

**Тема 6. Витрати підприємств ресторанного господарства**

1. Розмір поточних витрат підприємства ресторанного бізнесу. (2 год.)
2. Рівень поточних витрат ресторану. (2 год.)



**Основні терміни і поняття:** 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.

**Література:**

1. Економіка ресторанного господарства: навч. посібник / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш. – Х. : Світ книг, 2015. – 368 с.
2. Єфімова О.П., Єфімова Н.А., Олефіренко Т.А. Економіка готелів і ресторанів: Навчальний посібник / За ред. Н.І.Кабушкіна. - 3-е изд. - М. : Нове знання, 2006. - 392 с.
3. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник - К. : Центр учбової літератури, 2010. - 312 с.
4. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положішнікова О.І., Піліпей М.І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: Навчальний посібник. - К. : НМЦ "Укоопосвіта", 2013. - 248 с.

**Опрацювати конспект**

Цільова спрямованість підприємств 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 ресторанного господарства нової продукції, технології виробництва, технологічного обладнання, способів обслуговування тощо.

Метою планування витрат підприємства 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 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 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 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 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 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 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 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 ресторанного господарства.

Типова номенклатура та елементний склад поточних витрат підприємств 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 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 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 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 відрахунок 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 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 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 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 ресторанного господарства на плановий період.

У закладах 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).