

## **ДЕЯКІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЧОГО ОБЛІКУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

На сьогоднішній день ринок ресторанного бізнесу представлений безліччю закладів різного класу і напрямків, великими мережевими гравцями і одиночними підприємцями. Галузь задовольняє дуже складний комплекс потреб – від простого вгамування голоду до статусних забаганок, тому внутрішньо дуже неоднорідна. Галузеві особливості та індивідуальні характеристики підприємств різних типів, породжують ціле безліч проблемних питань, що загострюють необхідність підвищення інформаційної насиченості управлінського процесу з метою забезпечення контрольованості бізнес-процесів [1].

Тенденцією останніх років стало наростання конкуренції між суб'єктами індустрії харчування, що вимагає від них оптимізації витрат при збереженні високого рівня послуг та якості приготування їжі. Усе це вимагає пошуку, розробки, впровадження оптимальних систем і методів виробничого обліку, їх адаптації до особливостей діяльності підприємств ресторанного бізнесу, розвитку нових форматів (їжа на винос, кайтеринг) та інших явищ господарського життя.

Максимально збільшити корисність облікової інформації можна шляхом збалансованості або гармонійного поєднання її якісних характеристик. Для того щоб інформація була корисною, необхідно зберігати рівновагу або компроміс між якісними характеристиками незалежно від ієрархії цих якостей, тобто необхідно досягти відповідного співвідношення між характеристиками «надійність – релевантність – своєчасність»; «витрати – вигоди» і т.п. [2].

Аналіз існуючої практики показав, що на малих підприємствах ресторанного бізнесу найчастіше практикується оформлення господарських операцій методом «від зворотнього», при якому первинні документи складаються на фактично реалізований обсяг продукції. За даними касового терміналу визначається асортимент реалізованої продукції, на який в програмі «1С Бухгалтерія» складаються акти про реалізацію і відпуску виробів кухні, вимоги до комори і накладні на відпуск товару тощо.

Це значно спрощує облікову схему і позбавляє від необхідності виявляти залишки невитрачених продуктів на складі, організувати облік бракованої продукції та інших бухгалтерських процедур. Разом з тим, такий підхід допустимий лише при невеликому асортименті і обороті підприємства ресторанного бізнесу. Якщо ж підприємство, незалежно від його розміру, має

складну організаційну і технологічну структуру, то така схема обліку несе в собі ризики втрати контролю над раціональним використанням ресурсів, зловживань і розкрадань.

Підприємствам ресторанного бізнесу зі значними обсягами діяльності, складною організаційною структурою і технологічним процесом варто організувати документообіг. Графік документообігу в кожному структурному підрозділі підприємства (комора, кухня, зал ресторану, бар) повинен містити: обов'язкові до застосування форми первинних документів, відповідальних осіб за складання документів та терміни оформлення первинних документів.

Не менш важливим питанням є групування однорідних витрат за відповідними ознаками. Об'єктами обліку витрат в системі виробничого обліку можуть виступати економічні елементи і статті витрат, структурні підрозділи (місця виникнення витрат; центри витрат), носії витрат (види продукції, що випускається, послуги).

Малі підприємства ресторанного бізнесу, як правило, ведуть облік витрат за статтями, в яких змішуються такі ознаки аналітичного обліку, як: види діяльності та елементи витрат. За такої практики, статті представляють собою однорівневий список витрат. У той час, як такі важливі для підприємств ресторанного бізнесу статті, як медогляди, послуги пральні, білизна, посуд і прилади, музичний супровід враховуються за статтею «інші витрати», і виділити їх можна тільки в журналі господарських операцій.

Побудова економічно обґрунтованої класифікації виробничих витрат, що дозволяє виявити об'єктивно існуючі групи витрат, процеси формування витрат і взаємовідносини між їх окремими частинами, цілеспрямовано здійснювати ефективно управління виробничим процесом, має базуватися, на наш погляд, на наступній ієрархії об'єктів бухгалтерського спостереження витрат: за видами діяльності, за структурним підрозділом, за елементами і статтями витрат, за видами продукції.

