

Тема 8. ВИТРАТИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття:

Освітня: перевірити в студентів знання про витрати підприємства, собівартість одиниці продукції.

Розвиваюча: ознайомити студентів з новими термінами та поняттями; сприяння кращому розумінню ресторанної діяльності.

Виховна: стимулювати розвиток умінь студентів правильно формулювати свої відповіді, розвивати допитливість, самостійність та творчі здібності.

Економічні терміни та категорії: витрати підприємства, трансакційні витрати, бухгалтерські та економічні витрати, явні та неявні витрати, довгострокові витрати, поточні витрати, собівартість одиниці продукції, прямі витрати, непрямі витрати, собівартість сировини та товарів, витрати виробництва та обігу, витрати операційної діяльності, витрати фінансової діяльності, витрати інвестиційної діяльності, умовно-змінні витрати, умовно-постійні витрати, рівень витрат, рівень витрато-віддачі, рентабельність витрат, планування витрат, методи планування витрат, калькулювання, номенклатура витрат.

Хід заняття:

План викладу і засвоєння матеріалу

1. Сутність і особливості формування витрат у підприємствах готельно-готельно-ресторанного господарства. Довгострокові та поточні витрати.
2. Класифікація поточних витрат.
3. Фактори, що впливають на розмір та рівень поточних витрат.
4. Обґрунтування планового розміру та рівня поточних витрат у підприємствах готельно-готельно-ресторанного господарства.

1. Сутність і особливості формування витрат у підприємствах готельно-готельно-ресторанного господарства. Довгострокові та поточні витрати

Підприємства готельно-готельно-ресторанного господарства виконують функції виробництва, реалізації та організації споживання продукції за використання відповідних ресурсів — матеріальних, нематеріальних, трудових, фінансових. Формування сировинних та товарних ресурсів підприємства, його технічного потенціалу, залучення трудових ресурсів та стимулювання праці персоналу підприємства, використання кредитних ресурсів у господарській діяльності супроводжується відповідними витратами. Під час формування сировинних та товарних ресурсів — витратами зі закупівлі та транспортування сировини та товарів відповідного обсягу та складу; під час формування технічного потенціалу — витратами на придбання та обслуговування устаткування, технічних засобів, тощо. Залучення та використання трудових ресурсів для ресторатора пов'язані з витратами на матеріальне стимулювання персоналу та соціальний розвиток колективу, а також відрахуваннями, що здійснюються у системі загальнообов'язкового державного страхування. Якщо підприємство залучає кошти у вигляді банківського кредиту, витрати зі залучення даного виду ресурсу залежатимуть від обсягу залучених коштів та ставки відсотку за банківський кредит.

Під витратами підприємства розуміють виражені грошовій формі витрати матеріальних, трудових фінансових ресурсів, що залучені та використані у діяльні підприємства.

У ринковій економіці витрати підприємства можна розділити на три групи. 1) трансформаційні, 2) організаційні, 3) трансакційні.

Трансформаційні витрати (власно витрати виробництва) – це витрати по трансформації фізичних

властивостей продукції в процесі використання факторів виробництва.

Організаційні витрати (втрати внутрішнього управління) – це витрати по забезпеченню контролю й розподілу ресурсів усередині організації, а також витрати по мінімізації опортуністичної, поведження усередині організації.

Окрім витрат ресурсів, що пов'язані безпосередньо з виробничими процесами та процесами внутрішнього управління діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства супроводжується трансакційними витратами, які є взаємозалежними з організаційними витратами, збільшення одних веде до зменшення інших і навпаки.

Трансакційні витрати пов'язані з виконанням функцій обміну підприємствами готельно-ресторанного господарства як на стадії закупівлі необхідних ресурсів, так і на стадії продажу продукції та послуг. Це витрати зі збору й обробки інформації, витрати проведення переговорів та прийняття рішення, витрати контролю та юридичного захисту виконання контракту.

Зокрема, у їх складі звичайно виокремлюють:

1. Витрати пошуку інформації. Це витрати часу й ресурсів, необхідних для ведення пошуку інформації про те де можна знайти потенційних покупців і продавців відповідних товарів і факторів виробництва, які сформовані на даний момент ціни а також це втрати, що пов'язані з неповнотою й недосконалістю інформації.

Ненадійна інформація про витрати - це вірний шлях до катастрофи.

Пітер Терні

2. Витрати ведення переговорів. Ринок вимагає відволікання значних засобів на проведення переговорів про умови обміну, на укладання й оформлення контрактів. Основний інструмент економії такого роду витрат-стандартні (типові) договори.

3. Витрати вимірювання. Будь-який продукт або послуга - це комплекс характеристик. В акті обміну неминуче враховуються лише деякі з них, причому точність їхньої оцінки (вимірювання) буває надзвичайно приблизною. До витрат цієї групи відносять витрати на відповідну вимірювальну техніку, на проведення власно виміру, на здійснення заходів, що мають метою убезпечити сторони від помилок виміру й, нарешті, втрати від цих помилок. Витрати виміру ростуть із підвищенням вимог до точності. Економія витрат вимірювання досягається у результаті впровадження стандартів якості, використання у діловій практиці таких форм, як гарантійний ремонт, фірмові ярлики, придбання партій товарів за зразками й ін.

4. Витрати специфікації та захисту прав власності. У цю категорію входять витрати на утримання судів, арбітражу, державних органів, витрати часу й ресурсів, необхідних для відновлення порушених прав, а також втрати від поганої їхньої специфікації й ненадійного захисту. Деякі автори додають сюди ж витрати на підтримку в суспільстві консенсусної ідеології, оскільки виховання членів суспільства в дусі дотримання загальноприйнятих неписаних правил і етичних норм є набагато більше ощадливим засобом захисту прав власності, чим формалізований юридичний контроль.

5. Витрати опортуністичного поведження. Це самий схований і, з погляду економічної теорії, самий цікавий елемент трансакційних витрат. Розрізняють дві основні форми опортуністичного поведження. Перша зветься «моральний ризик». Він виникає тоді коли в договорі одна сторона покладається на іншу, а одержання дійсно, інформації про її поведження вимагає більших витрат або взагалі неможливо. Найпоширеніший різновид опортуністичного поведження так роду — ухиляння, коли агент працює з меншою віддачою, чим від нього потрібно за договором.

