
BUSINESS ECONOMICS AND MANAGEMENT

DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-081-0-5>

УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: КОНЦЕПТУАЛЬНИЙ АСПЕКТ

Батченко Л. В.

*доктор економічних наук, професор,
професор кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу
Київського національного університету культури і мистецтв
м. Київ, Україна*

Гончар Л. О.

*кандидат економічних наук,
старший викладач кафедри готельно-ресторанного
і туристичного бізнесу*

*Київського національного університету культури і мистецтв
м. Київ, Україна*

Пиптик Н. П.

*студентка
Київського національного університету культури і мистецтв
м. Київ, Україна*

У сучасних умовах функціонування світового ринку управління витратами з метою досягнення максимального прибутку розглядається як основний засіб створення конкурентоспроможної продукції не тільки у провідних країнах світу, але й у країнах з перехідною економікою. Високі вимоги і ефективне використання усіх видів ресурсів, що зумовлює необхідність вивчення економічної сутності витрат і покрокового переходу до єдиної системи управління витратами, є найважливішими засадами для удосконалення економіки в цілому.

Досліджуючи вчення про витрати як економічну категорію в історичній сутності, варто враховувати, що на кожному економічному етапі свого формування (типу, устрою, функцій) та становлення економічної думки, витрати набували відповідних

трактувань та характеристик. Варто зазначити, що витрати привертали до себе увагу ще у стародавні часи у Єгипті (2500 р. до н.е.), Вавилоні (2200–2150 рр. до н.е.), Греції (3 ст. до н.е.), Римі (5 ст. до н.е.), де інформація про них в ранні часи запам'ятовувалась та фіксувалась у різні способи (папірус, картки, дерево тощо). В той же час з'являється нормування витрат, а саме розрахунок необхідної кількості певних ресурсів, що ставало підґрунтям для змістового наповнення даної категорії [1]. Узагальнюючи результати аналізування широкого спектру літературних джерел, еволюцію різних підходів і вчень про зміст та управління витратами в економічній теорії можна систематизувати у чотири основні етапи (рис. 1).

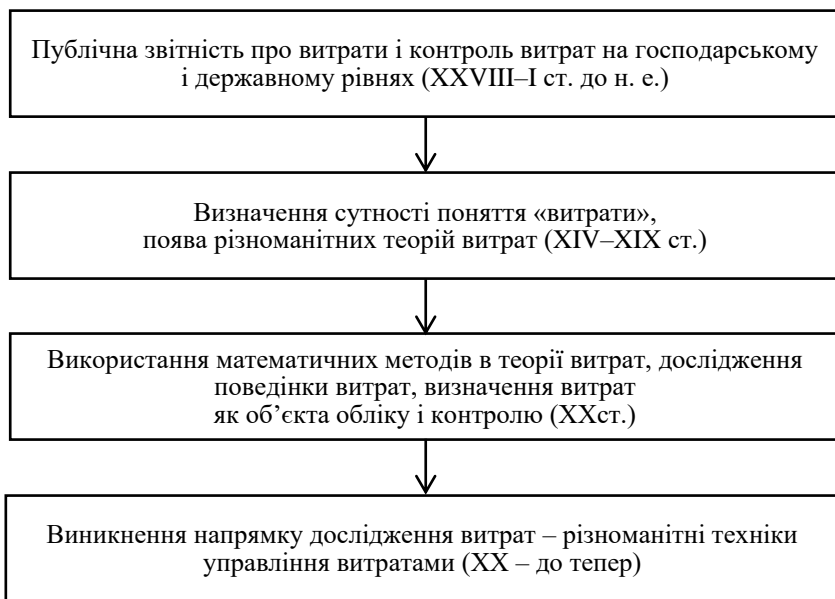


Рис. 1. Еволюціонування підходів та вчень про зміст і управління витратами в економічній теорії

Джерело: систематизовано авторами

Відповідно на сучасному етапі розвитку підходів до трактування витрат у сфері гостинності, зокрема на підприємствах ресторанного

господарства, витрати операційної діяльності являють собою вартісну оцінку ресурсів, використаних під час здійснення певної виробничо-торгівельної діяльності, які забезпечують формування фінансових результатів.

Беручи до уваги те, що заклади ресторанного господарства виконують одразу декілька видів підприємницьких процесів, виділити статті витрат в системі управління витратами за певним конкретним видом досить складно. До того ж частина витрат формується одразу за декількома видами діяльності. В даному випадку для сучасних підприємств дедалі більшої актуальності набуває класифікація методів обліку витрат і калькулювання собівартості продукції залежно від точності розподілу накладних витрат [2].

Заклад ресторанного господарства має змогу оцінити потенціал підприємства на ринку для ефективного управління його конкурентоспроможністю. В цьому аспекті допомагає саме аналіз впливу чинників внутрішнього та зовнішнього середовища. Результативність роботи закладів ресторанного господарства певним чином залежить і визначається впливом зовнішніх чинників (як позитивних, так і негативних), врахування яких обумовлює вибір процесу управління витратами операційної діяльності. Градація рівня впливу зовнішніх чинників на ефективність функціонування ресторанних підприємств в цілому та їх системи управління витратами представлена на рис. 2.

Варто зазначити, що одним із головних етапів аналізу є вивчення структури та динаміки витрат, який необхідно проводити для оцінки загальних тенденцій показників, що характеризують витрати операційної діяльності ресторану. Дослідивши динаміку обраних показників необхідно врахувати вплив кількісних чинників, які мають найвагомий вплив шляхом перерахунків прямих витрат.

