

## **ОБЛІК ЛОГІСТИЧНИХ ВИТРАТ В УПРАВЛІННІ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Стан ринку послуг підприємств ресторанного господарства характеризується жорсткими умовами конкуренції та боротьбою за споживачів, тому головною задачею керівників є, насамперед, розширення асортименту послуг та якості їх виконання, а також організація процесу гнучкого ціноутворення на страви, який за своєю сутністю формує продажні ціни на послуги закладу. Також серед пріоритетів діяльності підприємств ресторанного господарства залишається якість продукції, безпечність та своєчасність її доставки клієнту (виконання замовлення), що зумовлює виникнення логістичних витрат, визнання яких безпосередньо впливає на ефективність функціонування підприємства.

Логістичні витрати сьогодні виділяють за функціональними сферами: витрати на постачання, витрати на підтримку виробництва, витрати на розподіл та реалізацію. Транспортні витрати є складовою майже кожної сфери логістичної системи. В підприємствах ресторанного господарства (піцерії, суши-бари, обіди на замовлення) до логістичних витрат слід відносити: витрати на складування, витрати на управління запасами, витрати на утримання складів для зберігання запасів й обладнання для кейтерингу, витрати на доставку замовлення споживачам кейтерингової послуги, витрати на перевезення гостей до місця проведення заходу, витрати на інформаційне забезпечення, виплати логістам тощо.

Для обліку та контролю логістичних витрат пропонуємо використовувати рахунок 29 «Логістичні витрати» з відкриттям відповідних субрахунків в управлінському обліку підприємств ресторанного господарства – 291 «Логістичні витрати постачання (забезпечення)», 292 «Логістичні витрати виробництва (кейтерингу)», 293 «Логістичні витрати реалізації», 294 «Логістичні витрати управління». Запропоновані субрахунки дозволять систематизувати інформацію про логістичні витрати за кожним процесом господарської діяльності підприємства ресторанного бізнесу. Так, при використанні запропонованих субрахунків, відповідно, можна отримати інформацію: про витрати, пов'язані з процесом організації придбання сировини та купованих товарів, їх управлінням та складуванням, поверненням тари (облікова інформація за процесом постачання); витрати, пов'язані з забезпеченням якісного і своєчасного виробництва

продукції відповідно до виробничої програми, замовлень на кейтерингові послуги, скорочення виробничого циклу (облікова інформація за процесом виробництва); витрати, пов'язані з процесом фізичного просування виробів, страв до споживача, формуванням логістичного управління замовлень, логістичного сервісу (облікова інформація за процесом реалізації); витрати на утримання працівників, задіяними у логістичній діяльності, витрати на організацію інформаційно-комп'ютерної підтримки (облікова інформація за процесом управління).

Для отримання обліково-аналітичної інформації про логістичні витрати запропоновано модель обліку логістичних витрат для підприємств ресторанного господарства (рисунок).



**Рис. Модель обліку логістичних витрат для підприємств ресторанного господарства з функціями кейтерингу**

Управлінський облік логістичних витрат за процесами дозволить сформувати інформаційне забезпечення для здійснення оцінки ефективності та результативності діяльності підприємств ресторанного господарства з метою прийняття управлінських рішень.