Друга форма опортуністичного поведження — вимагання. Можливості для нього з'являються тоді, коли кілька виробничих факторів тривалий час працюють у тісній кооперації й настільки притираються один до одного, що кожний стає незамінним, унікальним для інших членів групи. Тому у власників унікальних (стосовно даної групи учасників) ресурсів виникає можливість для шантажу у формі погрози виходу із групи. Навіть коли «вимагання» залишається тільки можливістю, воно завжди виявляється, зв'язаним з реальними втратами. Сама радикальна форма захисту від вимагання - перетворення взаємозалежних ресурсів у спільне володіння майном, інтеграція власності у вигляді єдиних для всіх членів команди правових можливостей.

Попри те, що трансакційні витрати безпосередньо з виробництвом та реалізацією продукції не пов'язані, показники їх величини та рівня використовуються під час обґрунтування управлінських рішень з різних питань діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Платність

ринкових трансакцій, надає можливість ресторатору оцінити зовнішні трансакційні витрати, що виникають внаслідок налагодження відносин з різними економічними суб'єктами, а також визначити який вид діяльності доцільно підтримати па підприємстві, а який — виключити.

Витрати підприємства можуть бути подані у різний спосіб, зокрема як цінність витрачених ресурсів у фактичних цінах їх придбання та як цінність інших благ, що можна було б отримати за найбільш вигідного з усіх можливих альтернативних напрямів використання тих же ресурсів. У першому випадку говорять про бухгалтерські витрати у другому — про економічні витрати.

Бухгалтерські витрати — це витрати виробництва, економічні витрати — це витрати сприятливих можливості або цінності найкращої з відкинутих альтернатив.

Важливим у розумінні сутності витрат є їх розподіл на зовнішні та внутрішні, або на явні та неявні. Даний розподіл визначається наявністю різних власників на ресурси. Зовнішні або явні витрати - це витрати на оплату чужих ресурсів, що купуються, тобто ресурсів, які належать постачальникам, що не є власниками підприємства. Внутрішні або неявні витрати — це грошові платежі, які могли б бути отримані за самостійно використовуваний ресурс, що перебуває у власності підприємства, при найкращому — з можливих способів його застосування. За бухгалтерського підходу витрати підприємства включають лише явні витрати, за економічного — як явні так і неявні витрати.

Кожний з поданих підходів до визначення витрат, як бухгалтерський так і економічний, знаходять застосування у діяльності підприємства. За необхідності визначення фактичних фінансових результатів поточного (минулого) періоду, для цілей оподаткування використовують бухгалтерські витрати. Під час обґрунтування управлінських рішень використовують показники економічних витрат.

За інших рівних умов витрати підприємства залежать від цін на ресурси, що використовуються, та обсягу виробництва й реалізації продукції та товарів. У свою чергу обсяг виробництва та реалізації продукції та товарів залежить від кількості ресурсів, що використовують на підприємстві. У загальному вигляді витрати підприємства можуть бути подані як функція обсягу випуску та реалізації продукції та цін на ресурси.

Поведінка ресторатора щодо ресурсів та характер витрат зумовлені періодом прийняття рішення. У довгостроковому періоді всі ресурси підприємства є змінними. У пошуках оптимальної комбінації ресурсів, що мінімізує витрати на даний обсяг випуску продукції, підприємець може змінювати обсяги усіх ресурсів, що використовуються, а також замінювати одні ресурси на інші. У короткостроковому періоді величина окремих видів ресурсів може залишитись незмінною, хоча інші можуть змінюватись для того, щоб забезпечити зростання обсягу виробництва та реалізації продукції і товарів.

Для короткострокового періоду важливе значення має розподіл витрат на постійні, що не залежать та змінні, що змінюються за зміни обсягів товарообороту підприємства готельно-ресторанного господарства. До постійних витрат відносять витрати утримання приміщень, споруд, обладнання, орендну плату, витрати на оплату праці адміністративно-управлінського персоналу. До змінних — витрати на придбання і провину та товарів, заробітну плату працівників виробництва, витрати палива та енергії на виробничі потреби, тощо. Сукупні (валові) витрати підприємства готельно-ресторанного господарства у короткостроковому періоді складаються зі суми постійних та змінних витрат.

Витрати довгострокового періоду (довгострокові витрати) пов'язані переважно з інвестиціями та спрямовуються на розвиток виробництва продукції та обслуговування споживачів протягом тривалого часу. Довгострокові витрати носять стратегічний характер, виникають за реалізації інвестиційних проектів, складаються з витрат на будівництво та реконструкцію приміщень, придбання обладнання, машин, транспортних засобів, нематеріальних активів, формування необхідного обсягу оборотних активів, а також включають витрати пов'язані з фінансовими інвестиціями.

У короткостроковому періоді витрати підприємства готельно-ресторанного господарства пов'язані зі забезпеченням функціонування господарюючого суб'єкта, формуються на регулярній основі. Ресурси, що використовуються у виробничо-торговельних та обслуговуючих процесах споживаються та трансформуються у поточні витрати. Подані у грошовому вимірі матеріальні, нематеріальні трудові та фінансові ресурси, що залучені та використані у поточній діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства, складають його поточні витрати.

Поточні витрати підприємства готельно-ресторанного господарств — виражені у грошовій формі витрати матеріальних, нематеріальних, трудових та фінансових ресурсів, що залучені для забезпечення функціонування господарюючого суб'єкта.

У самому загальному вигляді поточні витрати підприємства готельно-ресторанного господарства складаються з собівартості сировини та товарів, витрат з виробництва, реалізації та організації споживання продукції.

Формування поточних витрати підприємств готельно-ресторанного господарства мають свої особливості, що зумовлені комплексністю функцій, диференціацією продукції та послуг, розміром та типом підприємств.

У підприємствах готельно-ресторанного господарства, що здійснюють масовий випуск однорідної продукції визначають витрати на одиницю продукції. Дані витрати включають прямі та непрямі витрати. Прямі витрати це витрати, які пов'язані безпосередньо з виробництвом продукції і можуть бути віднесені на конкретний виріб. До них належать: сировина, матеріали, напівфабрикати, заробітна плата виробничого персоналу та соціальні відрахування на неї, витрати на експлуатацію виробничого обладнання та його амортизацію, витрати палива, енергії, води на технологічні цілі тощо. Непрямі витрати включають витрати на обслуговування та управління виробництвом (витрати на оплату працівників апарату управління, витрати зі страхування майна підприємства, витрати на проведення передпродажних та рекламних заходів, витрати на оплату праці продавцям та торговим агентам, що забезпечують збут продукції та ін.) та інші витрати поточної діяльності. Непрямі витрати не можуть бути прямо віднесені на конкретну продукцію. Їх розподіляють на кожен одиницю продукції за використання відповідної бази розподілу (обсягу діяльності, годин праці, заробітної плати працівників виробництва, обсяг прямих витрат). За виділення прямих та непрямих витрат на одиницю продукції визначають собівартість продукції.