Для виявлення більш точного рівня змін, аналіз динаміки витрат доцільно порівнювати з показниками змінними у часі: дохід підприємства, темпи інфляції, динаміка масштабів діяльності підприємства. Такий аналіз дає дещо загальне уявлення про значущість окремих елементів та статей витрат і дає можливість

визначити кризові чи найбільш перспективні напрями управління витратами [3].

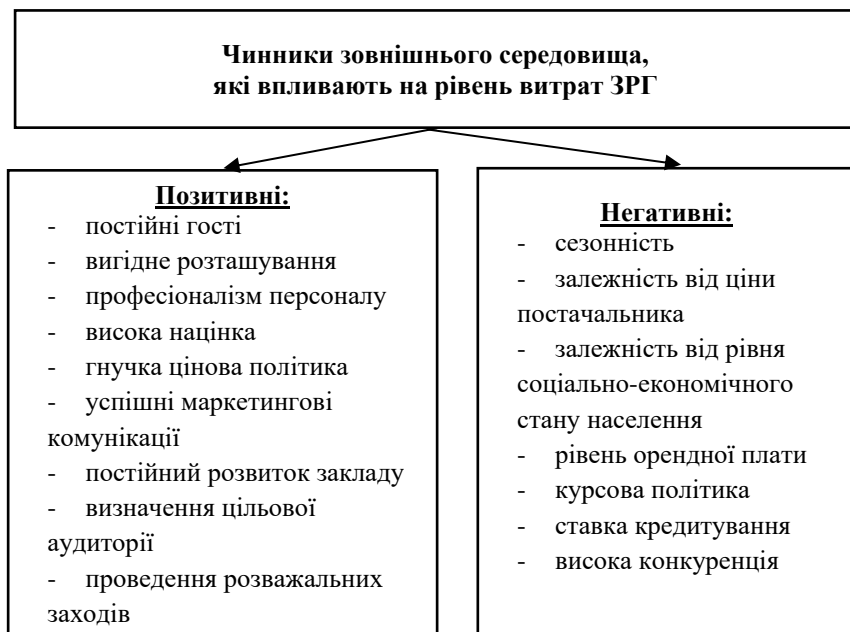


Рис. 2. Градація рівня впливу зовнішніх чинників на ефективність системи управління витратами ресторанних підприємств

Джерело: систематизовано авторами

На підставі логіки причинно-наслідкового зв'язку здійснюється детерміноване моделювання. Тобто, якщо підприємство з високим рівнем витрат недостатньо ефективно використовує свій ресурсний потенціал, або за нормальних умов використання ресурсів виявлено додаткові резерви, то безумовно повинні бути розроблені і реалізовані заходи щодо використання резервів. Для забезпечення ефективного управління витратами в закладах ресторанного господарства рекомендовано вживати таких заходів [4]:

- дотримання ефективного використання будь-яких ресурсів;

- призначення відповідальних осіб за кожним центром відповідальності витрат (за ефективністю витрачання ресурсів та їх контролем);
- формування системи звітного документування за контролем витрат;
- створення автоматизованої системи формування й обробки інформації та платіжної дисципліни для покращення якісних показників діяльності, що пов'язані з формуванням витрат;
- впровадження низки сучасних форм «продуктів» підприємства з розгалуженою системою додаткових послуг;
- залучення висококваліфікованих фахівців (підвищення кваліфікації працівників);
- додатковий контроль за витрачанням ресурсів;
- оптимізація логістичних потоків шляхом:
- розробки оптимальної системи закупівель і зберігання запасів;
- безперервного моніторингу ринку сировини (постачальників).

Таким чином, управління витратами у закладах ресторанного господарства необхідно здійснювати системно, крізь визначений і затверджений керівництвом поетапний алгоритм, який доцільно виконувати у чіткій послідовності для досягнення запланованих результатів [5]. Виконання встановлених умов в системі управлінської діяльності забезпечить ефективність формування витрат та споживання ресурсів для отримання інформації, яка стане підґрунтям в прийнятті відповідних ефективних управлінських рішень, зокрема щодо:

- визначення рівня конкурентоспроможності продукції та послуг;
- можливість використання та керування інформацією щодо витрат за видами продукції та послуг;
- формування бюджетів витрат;
- ціноутворення за різними умовами контрактів й потреб споживачів.

Отже, управління витратами в ресторанному бізнесі – це складна багатоаспектна система, яка повинна мати чітку структуру із визначеними принципами та алгоритмами взаємозалежностей та

регулювань; широко орієнтуватись на ринкові зміни; мати здатність адаптовуватись до мінливих трансформаційних процесів; загалом бути гнучкою до змін і в той же час забезпечувати стабільну (бажано із зростаючим ефектом) результативність та ефективність функціонування підприємства у непростих бізнес-умовах.

Література:

1. Аветисова А.О. Економіка ресторанного господарства. Донецьк : ДонНУЕТ, 2007. 368 с.
2. Андрущенко Н.С. Суть і значення витрат: історичний аспект. *Актуальні проблеми економіки*. 2007. № 5.
3. Бондар І.Ю., Пахомов В.І. Управління витратами виробництва та собівартістю продукції. Київ : Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2000. 65 с.
4. Великий Ю.М., Прохорова В.В., Сабліна Н.В. Управління витратами підприємства. Харків : ІНЖЕК, 2009. 192 с.
5. Чумак О.В., Андрущенко І.С. Управління витратами в інформаційно-аналітичній системі підприємств ресторанного господарства. Харків : Харк. держ. ун-т харч. та торг., 2016. 268 с.