

І.С. Андрюшенко, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

КЛАСИФІКАЦІЯ ОПЕРАЦІЙНИХ ВИТРАТ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Витрати операційної діяльності підприємств ресторанного господарства – це грошове відображення витрат живої та уречевленої праці на здійснення поточної торговельно-виробничої діяльності підприємства, що за натурально-речовим складом становить спожиту частину матеріальних, нематеріальних, трудових і фінансових ресурсів. До складу операційних витрат підприємств ресторанного господарства входять витрати обігу – представлені в грошовій формі витрати підприємства на здійснення процесу реалізації товарів (які складають за своєю суттю витрати послуг з доведення товарів від виробника до споживача та пов'язаних із зміною форм вартості) та витрати на обслуговування, до яких належать обслуговування офіціантами, сервіровка, прибирання залу, його освітлення, опалення, амортизація та ін.

За своїм економічним змістом витрати підприємств ресторанного господарства (без обліку вартості сировини і товарів) поділяються на певні групи: оплата праці, матеріальні витрати, оплата послуг інших галузей економіки, відрахування на соціальні заходи, амортизація, адміністративні витрати, витрати на збут, інші операційні витрати. Також за способом розподілення на одиницю виробу витрати підприємств ресторанного господарства діляться на прямі та непрямі. До прямих належать витрати, безпосередньо пов'язані з виготовленням того або іншого виробу. Оскільки на підприємствах ресторанного господарства в ролі калькуляційної одиниці прийнята сировина, то прямими є витрати, які можуть бути віднесені до витрат тієї чи іншої групи сировини. В ролі прямих витрат на підприємствах ресторанного господарства виступає тільки ціна сировини, яка визначається, виходячи з норм вкладення продуктів, передбачених чинними збірниками рецептур. До непрямих відносяться витрати, величина яких не може бути безпосередньо віднесена на одиницю продукції або сировини. Залежно від виробничої програми та обсягу товарообороту витрати підприємств ресторанного господарства розподіляються на умовно-постійні та змінні (табл.).

На основі проведених досліджень можна вважати, що пропорційно обсягу товарообороту треба відносити приблизно 50%

Таблиця – Групування витрат на постійні та змінні на підприємствах ресторанного господарства

Стаття витрат	Групування статей витрат, %	
	постійні	змінні
Заробітна платня	–	100
Витрати на утримання приміщення	100	–
Витрати на оренду	100	–
Паливо та електроенергія	50	50
Амортизація основних засобів	100	–
Нестачі в межах норм придбаного збитку	–	100
Знос санспецодягу і малоцінного інвентарю	50	50
Послуги зі сторони	–	100
Витрати на поточний ремонт	100	–
Інші витрати	50	50

суми таких статей витрат, як «Знос санспецодягу та малоцінного інвентарю», «Паливо, електроенергія», «Інші витрати» до умовно-змінних. Решта 50% витрат можуть бути віднесені до умовно-постійних. Основна частина витрат – це витрати на оплату праці. Ці витрати є змінними, бо навіть за умов погодинної системи оплати праці преміальні виплати збільшують суму витрат відповідно збільшенню обсягу товарообороту. За існуючої системи оплати праці витрати заробітної платні у відсотках до товарообороту з однієї і тієї ж групи підприємств змінюються мало. За відрядної і погодинно-преміальної систем оплати праці рівень заробітної платні (по ставці) у разі невиконання плану товарообороту збільшується; у тій же мірі він збільшується і в разі перевиконання плану товарообороту у зв'язку з преміальними виплатами, більша частина з яких (адміністративно-технічний персонал, бармени та ін.) збільшується прогресивно по мірі підвищення відсотка перевиконання плану товарообороту.

На основі даних вибіркового обстеження було встановлено, що питома вага витрат виробництва в загальній сумі витрат кафе складає в середньому 55,5%, ресторанів – 43,4%. Однак показник питомої ваги витрат виробництва безвідносно до структури товарообороту не характеризує дійсного співвідношення витрат, пов'язаних із процесами виробництва і реалізації продукції. Як показали дослідження, розмір витрат виробництва залежить від типу підприємства, головним чином, від питомої ваги в товарообороті продукції власного виробництва, а також характеру обслуговуваних контингентів, форм обслуговування, сезонності та інших чинників.