

**Л.О. Кирильєва**, канд. екон. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

**Д.Д. Шеховцова**, канд. екон. наук (*ХНУРЕ, Харків*)

## **СУЧАСНІ ІНСТРУМЕНТИ УПРАВЛІНСЬКОГО ОБЛІКУ В ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Сучасний стан діяльності підприємств ресторанного господарства характеризується жорсткими умовами конкуренції та боротьбою за споживачів, тому головним завданням керівників є насамперед розширення асортименту послуг та якості їх виконання, а також організація процесу гнучкого ціноутворення на страви. Тобто, сучасне ведення господарства потребує ефективного управління операційною діяльністю при використанні сформованої обліково-аналітичної бази даних, генератором якої виступає управлінський облік. Результативність функціонування системи управлінського обліку залежить від правильно обраних інструментів і методів відповідно умов господарювання. Організація управлінського обліку повинна здійснюватися із застосуванням прийомів та заходів, спрямованих на управління витратами (методи обліку витрат; облік за центрами відповідальності; бюджетування; нормування витрат, ціноутворення та інші).

Для рестораторів актуальним питанням залишається вибір методу визначення ціни страви, а саме:

на підставі попиту (метод згідно з яким під час розрахунку ціни страви визначається попит, а також більша ціна, зафіксована на ринку; собівартість встановлюється шляхом віднімання від даної ціни бажаного прибутку; отримана сума аналізується щодо доцільності виробництва такої страви);

на підставі витрат (метод базується на отриманні конкурентної ціни, що встановлена на ринку на таку саму страву, собівартості й того прибутку, який планується отримати, одночасно з тим визначається рівень умовно-постійних та змінних витрат);

змішаний (метод, що поєднує в собі метод визначення ціни страви на підставі попиту й на підставі витрат).

Обраний метод ціноутворення та отримана обліково-аналітична інформація в релевантному діапазоні (обсяги продажів страв, собівартість реалізованих страв, популярність страв, середня кількість страв реалізованих за день тощо) впливає на обґрунтування

рішень за умов : високі продажі – низька собівартість; високі продажі – висока собівартість; низькі продажі – низька собівартість; низькі продажі – висока собівартість.

Для прийняття рішень стосовно вказаних умов, а також для визначення ефективності процесу виробництва та діяльності підприємства в цілому при використанні даних управлінського обліку вважаємо за доцільне застосовувати показник «foodcost», який визначається шляхом віднесення прямих витрат (вартість використаних продуктів згідно Збірнику рецептур) на виготовлення страви до ціни її реалізації в меню. Foodcost можна визначати за окремими стравами або напоями, а також в цілому по підприємству. Зазначимо, що для підприємств ресторанного господарства foodcost є суто індивідуальним показником та залежить від різних чинників (кількості обслуговуючого персоналу, орендної плати, унікальності виготовлених страв, контингент відвідувачів закладу та їх платоспроможність тощо), однак вважається процес виробництва ефективним, коли цей показник знаходиться на рівні 20–30 %. Для прийняття рішень стосовно врегулювання питання з foodcost пропонуємо формувати управлінську відомість обліку доходів та собівартості реалізованих страв для визначення Foodcost за звітний період (табл.).

**Таблиця - Управлінська відомість обліку доходів та собівартості реалізованих страв для визначення Foodcost**

Назва страв (асортиментна група)	Обсяг продажів за період (од.)	Собівартість одиниці страви	Ціна страви	Доходи від реалізації (продаж)	Собівартість страв за період	Середня кількість продажів за день	Популярність (%)	Foodcost (%)
Салат з яловичиною	138	98	188	25944	13524	5.3	18	52.19

Запропонована відомість є інформаційним джерелом для проведення аналізу доходів від реалізації та собівартості реалізованих страв (асортиментних груп) для підвищення їх прибутковості в майбутньому. Також отримана інформація дозволить колегіально приймати рішення щодо врегулювання цін продажу страв на рівні оптимального для кожного найменування страв foodcost.