Собівартість одиниці продукції підприємства готельно-ресторанного господарства — виражені у грошовій формі поточні витрати підприємства на одиницю продукції.

Собівартість продукції — один з важливих економічних показників діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, що здійснюють масовий випуск однорідної продукції. Даний показник характеризує ефективність всього процесу виробництва на підприємстві, оскільки у ньому знаходять відображення рівень організації виробничого процесу, впровадження інноваційних розробок, продуктивність праці та ін. У підприємствах готельно-ресторанного господарства, що здійснюють масовий випуск однорідної продукції, показник собівартості одиниці продукції використовується для визначення ціни на одиницю продукції.

Британський часопис The Economist уже давно визначає вартість долара у світі відносно вартості бігмака McDonald's. Такий оригінальний спосіб як напівсерйозну ілюстрацію теорії обмінного курсу придумала у 1986 році одна з економічних редакторів видання — Пем Вуделл. Її метою було зробити теорію обмінного курсу більш зрозумілою. Відтоді журнал публікує результати індексу щорічно. Оскільки спосіб приготування та інгредієнти бігмака у різних країнах приблизно однакові, то порівняння його вартості в Україні і в США може показати, наскільки недооцінена чи переоцінена американська валюта відносно гривні.

Джерело: <http://ua.korrespondent.net/business/1245597-the-economist-onoviv-indeks-big-maka-ukrayini-ne-znajshlosya-miscya-v-spisku>,

У підприємствах готельно-ресторанного господарства, що виробляють та реалізують продукцію за індивідуальним замовленням, собівартість одиниці продукції не визначають. Через широкий асортимент продукції, додаткових послуг розподіл витрат безпосередньо на одиниці продукції є неможливим. На одиницю кулінарної продукції за індивідуальним замовленням відносять лише витрати сировини. Витрати на придбання сировини та товарів та їх доставку в цілому по підприємству складають собівартість сировини та товарів. Інші витрати пов'язані з виробництвом, реалізацією та організацією споживання продукції визначають загалом по підприємству. Дані витрати називають витратами виробництва та обігу підприємства готельно-ресторанного господарства.

Поточні витрати на виробництво, реалізацію та організацію споживання продукції та товарів (витрати виробництва та обігу) включають витрати на паливо та енергію для виробничих потреб, витрати на оплату праці працівників підприємства, амортизацію основних засобів, витрати на столову білизну, посуд та столові прибори, витрати на транспортування та інші витрати, пов'язані з виробництвом, реалізацією та організацією споживання продукції.

Таким чином загальні поточні витрати у підприємствах готельно-ресторанного господарства, що виробляють та реалізують продукцію за індивідуальним замовленням, складаються з собівартості

сировини та товарів і витрат виробництва та обігу (рис.8.1).

Витрати на придбання та доставку сировини та товарів	Витрати з виробництва продукції	Втрати з реалізації продукції та товарів	Втрати з організації споживання продукції та товарів
Собівартість сировини та товарів	Поточні витрати на виробництво, реалізацію та організацію споживання продукції та товарів		
Поточні витрати			

Рисунок 8.1 — Склад поточних витрат підприємств готельно-ресторанного господарства, що виробляють та реалізують продукцію за індивідуальним замовленням

Виокремлення витрат виробництва та обігу у підприємствах готельно-ресторанного господарства є штучним. За діючої системи обліку дані витрати не виділяються. Визначення витрат виробництва та обігу реалізується в межах управлінського обліку та є корисним під час розробки цінової політики підприємства, обґрунтування рішень щодо укрупнення господарюючого суб'єкта, зміни структури мережі закладів тощо.



Рисунок 6.2 — Класифікація витрат підприємств ресторанного господарства

2.Класифікація поточних витрат

Для ефективного управління витратами підприємства готельно-ресторанного господарства їх класифікують за різними ознаками, зокрема — за економічними елементами, видами діяльності, статтями, за ступенем реагування на зміну обсягів діяльності, за центрами відповідальності (місцем виникнення), за ступенем однорідності та ін. (рис.8.2).

За економічними елементами у загальному переліку витрат підприємства готельно-ресторанного господарства виділяють матеріальні витрати, витрати на оплату праці, відрахування на соціальні заходи, амортизацію основних засобів, інші витрати.

Угрупування витрат за економічними елементами дає можливість визначити особливості складу витрат підприємств готельно-ресторанного господарства різних за типами та класами, а також порівняти їх за показниками фондо-, матеріале- та зарплатоємності.

За діючого порядку обліку витрати на підприємстві ураховуються у розрізі окремих видів діяльності, зокрема операційної, фінансової та інвестиційної. Витрати підприємств готельно-ресторанного господарства згідно діючих положень щодо відображення витрат у фінансовій

звітності подано на рис. 8.3 та табл. А. 1 (додаток А).

