовке их к списанию с производств;
 - загрузка данных из ресторанно-кассовой системы «Micros».
- перераспределение данных по оплате и типу продукции собственного производства, барной продукции и изделий кондитерского цеха;
- учет товаров на промежуточных производственных складах торговых залов и их реализация;
- работа технолога кондитерского цеха:
 - учет заказов на производство кондитерских изделий;
 - расчет сырья, необходимого для производства кондитерских изделий;
 - учет сырья, переданного в производство;
 - учет сырья, израсходованного при производстве;
 - учет произведенных кондитерских изделий.
- учет финансово-хозяйственной деятельности подразделений общественного питания;
- учет списания по табелям питания сотрудников ОП, администрации и других сотрудников, а также начисление дотаций в заработной плате;
- возможность ведения данных о питании сторонних сотрудников (имеющих льготы).

Реализация и оплата блюд осуществляется путем интеграции данных из «R-Keeper» и «Micros» и дальнейшей их обработки.

Интеграция подсистемы ОП с системами «R-Keeper» и «Micros» осуществляется посредством однозначного кодирования блюд по всем меню всех подразделений в соответствии с калькуляционными карточками и передачей данных выходных документов.

Взаимодействие с подсистемами «Бухгалтерский учет», «Расчет заработной платы», «Продажа услуг», «Технический департамент»

Подсистема «Продажа услуг»

Подсистема предназначена для учета гостиничных услуг, услуг общественного питания, услуг бизнес-центра, прачечной, парикмахерской, фитнес-центра и других, а также аренды офисов и помещений.

Включает в себя:

- учет гостиничных услуг по проживанию:
 - расчеты с организациями;
 - ведение тарифов по проживанию и услугам по различным параметрам, в том числе для контроля правильности выгрузки данных из системы управления гостиничным комплексом «Opera»;
 - ведение и учет депозитов по ряду организаций (выставление счетов и оплата по ним);
 - связь и организация взаимодействия учета гостей по проживанию и оказанным услугам, а также оплате за них с системой «Opera»;
 - реализация возможности «Закрытие услуг на номер»;
 - импорт данных по авансовым и фактическим счетам из систем «Opera», дальнейшее их ведение;
 - учет заявок на питание проживающих;
 - связь с подсистемами «Бухгалтерский учет», ОП.
- аренда офисов и помещений:
 - автоматическое формирование авансовых счетов по договорам аренды с привязкой к оплате (из бухгалтерии),
 - учет площади и количества работающих арендаторов для расчета коммунальных услуг (для подсистемы «Технический департамент»)
- учет услуг по бизнес-центру (конференцзалы, оборудование, питание);
 - учет услуг по договорам/заявкам на проведение мероприятий, включая услуги ОП;
 - формирование прейскурантов по типам питания, составление меню питания;
 - учет заявок по конкретным меню с расчетом стоимости;
 - ведение калькуляционных карт;
 - загрузка данных по оплате из систем «R-Keeper», «Micros»;
 - выставление счетов по услугам и передача их в бухгалтерию, где ведется учет оплаты по ним;
 - определение свободных залов, учет предварительной загрузки.
- учет услуг по прачечной и парикмахерской:
 - ведение калькуляционных карт;
 - загрузка данных из систем «R-Keeper», «Micros» и других по реализации и оплате;
 - списание материалов с материально-ответственных лиц и подразделений на основе калькуляционных карт.

Связь с подсистемами «Бухгалтерский учет», ОП и с внешними системами «R-Keeper», «Micros», «Opera».

Подсистема «Номерной фонд»

Подсистема предназначена для учета товарно-материальных ценностей (ТМЦ) в подразделениях по материально-ответственным лицам, в основном – по секциям номерного фонда. Включает в себя:

- поступление данных из проводок и инвентарной картотеки (бухгалтерия);
- учет товарно-материальных ценностей (поступление, перемещение, выбытие из помещений, комнат и пр.):
 - поступление (по данным бухгалтерии);

- внутреннее перемещение (по комнатам внутри одного подразделения);
- выбытие, списание (по данным бухгалтерии);
- различные сводки, в том числе для проведения инвентаризации;
- контроль на соответствие данных по номерному фонду и бухгалтерии;
- связь с подсистемой «Бухгалтерский учет».

Подсистема «Технический департамент»

Подсистема предназначена для:

- планирования затрат на все виды работ и услуг;
- планирования и учета расходов, затрат подразделений гостиницы, общепита, сторонних потребителей.

Включает в себя:

- диспетчерское управление:
 - аварии и отказы оборудования;
 - заявки и наряды на ремонтные работы;
 - системы АПС (пожары и повреждения);
 - контроль доступа (электромагнитные замки и охранные системы) и др.
- учет инженерно-технологического оборудования;
- учет коммунальных услуг:
 - водопотребление;
 - теплотребление;
 - электроэнергия.
- учет заявок на ТМЦ;
- наряды на списание расходных материалов:
 - ведение норм расходов материалов по видам работ и услуг;
 - формирование нарядов на списание;
 - автоматическое формирование проводок;
- планирование и учет затрат на работы по подразделениям гостиницы, общепита, сторонних организаций:
 - учет проведения работ подрядными организациями;
 - учет проведение плановых работ.
- связь с подсистемами «Снабжение», «Склад ТМЦ», «Бухгалтерский учет», «Общепит».