

розвитку). Матеріали міжнар. конф. (м. Рахів, 14-18 жовтня, 2002 р.). – Рахів, 2002. – С. 39–41.

2. Головне управління статистики у Івано-Франківській області: [Електронний ресурс]. - Режим доступу: www.ifstat.gov.ua

3. Головне управління статистики у Закарпатській області: [Електронний ресурс]. - Режим доступу: www.uz.ukrstat.gov.ua

4. Головне управління статистики у Чернівецькій області: [Електронний ресурс]. - Режим доступу: www.cv.ukrstat.gov.ua

5. Головне управління статистики у Львівській області: [Електронний ресурс]. - Режим доступу: www.lv.ukrstat.gov.ua

УДК 640.43:657.471:005

Рубіш М.А.

к.е.н., старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи

Чорій М.В.

старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

myroslavachorii@gmail.com

УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ШЛЯХИ ЇХ ОПТИМІЗАЦІЇ ТА РЕЗЕРВИ ЕКОНОМІЇ

Важливим фактором досягнення успіху закладу ресторанного господарства на ринку є налагодження процесу стратегічного управління витратами. Даний процес є складним та потребує поєднання інтересів бізнесу, працівників, споживачів та постачальників.

Дослідження питання управління витратами здійснювало багато українських вчених, зокрема: Г. О. Партин, А. А. Пилипенко [4], Ф. Ф. Бутинець [2], Ю. М. Великий, М. С. Пушкар, В. І. Оспіщев, В. Ф. Яценко, З. Л. Бандура, А. І. Ясінська, І. В. Десяткіна [3], Л. М. Янчева [5] та інші.

З початком економічних трансформацій прибутковість підприємств ресторанного господарства стає основною метою їх діяльності. Вплив різних зовнішніх факторів призвів до того, що значна частина таких підприємств є збитковими. За останні п'ять років рентабельність бізнесу суттєво знизилась та

сьогодні не перевищує 30% [1]. Українським рестораторам для подолання цієї проблеми доводиться враховувати національні особливості – низьку купівельну і платоспроможність споживачів, відсутність надійної системи постачання, дефіцит кваліфікованих працівників та професійного персоналу, високі ставки податків на заробітну плату, значне податкове навантаження.

Специфіка витрат ресторанного господарства полягає в тому, що вони включають витрати виробництва, витрати обігу і витрати з організації споживання. До витрат виробництва (приблизно 50 – 55 % усіх витрат) належать витрати на заробітну плату робітникам кухні, на амортизацію основних виробничих засобів, на оренду й утримання виробничих приміщень, на газ і електроенергію для виробничих потреб й інші виробничі витрати. На відміну від інших галузей економіки, в ресторанному господарстві вартість сировини та матеріалів у витрати виробництва не входить. Отже, витрати виробництва є неповною собівартістю готової продукції, а тільки затратами, що пов'язані з ходом її виготовлення. Витрати обігу (10-15 %) – це грошова форма витрат живої і уречевленої праці з реалізації товарів й доведення їх до конкретного споживача. До витрат з організації споживання належать витрати на оренду, амортизацію і утримання приміщень і обладнання торгових залів, на заробітну плату працівників, що пов'язані з організацією споживання та інші.

Ціна реалізації на продукцію власного виготовлення визначається на підставі калькуляції шляхом складання калькуляційних карток на кожну страву та напої власного виробництва відповідно до діючих Збірників рецептур та технологічних карток на фірмові страви. Сировина включається в калькуляцію за продажною ціною, тобто вже з торговою націнкою, яка встановлюється закладом ресторанного господарства у відповідності до його типу та класу.

Через високу конкуренцію у галузі ресторанного бізнесу рестораторам доводиться залишати конкурентні ціни, зменшуючи прибуток. У собівартість готової продукції вже закладено вартість сировини та інших продуктів харчування, тому прямою економією є придбання покупних товарів за нижчими цінами. Проте практика показує, що підприємства, які здійснюють продаж

якісної продукції не виправдано завищують ціни, оскільки ресторатор не може собі дозволити з такою ж легкістю піднімати ціни на свої страви чи продукцію. Для економії на продуктах харчування ресторани пропонують своїм споживачам сезонні меню, страви з локальних продуктів та напої місцевих виробників.