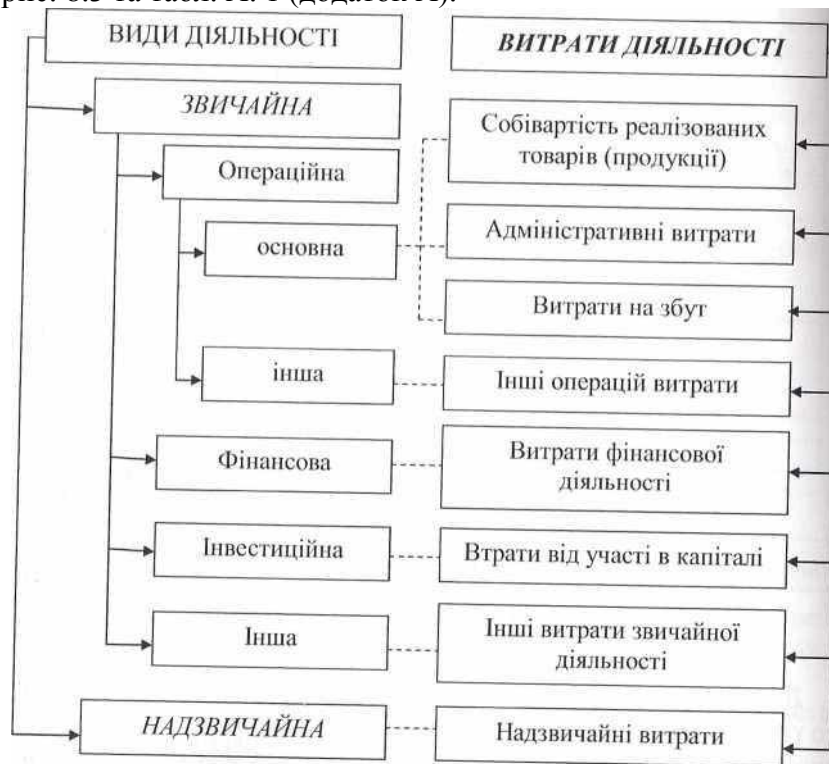


Рисунок 8.3 Витрати діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства згідно національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку

Витрати операційної діяльності пов'язані з виконанням основних функцій підприємств готельно-ресторанного господарства; витрати фінансової діяльності — зі зміною розміру та складу власного та запозиченого капіталу; витрати інвестиційної діяльності — з операціями з придбання та продажу довгострокових активів.

У складі витрат операційної діяльності виділяють собівартість реалізованої продукції і товарів, адміністративні витрати, витрати на збут та інші операційні витрати; у складі витрат фінансової діяльності - відсотки за кредит, у складі витрат інвестиційної діяльності – витрати з реалізації необоротних активів. Окрім поданих до складу витрат звітного періоду включають також інші витрати звичайної діяльності та надзвичайні витрати.

Цільове спрямування та зв'язок витрат з основними виробничо-торговельними та обслуговуючими процесами знаходить відображення у відповідних статтях витрат. За конкретизації виділяють витрати на оплату праці, витрати на паливо, газ, електроенергію для виробничих потреб, витрати на транспортування продукції, витрати на зберігання продукції тощо. Рекомендована номенклатура витрат підприємства готельно-ресторанного господарства подана у табл. А.2 (додаток А). Склад витрат за статтями відображає особливості організації поточної діяльності в цілому по підприємству готельно-ресторанного господарства.

За ступенем реагування на зміну товарообороту витрати підприємств готельно-ресторанного господарства поділяють на умовно-постійні та умовно-змінні. До умовно-постійних відносять витрати, що залишаються відносно постійними протягом тривалого часу та не змінюють розмір унаслідок зміни товарообороту.

До умовно-постійних витрат належать витрати на заробітну платню працівникам за посадовими окладами та тарифними ставками, витрати на оренду та утримання приміщень та інвентарю, знос основних засобів, витрати на рекламу, тощо. Умовно-постійні витрати не змінюються за досягнення визначеного обсягу діяльності (рис. 6.4—6.5).

Разом з тим, за уведення у дію нових виробничих потужностей, дані витрати змінюються стрибкоподібно (рис. 6.6 - 6.7).

До умовно-змінних відносять витрати, що змінюються (пропорційно, дегресивно, прогресивно) відповідно до змін обсягу виробництва та реалізації продукції (рис. 6.8 - 6.9).

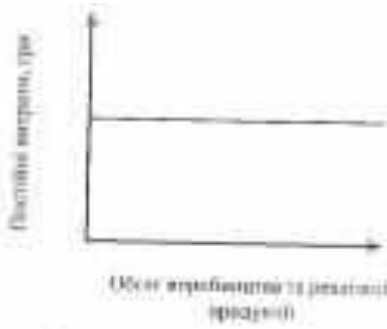


Рисунок 6.4 — Залежність постійних витрат від обсягу виробництва та реалізації продукції

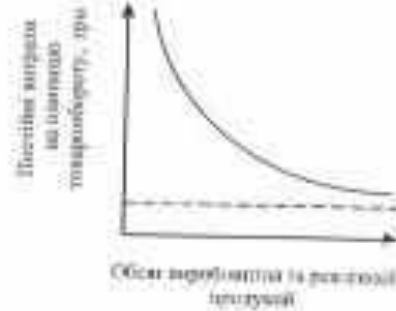


Рисунок 6.5 — Залежність постійних витрат на одиницю продукції від обсягу виробництва та реалізації продукції

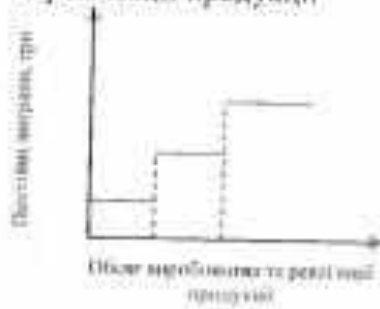


Рисунок 6.6 — Залежність обсягу постійних витрат від обсягу виробництва та реалізації продукції

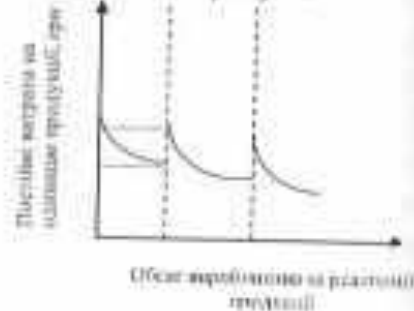


Рисунок 6.7 — Зміна постійних витрат на одиницю продукції від обсягу виробництва та реалізації продукції

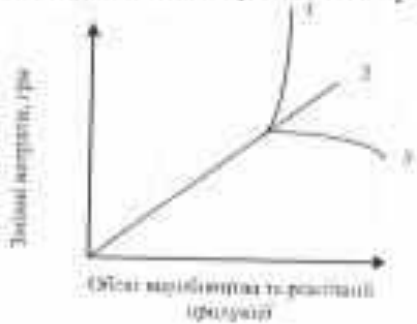


Рисунок 6.8 — Зміна обсягу змінних витрат від обсягу виробництва та реалізації продукції

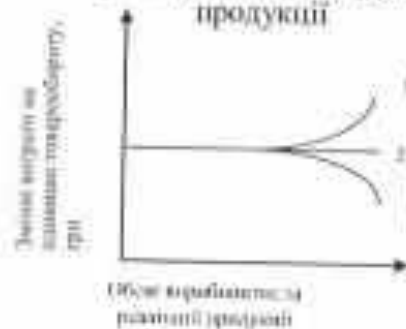


Рисунок 6.9 — Залежність змінних витрат на одиницю продукції від обсягу виробництва та реалізації продукції

Позначки:
 1 — прогресивно-змінні витрати;
 2 — пропорційно-змінні витрати;
 3 — регресивно-змінні витрати.