Частина витрат підприємства не можна безпосередньо віднести до конкретного виду діяльності. Адміністративно-управлінські і загально-господарські витрати, пов'язані з організацією виробництва і управлінням, є непрямими і підлягають розподілу між видами здійснюваної діяльності.

Підприємства, незалежно від форм власності, організаційно-правових форм та галузевої належності, повинні забезпечити в обліку групування витрат за економічними елементами: матеріальні витрати; витрати на оплату праці; відрахування на соціальні потреби; амортизація; інші витрати [3].

Якщо групування витрат за економічними елементами передбачена законодавством, то номенклатура статей витрат обігу та обліку встановлюється підприємством самостійно. Малим підприємствам ресторанного бізнесу доцільно, на наш погляд, застосовувати наступну номенклатуру статей витрат: матеріальні витрати (основна сировина та матеріали, інші матеріали, втрати товарів і технологічні відходи, ресторанна білизна, посуд, прилади); витрати на оплату праці; відрахування на соціальні потреби; амортизація (амортизація основних засобів, знос санітарного та спеціального одягу); інші витрати (витрати на технічне обслуговування та ремонт основних засобів і інвентарю,

витрати на паливо, газ, електроенергію, воду для виробничих потреб, комунальні послуги, витрати на зберігання, підрібок, підсортування і упаковку товарів, оренда землі, приміщень, обладнання та інвентарю, послуги пожежної та сторожової охорони, санітарна обробка, медогляд, витрати на рекламу, витрати на музичний супровід і шоу-програми, інші витрати).

Групування витрат за місцями виникнення здійснюється для організації контролю за витратами по об'єктах обліку витрат в розрізі відповідальних за них підрозділів. Пропоную елементи і статті витрат групувати по підрозділам підприємств ресторанного бізнесу, які виконують певні функції:

- кухня – виконує виробничу функцію. Для даного підрозділу прямими виробничими витратами виступають основна сировина і матеріали, оплата праці кухарів і посудомийника, витрати на воду (паливо, електроенергію) для виробничих потреб;
- зал обслуговування – функція організації споживання і дозвілля. Прямі витрати – ресторанна білизна, посуд, прилади, оплата праці офіціантів і адміністраторів залу, музичні та інші аналогічні послуги сторонніх організацій;
- бар – функція реалізації. Прямі витрати – вартість товарів, зарплата бармена;
- адміністрація – адміністративно-управлінська функція. Прямі витрати – послуги зв'язку, консультаційні послуги, оплата праці загальногосподарського персоналу.

На етапі групування витрат по місцях виникнення (центрам) витрат більшість витрат характеризуються як прямі по відношенню до того чи іншого підрозділу і можуть безпосередньо включатися в собівартість надаваних ними послуг. Непрямі витрати обумовлені виробництвом не одного, а декількох видів продукції, не можуть бути включені безпосередньо в собівартість і тому підлягають розподілу. Надалі обирається метод обліку витрат і калькулювання собівартості продукції (послуг), визначаються об'єкт калькулювання і калькуляційна одиниця. Здійснюється вибір бази розподілу непрямих витрат.

Отже, запропонований підхід до організації раціональної системи виробничого обліку на підприємствах ресторанного бізнесу, визначення його елементів та методичне забезпечення виступає необхідною умовою вирішення задач калькулювання об'єктивної собівартості продукції, оцінки її рентабельності, прийняття ефективних управлінських рішень щодо оптимізації витрат господарюючих суб'єктів та розробки заходів щодо усунення непродуктивних витрат на основі їх ретельного обліку.

#### Література:

1. Смирнов І.Г. Логістика та управління ланцюжками поставок у ресторанному бізнесі: світові тенденції посткризового періоду. *Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право*. 2013. № 4. С. 19-24.
2. Веренич О.Г. Облік доходів і витрат основної операційної діяльності у ресторанному бізнесі. *Економічні науки. Серія : Облік і фінанси*. 2010. Вип. 7 (1). С. 254-260
3. Новак Н.Г. Особливості обліку у готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка. Фінанси. Право*. 2018. № 6. С. 17-19.