Все більше ресторанів при розробленні меню роблять акцент на натуральне використання продуктів та нескладні рецептури. Економічно вигідним є використання новітніх способів теплової кулінарної обробки страв: смаження на грилі, приготування на сковороді вок, деглясування, папільйот, фламбірування, приготування у вакуумі, підпікання, інтенсивне охолодження та шокове заморожування. Застосування перелічених вище технологій дозволяє зробити заготівлі заздалегідь, задіяти меншу кількість працівників, споживати меншу кількість енергоресурсів, а також знизити відходи виробництва.

Таким чином набуває популярність авторська кухня, що дозволяє творчо переробити існуючі кухні світу і створити свій власний продукт, який буде засновано на локальних продуктах і сучасних технологіях, які з одного боку дозволять скоротити витрати, а з іншого - привертатимуть споживача. Це позитивно впливає на позиціонування закладу ресторанного господарства на ринку та його конкурентоспроможності.

Для підвищення рівня конкурентоспроможності ресторатори повинні постійно придумувати щось нове, вводити інновації, які б сприяли скороченню витрат та зниженню цін, або пропонувати за ту ж ціну більше послуг. Корпоративні клієнти дуже цінні, тому ресторани йдуть на ряд поступок організованим групам туристів, корпоративним туристам. Наприклад, можуть готувати з продуктів клієнта, для них існують фіксовані знижки, працює правило: чим більше замовлень, тим більшу знижку отримує замовник. Адже для приготування десятків комплексних обідів можна наперед прорахувати витрати і скоригувати їх в сторону скорочення.

Останнім часом людському чиннику в індустрії гостинності приділяється важлива увага. Створення для працівників сприятливого клімату сприяє

вищому рівню трудової активності, що стимулює високу трудову активність кожного і відбивається на доходах підприємства в цілому. В останні роки зростає роль додаткового заохочення працівників з прибутку. Особливістю даного виду заохочення є те, що виплати являють собою відсоток від загального виторгу (може коливатися від 1% і до 5%), тобто існує прямий зв'язок між рівнем виконання роботи і рівнем оплати. Це стимулює працівників до більш напруженого графіку роботи, якісного виконання своїх професійних обов'язків. Тому для обслуговування відвідувачів потрібна менша кількість персоналу.

Отже, оптимізація витрат та застосування інноваційних підходів до організації процесу виробництва продукції дає змогу управляти витратами підприємства в сторону їх скорочення, економити, зменшувати собівартість продукції та як наслідок, не піднімаючи цін, збільшувати прибуток та рентабельність підприємств ресторанного господарства в цілому.

Список використаної літератури

1. Зігель Л.С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания. – К.: 2010. – 288с.
2. Бухгалтерський облік у громадському харчуванні: навч. посіб./ Ф. Ф. Бутинець [та ін.]; за ред. проф. Ф. Ф. Бутиця. – Житомир: Рута, 2002. – 480с.
3. Десяткіна І. В. Підходи до організації обліку виготовлення продукції в закладах ресторанного господарства /І. В. Десяткіна, О. М. Глушук // Міжнародний збірник наукових праць. – 2011. – № 3 (21), Ч. 1 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://pbo.ztu.edu.ua/article/view/45220/42251>
4. Пилипенко А. А.Формування обліково-аналітичного забезпечення управління витратами підприємств та їх об'єднань: монографія / А. А. Пилипенко, І. П. Дзьобко, О. В. Писарчук ; за заг. ред. докт. екон. наук, доцента Пилипенко А. А. – Х. : Вид. ХНЕУ, 2011. – 344 с
5. Янчева Л. М. Методичні підходи до організації бухгалтерського обліку витрат виробництва та обігу на підприємствах ресторанного господарства / Л. М. Янчева, Т. В. Шталь, М. О. Ільченко // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – № 2. – С. 11–17.



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>