Позначки:
 1 — прогресивно-змінні витрати;
 2 — пропорційно-змінні витрати;
 3 — регресивно-змінні витрати.

До умовно-змінних належать витрати на придбання сировини та товарів, їх транспортування, витрати на паливо та енергію для виробничих потреб, витрати на заробітну платню працівникам за відрядної форми оплати праці та ін.

Знання особливостей поведінки умовно-постійних та умовно-змінних витрат є передумовою ефективного управління ними, зокрема під час визначення планової величини та виявлення резервів мінімізації обсягів діяльності.

За центрами відповідальності (місцем виникнення) витрати виробництва подаються у розрізі окремих цехів, служб, підрозділів підприємства готельно-ресторанного господарства. Така класифікація є значущою для крупних підприємств готельно-ресторанного господарства, що мають розгалужену мережу закладів різних за типами та класами.

За ступенем однорідності витрати поділяють на прості та комплексні. Прості витрати складаються з одного елементу, комплексні — включають елементи витрат різної економічної природи. До групи простих витрат відносять амортизаційні витрати, транспортні витрати, витрати на оплату праці тощо. До групи комплексних витрат - витрати на утримання та експлуатацію обладнання, витрати на оренду і утримання будівель, приміщень споруд і інвентар та ін. Склад витрат за рівнем їх однорідності враховується під час їх планування та визначення загальної суми по підприємству.

Крім поданих угруповання витрат на підприємствах готельно-ресторанного господарства здійснюється і за іншими класифікаційними ознаками, а саме — за можливістю контролю, за принципом організації, за доцільністю, за періодом віднесення та ін., які також знаходять реалізацію в процесі управління витратами на підприємстві готельно-ресторанного господарства, зокрема під час їх обліку, аналізу, планування та контролю.

3. Фактори, що впливають на розмір та рівень поточних витрат

Витрати підприємств готельно-ресторанного господарства характеризуються абсолютними та відносними показниками.

Абсолютні показники відображають загальну суму витрат підприємства готельно-ресторанного господарства за визначений період часу. Порівняння фактичних даних з плановими (або з фактичними даними за періодами часу) дозволяє виявити напрям та характер змін поточних витрат господарюючого суб'єкта.

Відносні показники використовуються для оцінки ефективності понесених витрат, виявлення резервів економії на підприємстві.

Результативність витрат та їх ефективність визначається за використання наступних показників:

а) рівень витрат (P_v). Відображає витратомісткість виробництва, реалізації й організації споживання продукції підприємства готельно-ресторанного господарства. Розраховується у наступний спосіб:

$$P_v = \frac{B}{OP} \times 100,$$

де P_v , — рівень витрат підприємства, %;

B — витрати підприємства готельно-ресторанного господарства звітного періоду, тис. грн.;

OP — обсяг реалізації продукції та товарів звітного періоду, тис. грн.

б) рівень витратовіддачі (P_{ee}). Відображає обсяг реалізованої продукції та товарів, що припадає на 100 грн. витрат підприємства готельно-ресторанного господарства. Розраховується у наступний спосіб:

$$P_{ee} = \frac{OP}{B} \times 100;$$

в) рентабельність витрат (P_{rent}). Відображає обсяг прибутку, що припадає на 100 грн. витрат підприємства готельно-ресторанного господарства. Розраховується у наступний спосіб:

$$P_{rent} = \frac{\Pi}{B} \times 100,$$

де, P_{rent} — рентабельність витрат, %;

Π — прибуток звітного періоду, тис. грн.

Показники ефективності витрат визначаються як в цілому по підприємству готельно-ресторанного господарства, так і у розрізі окремих його закладів, а також за виділення ефективності витрат за окремими статтями та економічними елементами. Отримані показники ураховуються під час планування витрат та їх оптимізації у розрізі окремих закладів мережі та підприємства готельно-ресторанного господарства в цілому.

Витрати підприємства готельно-ресторанного господарства, їх абсолютна сума та рівень залежать від чинників зовнішнього та внутрішнього середовища.

У переліку чинників зовнішнього середовища, що впливають на витрати грати підприємства готельно-ресторанного господарства як основні виділяють тенденції розвитку економічного та технологічного середовищ, активність конкурентів, рівень розвитку окремих сегментів товарного ринку та ін.

Економічне середовище впливає на витрати підприємства готельно-ресторанного господарства через грошово-кредитну та податкову політики держави, інфляційні процеси, що знаходить

відображення у показниках обсягу та рівня таких витрат як, витрати із закупівлі сировини та товарів, витрати на оплату послуг сторонніх організацій, витрати на оплату праці, відрахування на соціальні заходи, фінансові витрати, тощо. Технологічне середовище визначає рівень застосування у виробництві та обслуговуванні споживачів нової техніки та технології, що знаходить відображення у розмірі амортизаційних відрахувань, витрат на паливо, енергію для виробничих потреб, витрат на зберігання продукції та ін. Підвищення рівня конкуренції на ринку зумовлює зростання витрат з просування продукції та підприємства готельно-ресторанного господарства на ринку. Політика держави у галузі інформації, розвиток інформаційних технологій та рівень конкуренції на окремих сегментах ринку зумовлюють розмір трансакційних витрат підприємств готельно-ресторанного господарства. Зокрема доступність до інформації, що забезпечується політикою держави у даній галузі, зменшує рівень економічної невизначеності діяльності підприємства і, як наслідок, сприяє зменшенню трансакційних витрат. Розвиток інформаційних технологій та методів електронних комунікацій суттєво скорочують трансакційні витрати підприємства. Посилення конкуренції на ринку послуг (зокрема юридичних, бухгалтерських, послуг з моніторингу за визначеним об'єктом) дозволяє оптимізувати окремі види трансакційних витрат підприємства.

За однакових зовнішніх умов величина та рівень витрат у підприємствах готельно-ресторанного господарства різні, що зумовлено внутрішніми чинниками, зокрема обсягом та складом товарообороту, типом та класом закладу готельно-ресторанного господарства, організаційними та техніко-технологічними особливостями виробництва, реалізації й організації споживання продукції та ін.

