

К. Л. Багрій, к.е.н., доцент,
доцент кафедри обліку і оподаткування
Чернівецький торговельно-економічний інститут
Київського національного торговельно-економічного університету
(м. Чернівці, Україна)

РОЛЬ АВТОМАТИЗАЦІЇ ОБЛІКУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Анотація: З метою підвищення ефективності управління фінансово-господарською діяльністю підприємств ресторанного бізнесу необхідно впроваджувати новітні інформаційні технології. У доповіді розкрита роль автоматизації обліку на підприємствах ресторанного бізнесу.

Ключові слова: автоматизація, облік, ресторанний бізнес, собівартість, управління.

Складність процесів обліку продуктів в ресторанному бізнесі, контролю за їх рухом, визначення собівартості страв, що випускаються, планування закупівель продуктів диктує необхідність автоматизації бухгалтерського і оперативного обліку в організаціях ресторанного бізнесу.

На сьогоднішній день існує безліч програм для автоматизації обліку на підприємствах ресторанного бізнесу. Однак при їх виборі в першу чергу слід враховувати структуру підприємства, так як для підприємства, що має тільки один вузол обліку (наприклад, склад) і одне місце реалізації (наприклад, зал), і підприємства, що включає кілька складів, кухонь, точок оптової і роздрібною реалізації (наприклад, мережа ресторанного бізнесу), необхідні відповідні програми для автоматизації обліку.

Автоматизована система для підприємств ресторанного бізнесу повинна дозволяти:

- вести облік оптових і роздрібних продажів страв, продуктів;
- проводити розрахунок і списання собівартості страв і харчової продукції;
- планувати виготовлення страв;
- вести облік внутрішніх переміщень;

- формувати і друкувати документи, характерні для підприємств ресторанного бізнесу, типові форми і документи суворої звітності [1, с. 52].

Всі ці можливості повинні поєднуватися з веденням бухгалтерського обліку і автоматичним формуванням всієї необхідної бухгалтерської звітності. Залежно від величини підприємства ресторанного бізнесу, ступеня наповнюваності залів і потреб управління вибирається система автоматизації виробничого обліку. Це може бути система автоматизації обліку всього виробничого процесу, інтегрована в систему бухгалтерського обліку підприємства, або ж тільки система автоматизації оперативного обліку, включаючи автоматизацію обліку процесу реалізації, калькулювання собівартості страв і складського обліку, або ж в найпростішому випадку – система автоматизації обліку тільки на ділянці каси при веденні складського обліку і калькулювання собівартості вручну.

Автоматизована система дозволяє вести картки страв і заготовок, де вказана рецептура кожної страви – скільки і яких інгредієнтів необхідно затратити для приготування однієї і більше порцій блюда. Крім рецептури в картці страви можна вказати і технологію його приготування. Після заповнення картки страви можна розрахувати її собівартість, роздрукувати технологічну карту, яка буде використана кухарями при підготовці страви.

При складанні рецептури страв можуть бути використані інгредієнти, які не включаються до собівартості, наприклад, вода або лід. Можливе включення в рецептуру і супутніх товарів, що потім також буде враховано при списанні.

Часто на підприємствах ресторанного бізнесу для приготування однієї страви можуть бути використані різні взаємозамінні інгредієнти (наприклад, в салаті можна використовувати соняшникові масла різних марок), які також можна вказати в картці страви. При формуванні документів автоматизована система дозволяє враховувати взаємозамінні товари, і якщо на складі закінчився базовий інгредієнт, то система вписує замість нього в документ замітник. Також використання замінника враховується при розрахунку собівартості, автоматичному списанні товарів [2, с. 241].

Система автоматизації дозволяє вести облік в одній базовій одиниці виміру.

У зв'язку з тим, що закупівлі ведуться в одних одиницях виміру (кілограмах, пляшках, банках), а витрата в інших (грамах, працях, склянках), існує можливість автоматичного перерахунку з різних одиниць виміру в базову.

