

УДК 658.15

Левченко Є.А. - ст.гр. БМ-31

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ОСНОВНІ ШЛЯХИ ЇХ ОПТИМІЗАЦІЇ ТА РЕЗЕРВИ ЕКОНОМІЇ

Науковий керівник: к.т.н., доц. Вовк Ю.Я.

Ресторанне господарство – сфера виробничо-торговельної діяльності, в якій виробляють і продають продукцію власного виробництва та куповані товари, призначені для споживання на місці, з організацією дозвілля або без нього. Виробництво будь-якої продукції потребує витрат економічних ресурсів, які через свою відносну специфіку мають певну вартість та пов'язані з відмовою від виробництва альтернативних товарів та послуг. Витрати є грошовою формою витрачених за певний період задіяних чинників виробництва, необхідних для здійснення виробничої і збутової діяльності. Спожиту частку ресурсів перетворюють на витрати діяльності підприємства, які можна об'єднати в дві групи: авансові одночасні витрати та поточні витрати. Витрати першої групи спрямовують на просте і розширене відтворення виробничих основних засобів й об'єктів соціальної інфраструктури, другої – на безпосереднє здійснення виробничої діяльності.

В існуючих умовах ринкової економіки для кожного суб'єкта господарювання особливого значення набуває ефективність управління витратами і шляхи їх економії.

Витрати підприємств ресторанного господарства в Україні з 01.01.2000 р. приведені у відповідність до Міжнародних стандартів бухгалтерського обліку. 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, 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 не повною 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 обідніх залів, на заробітну плату робітників, що пов'язані з організацією споживання та ін.

Основними напрямками оптимізації та економії витрат ресторанного господарства є: поліпшення режиму роботи обладнання, вдосконалення структури виробничих та торговельних площ; прискорення обіговості товарних запасів; зменшення питомої ваги товарних запасів із високим терміном обіговості; вибір на ринку банківських послуг найвигідніших кредиторів; зменшення та ліквідація втрат продукції та втрат у тарі; підвищення пайової участі власних коштів у оплаті сировини і продуктів, що закуповують.

Отже, оптимізація витрат підприємств ресторанного господарства в умовах ринку дасть змогу розширити можливості збільшення обсягів товарообігу та прибутку за належної якості обслуговування споживачів.