Вартість послуг з відкриття юридичної особи (ТОВ)

Джерело	Суб'єкт, що надає послуги	Станом на	Вартість, грн
http://bestsaldo.in.ua/stoimost-uslug/	А Ф Синтез	01.10.12	від 1 500, П
http://www.ukrree.com.ua/ua/struct/reestraciya-tov	Компанія «Український реєстратор»	01.12.12	від 1 500.0
http://buhuchet.kharkov.ua option=com_content&view=article&id=60&Itemid=69	Фізична особа	01.11.12	від 1 800.11
http://urist-kh.com/index.php/2012-10-01-21-50-07	Юридична компанія «Ваше право та закон»	01.10.12	від 1 800,0 до 2 300,0

Величина витрат підприємства готельно-ресторанного господарства безпосередньо залежить від обсягу виробництва та реалізації продукції. Зростання обсягів виробництва зумовлює зростання умовно-змінних витрат, що призводить до збільшення абсолютного розміру витрат. Разом з тим внаслідок різного характеру змін умовно-постійних та умовно-змінних витрат зростання обсягу виробництва (до визначених меж) супроводжується зниженням середніх валових витрат (рис. 8.10)



Рисунок 8.10 — Залежність витрат підприємства від обсягу виробництва та реалізації продукції

Витрати підприємств готельно-ресторанного господарства є різними з огляду складу товарообороту. Витрати на виробництво, реалізацію та організацію споживання продукції власного виробництва перевищують відповідні витрати з реалізації покупних товарів, що зумовлює

залежність величини та рівня витрат від складу товарообороту окремого закладу готельно-ресторанного господарства.

Підприємства готельно-ресторанного господарства різних типів та класів мають різні рівні витрат виробництва та обігу, що зумовлено різницею в асортименті продукції, номенклатурі послуг, рівні матеріально-технічної бази закладу. Зокрема у ресторанах рівень витрат обігу є вищим за витрати у їдальні чи буфеті, а витрати у ресторані класу «люкс» є вищими за витрати відповідного закладу першого класу.

Величина витрат залежить також від розміру підприємства готельно-ресторанного господарства та рівня його спеціалізації. Концентрація капіталу та спеціалізація виробництва сприяють раціональному використанню усіх видів ресурсів (матеріальних, нематеріальних, трудових, фінансових), впровадженню інновацій у виробничо-торговельні та обслуговуючі процеси, що забезпечує більш низький рівень витрат виробництва та обігу на крупних та вузькоспеціалізованих закладах готельно-ресторанного господарства порівняно з малими та повносервісними.

«Da Vinci Fish Club» — ресторан італійської кухні у самому серці Києва. Інтер'єр виконаний в стилі епохи Відродження. У центрі залу велика кругла барна стійка у вигляді венеціанського капелюха і 12 дмухаючих голів. Під стелею «плаває» справжня гондола.

У ресторані «Da Vinci Fish Club» подають традиційні італійські страви в авторському виконанні шеф-кухаря Сальваторе Де Віво...

... У ресторані в усіх на виду стоять два великих акваріума з живими омарами. Потрібно всього лише вибрати омара, і його приготують на ваш смак. Особливої ж уваги гурманів заслуговує приготування страв «фламбе». Кожен юний кухар може сам зліпити піцу для себе і батьків під нашим чуйним керівництвом. Авторські страви подаються в ексклюзивній посуді ручної роботи.

Джерело: http://www.2k.ua/ua/restaurants/catalog/da_vinci_fish_chib/

Витрати підприємства готельно-ресторанного господарства у значній мірі залежать від ефективності організації бізнес-процесів та використання ресурсів. Закупівля сировини та товарів безпосередньо у регіонального товаровиробника сприяє зниженню витрат на постачання сировини та товарів.

Заготівля продуктів восени дозволяє економити до 30% вартості закупівлі плодоовочевої продукції зимою.

В. Сирий і др. Ресторанний бізнес: управляєм професіонально і ефективно

Покращення якісного стану основних фондів та впровадження у виробництво нових видів обладнання сприяє скороченню витри і ручної праці, зниженню втрат сировини, зменшенню енерговитрат.

Одна машина з миття посуду з гранул-диками окупається за 1 рік та 3 місяці. Після цього вона забезпечує економію до 6 тис. грн. на місяць.

В. Сирий і др. Ресторанний бізнес: управляєм професіонально і ефективно

Підвищення кваліфікації працівників та реалізація на підприємстві ефективної системи матеріального стимулювання персоналу забезпечує зростання продуктивності праці, що супроводжується економією ресурсів та зниженням загальних витрат.

Виявлення чинників, що впливають на витрати підприємства готельно-ресторанного господарства, є значущим для визначення планової величини витрат господарюючого суб'єкта та під час обґрунтування резервів їх зниження.

4. Обґрунтування планового розміру та рівня поточних витрат у підприємствах готельно-ресторанного господарства

Цільова спрямованість підприємств готельно-ресторанного господарства на забезпечення ефективної діяльності та отримання прибутку передбачає необхідність планування поточних витрат. Результати розрахунків витрат на плановий період використовують під час формування фінансового плану підприємства, прийняття рішення щодо доцільності впровадження у діяльність підприємства готельно-ресторанного господарства нової продукції, технології виробництва, технологічного обладнання, способів обслуговування тощо.

Метою планування витрат підприємства готельно-ресторанного • господарства є визначення їх загальної суми, необхідної для забезпечення нормальної роботи та якісного обслуговування споживачів, з урахуванням наявних резервів зниження витрат.

Розрахунок витрат на плановий період здійснюють з огляду:

— результатів аналізу витрат у попередні періоди, що дозволяє визначити тенденції розвитку витрат на підприємстві та виявити внутрішні резерви їх оптимізації;

— цільової величини прибутку та товарообороту, співвідношення між обсягом реалізації

продукції власного виробництва та товарів, що не пройшли кулінарну обробку, а також асортименту продукції та комплексу послуг у плановому періоді;

— діючих норм та нормативів щодо використання окремих видів матеріальних ресурсів (норм витрат сировини на виготовлення одиниці продукції, норм амортизації основних засобів, норм витрат матеріалів і засобів догляду за приміщеннями та ін.);

— діючих тарифів на паливо та енергію, що використовуються для виробництва та організації споживання продукції підприємства готельно-ресторанного господарства, а також розцінок та тарифів на послуги і сторонніх організацій (розцінки на рекламу у засобах масової інформації, ставки орендної плати за оренду приміщень, тарифи на транспортні послуги сторонніх організацій та ін.);

— встановлених на законодавчому рівні розмірів мінімальної заробітної платні, відрахувань на соціальні цілі та ін.