За допомогою автоматизованого програмного комплексу можна вести не тільки облік переміщень на кухню, але і всіх інших внутрішніх переміщень. Наприклад, можуть враховуватися переміщення на виробництво, відпуск в роздрібні точки, повернення товару на склад з роздрібних точок, переміщення між роздрібними точками і т.п. При заповненні документів на переміщення автоматично враховується стан складських залишків.

Для проведення інвентаризації в програмах передбачається порівняльна відомість, яка показує відповідність фактичних показників залишків на складі і показників, розрахованих системою.

Варто відмітити, що Звіт проданих страв (марочний звіт) на підприємствах ресторанного бізнесу складається щодня касовою програмою. Складається він для кожної точки реалізації, а заповнюється на підставі касових чеків, абонементів, талонів, накладних та інших документів. На його підставі можна роздрукувати Акт про реалізацію і відпуск виробів кухні.

Автоматизація оперативного обліку ресторану класичного типу (кухня, склад, бар, зал) має свої особливості. У ресторанах такого типу, як правило в барах, встановлюється касовий термінал. До складу даного терміналу входить комп'ютер (робоча станція), принтер для роздрукування попередніх і фіскальних чеків, контрольно-касовий апарат (фіскальний реєстратор). Можливе придбання мобільних блокнотів для офіціантів. На кухні встановлюється принтер для друку марок (замовлень для кухарів на страви). У бухгалтерії встановлюється головний комп'ютер (сервер), з якого контролюється процес продажів – завантаження столиків, зайнятість офіціантів, в оперативному режимі відстежується виручка.

Через касовий термінал відбувається реєстрація всіх фактів, пов'язаних з рухом страв: відпуск в зал, повернення на кухню при відмові гостя від страви, списання повернутої страви при неможливості її подальшого продажу. При прийомі замовлення офіціантом і реєстрації його в комп'ютері автоматично на

кухні роздруковується марка із зазначенням найменування страви, кількості порцій і різних модифікаторів.

Одночасно з видачею фіскального чека відбувається реєстрація факту продажу страв, і вони потрапляють в автоматично сформований Звіт проданих страв (марочний звіт), який в подальшому копіюється на сервер в складську програму.

У бухгалтерії в складській програмі відбувається реєстрація прибуткових і видаткових накладних, документів на внутрішнє переміщення. Далі на підставі Звіту проданих страв (марочного звіту) списуються продукти, витрачені на приготування страв, розраховується собівартість реалізованої сировини і товарів. Ланкою, що пов'язує бухгалтерський фінансовий облік і оперативний облік, є товарний звіт, який також автоматично формується в складській програмі.

Таким чином, при купівлі системи автоматизації попередньо необхідно отримати відповіді на два питання:

1. Система автоматизації якої фірми-виробника найбільш підходить для даного підприємства ресторанного бізнесу?

2. Яка конфігурація системи буде найбільш ефективна для організації, яка ділянка виробничого процесу вимагає автоматизації оперативного обліку – каса, калькуляція, склад або ж всі перераховані ділянки одночасно?

Проведений аналіз основних програм з автоматизації діяльності підприємств ресторанного бізнесу дозволив виділити наступні програми з автоматизації обліку, які ми рекомендуємо для використання у ресторанному бізнесі, а саме: «ІС-Парус: Общепит», «Парус-Ресторан», «TillyPad XL», Система «R-keeper», Система «Капітал 2008: Ресторан», Система «Маркет+4.х», Система «ISOFTРЕСТОРАН».

Отже, ефективне функціонування автоматизованих систем обліку сприяє забезпеченню управління виробничо-торгівельною діяльністю та основними бізнес-процесами підприємств ресторанного бізнесу, а також створює єдиний

інформаційний простір для ведення ефективного, оперативного й зручного обліково-аналітичного процесу.

Список використаних джерел:

1. Білуха М. Методологія бухгалтерського обліку в електронному середовищі. *Бухгалтерський облік і аудит*. 2011. № 8. С. 50–54.
2. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 344 с.