Поточні витрати підприємства готельно-ресторанного господарства планують за такими видами: витрати операційної діяльності, витрати фінансової діяльності, інші витрати звичайної діяльності. У свою чергу витрати операційної діяльності планують за такими групами витрат, як собівартість реалізованих товарів та продукції власного виробництва, адміністративні витрати, витрати на збут, інші операційні витрати. Втрати від участі в капіталі та надзвичайні витрати плануванню не підлягають.

Визначення планової величини витрат поточної діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства здійснюється у різний спосіб за використання економіко-статистичних, економіко-математичних, експертних методів та методу техніко-економічних розрахунків.

Вибір методу залежить від інформаційного та технічного забезпечення процесу планування витрат на підприємстві, а також терміну підготовки планового документу.

Планування витрат поточної діяльності за використання економіко-статистичних методів ґрунтується на фактичних даних щодо поточних витрат підприємства готельно-ресторанного господарства за попередні періоди. Планова величина поточних витрат визначається на основі даних щодо середнього рівня витрат підприємства у попередні періоди; коефіцієнту еластичності умовно-змінних витрат від обсягу виробництва та реалізації продукції; показників рівня умовно-змінних та абсолютного розміру умовно-постійних витрат та ін. Перевагою економіко-статистичних методів у плануванні витрат поточної діяльності є швидкість розрахунків та обґрунтованість отриманих результатів; недоліком — перенесення тенденцій минулих років на плановий період.

Планування витрат поточної діяльності за використання економіко-математичних методів ґрунтується на побудові одно- та багатофакторних кореляційно-регресійних моделей. Розрахунок планових показників витрат на основі економіко-математичних моделей здійснюється за відповідного інформаційного, матеріально-технічного та програмного забезпечення.

За умов недостатньої вхідної інформації для визначення планової величини витрат поточної діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства застосовуються експертні методи. Аналітична експертна оцінка доцільна під час визначення трансакційних витрат, зокрема витрат зі збору та обробки інформації, витрат з проведення переговорів та укладання угод тощо.

Планування витрат підприємства готельно-ресторанного господарства за використання методу техніко-економічних розрахунків здійснюється за статтями витрат. В основі розрахунків — прогнозні дані щодо обсягу діяльності по підприємству, а також нормативи витрат, ставки, тарифи, які застосовуються на даному підприємстві безпосередньо, що забезпечує високий рівень вірогідності отриманих результатів.

Основним методом визначення витрат підприємства готельно-ресторанного господарства є метод техніко-економічних розрахунків.

За дотримання методу техніко-економічних розрахунків загальна сума витрат по підприємству визначається як сума витрат за окремими статтями.

Склад витрат залежить від особливостей організації виробничо-торгових процесів на підприємстві готельно-ресторанного господарства.

Типова номенклатура та елементний склад поточних витрат підприємств готельно-ресторанного господарства подано у табл. А.2 (додаток А). Порядок визначення поточних витрат за основними статтями такий.

Собівартість реалізованих товарів та продукції власного виробництва. Розрахунки витрат за даною статтею здійснюються на основі програми виробництва та запланованого обсягу реалізації

продукції та товарів, за узгодження з показниками виробничих потужностей цехів, розрахунковими показниками постачання сировини та товарів та показниками запасів сировини та товарів на підприємстві. Планова собівартість реалізованих товарів та продукції власного виробництва включає витрати на придбання сировини та товарів, а також транспортні витрати. Витрати на придбання сировини та товарів визначаються на основі даних про обсяги потреби у сировині та товарах та закупівельних цін на них. Планування транспортно-заготівельних витрат здійснюється виходячи зі запланованого обсягу та структури товарного забезпечення підприємства, діючих тарифів на вантажно-розвантажувальні роботи, транспортні послуги, наявні контракти з підприємствами (підприємцями), що надають транспортно-експедиційні послуги.

Витрати на оплату праці. До даної статті включають витрати на заробітну платню (основну та додаткову) працівників підприємства готельно-ресторанного господарства. Витрати на оплату праці визначаються на основі інформації щодо чисельності працюючих, посадових окладів, тарифних ставок, відрядних розцінок, запланованих обсягів товарообороту підприємства. Витрати на додаткову заробітну платню розраховують з огляду надбавок та доплат, премій, заохочень, компенсаційних виплат, згідно прийнятої на підприємстві системи оплати праці. Під час розрахунків виходять з розміру мінімальної заробітної платні, доплат і надбавок, що передбачені чинним законодавством про оплату праці в підприємствах (див. розділ 5.4).

Відрахування на соціальні заходи. Витрати за даною статтею визначаються з огляду запланованого фонду оплати праці працівників підприємства готельно-ресторанного господарства та встановлених норм відрахувань на соціальні заходи. З 2011 р. в Україні введена система обліку та збору внесків на обов'язкове соціальне страхування «Єдиний соціальний внесок», який замінив збори до пенсійного фонду та фонди соціального страхування.

Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних матеріальних активів, нематеріальних активів. До даної статті включають витрати з операційної оренди будівель, складських і підсобних приміщень, споруд, холодильників, обладнання, інвентарю та інших матеріальних активів, що використовуються у процесі виробництва, реалізації та організації споживання продукції підприємства готельно-ресторанного господарства. Витрати за даною статтею визначають відповідно до орендованої площі, або місткості, кількості інвентарю та ставок орендної плати, що передбачено угодами.

Витрати на паливо, газ і електроенергію для виробничих потреб. Витрати за даною статтею плануються з огляду кількості та складу обладнання, що використовується у виробничих процесах, його потужності та тривалості роботи, а також тарифів на газ та електроенергію.

Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних матеріальних активів, нематеріальних активів. Витрати за даною статтею визначають, враховуючи витрати на опалення, освітлення водопостачання загальногосподарського призначення, а також вартість матеріалів і засобів догляду за приміщеннями, будівлями, спорудами, територіями, обладнанням інвентарем загальногосподарського призначення.

Витрати на поточний ремонт планують з огляду обсягу у ремонтних робіт. За проведення ремонту у плановому періоді складають кошторис, уключаючи до нього перелік матеріалів, запасних частин, що використовуватимуться під час ремонту, а також оплату праці робітників, відрахування на соціальні заходи та інші витрати, пов'язані з ремонтом. Якщо у прогнозованому періоді проведення ремонтних робіт не планується, здійснюють відрахування до відповідного фонду. За рахунок таких відрахувань на підприємстві накопичуються кошти для ремонту основних фондів.

До даної статті включають витрати, пов'язані із зносом санітарного та спеціального одягу, взуття, столової білизни, посуду, наборів, які визначають виходячи з потреби в них, вартості одиниці та термінів служби.

Амортизація основних засобів, інших необоротних матеріальних активів, нематеріальних активів. Витрати за даною статтею планують з огляду складу основних засобів та нематеріальних активів підприємства та діючого порядку нарахування амортизації (див. розділ 4.2).

Витрати на страхування майна. До даної статті включають платежі з обов'язкового страхування майна підприємства готельно-ресторанного господарства, передбачені законодавством.

Витрати на зберігання, підсортування, обробку, пакування і передпродажну підготовку товарів (продукції). Витрати за даною статтею визначають, враховуючи витрати на придбання пакувальних матеріалів, оплату за тимчасове зберігання продукції на складах сторонніх підприємств, витрати на створення спеціальних умов для зберігання продукції та інші витрати, пов'язані із зберіганням,

обробленням та передпродажною підготовкою продукції (товарів). До пішої статті також включають витрати на утримання холодильного обладнання, що визначаються виходячи з кількості і видів обладнання, тривалості роботи обладнання, вартості електроенергії, витрат на оплату послуг сторонніх підприємств з технічного обслуговування холодильного обладнання.

Витрати на проведення маркетингових заходів. Витрати за даною статтею визначають шляхом прямих розрахунків, згідно плану маркетингових заходів, передбачених до реалізації у плановому періоді. Кошторис маркетингових заходів складають з огляду вартості матеріалів, послуг сторонніх організацій, які залучаються до проведення рекламних компаній.

Витрати на тару. В основі розрахунків витрат за даною статтею - інформація щодо кількості та вартості тари за видами. До даної статті включають амортизацію тари, витрати на ремонт власної інвентарної тари та тари-обладнання, витрати на перевезення порожньої тари та інші витрати, передбачені діючими положеннями.

Інші операційні витрати. Витрати за даною статтею включають витрати на виготовлення та нових страв, виробів, а також втрати сировини та товарів у межах природного убутку під час їх перевезення, зберігання та реалізації. Втрати товарів визначають відповідно до встановлених чинним нормативно-правовими актами норм списання.

Відсотки за кредит. Витрати за даною статтею визначаються за умов залучення підприємством готельно-ресторанного господарства кредитних ресурсів. Витрати за даною статтею плануються з огляду обсягу та періоду кредитування, а також розміру відсоткової ставки за кредит.

Інші витрати звичайної діяльності. До інших витрат у підприємствах готельно-ресторанного господарства відносять усі витрати, що не увійшли до витрат, представлених вище. Інші витрати також підлягають плануванню. В основі розрахунків — виділення у складі інших витрат умовно-змінних та умовно-постійних витрат. Планову величину умовно-постійних витрат визначають у сумі, шляхом прямих розрахунків, або виходячи з даних за попередні роки. Для визначення планової величини умовно-змінних витрат враховують товарооборот планового періоду та рівень умовно-змінних витрат, що склався на підприємстві.

За результатами розрахунків витрат за статтями визначається загальна сума поточних витрат підприємства готельно-ресторанного господарства на плановий період.

У закладах готельно-ресторанного господарства, для яких характерно масове виробництво однорідної продукції, виробництво кулінарної продукції індустріальними методами, планова величина витрат визначається на основі собівартості усіх видів напівфабрикатів кулінарних виробів, що передбачено виробничою програмній підприємства. Собівартість продукції відображає усі витрати підприємства на виробництво та реалізацію одиниці продукції.

В системі техніко-економічних розрахунків собівартість продукції визначається шляхом її калькулювання - обчислення собівартості окремих виробів.

Калькуляція складається як на окремі види продукції так і на однорідні її групи рівень витрат за якими — близькі (м'ясні, рибні, овочеві напівфабрикати).

Під час калькулювання виділяють витрати, що складають виробничу собівартість продукції (напівфабрикатів, кулінарних виробів) та інші витрати, пов'язані з організацією виробництва та управлінням підприємством. Окрім витрат виробничого характеру до повної собівартості продукції включають також витрати, пов'язані з управлінням підприємством (адміністративні витрати), витрати, пов'язані з реалізацією продукції (витрати на збут), інші витрати загальногосподарського характеру (інші операційні витрати).

Типова номенклатура та склад витрат, що враховуються під час калькулювання собівартості одиниці продукції подано у табл. А.3 і податок А).

Контрольні питання та ситуації до роздумів

1. Яка необхідність у визначенні витрат підприємства?
2. За яких умов доцільно визначення «бухгалтерських» та «економічних» витрат?
3. Лауреат Нобелівської премії з економіки 1991 року Рональд Гарі Коуз зазначав : «Без поняття трансакційних витрат... не можна зрозуміти, як працює економічна система, продуктивно проаналізувати низку проблем, що в ній виникають...». Прокоментуйте вислів вченого.
4. Визначте сутність поточних витрат підприємства готельно-ресторанного господарства.
5. Яка необхідність у класифікації витрат підприємства готельно-ресторанного господарства?
6. Чи є однаковим формування поточних витрат у закладах мережі McDonald's та сім'ї ресторанів

«Козирна карта»? Відповідь поясніть.

7. Які показники використовуються для характеристики витрат підприємства готельно-ресторанного господарства?

8. Надайте характеристику чинникам, що визначають розмір і рівень витрат підприємства готельно-ресторанного господарства. Яка необхідність у виявленні чинників, що впливають на витрати підприємства готельно-ресторанного господарства?

9. Яка мета планування витрат підприємства готельно-ресторанного господарства? Які методи застосовують під час планування витрат підприємства готельно-ресторанного господарства?

10. Назвіть основні статті із загальної номенклатури витрат виробництва та обігу? У який спосіб визначають витрати за поданими статтями у плановому періоді?

11. Визначте сутність собівартості продукції. Чи тотожні поняття «виробнича собівартість продукції» та «повна собівартість продукції»? У чому відмінність?