

Грінько А. П.,
Кваша О. О.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПІДХОДУ ДЛЯ ЦІЛЕЙ ЕФЕКТИВНОГО УПРАВЛІННЯ ТА ОБЛІКУ ВИТРАТ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Досліджено стан ресторанного бізнесу в країні, визначено основні напрями його покращення, обґрунтовано витратний характер реалізації загальних функцій підприємств ресторанного господарства, що є основою для впровадження функціонального обліку витрат і калькулювання собівартості продукції, організації управлінського обліку. Визначено місце витрат обігу та виробництва в системі кругообороту капіталу. Рекомендовано класифікацію витрат підприємств ресторанного господарства залежно від видів діяльності та цілей управління.

Ключові слова: ресторанний бізнес, стратегія, управління, функціональний підхід, класифікація, витрати, облік, структура.

1. Вступ

Сучасний бізнес надзвичайно динамічний, що змушує власників і керівників підприємств постійно удосконалювати методи і техніку управління. У зв'язку з цим особливо актуальною є проблема прийняття стратегічних і тактичних правильних рішень з ведення та розвитку бізнесу, у тому числі, й для підприємств ресторанного господарства, що працюють на українському ринку. Ринок ресторанного господарства в Україні має великий потенціал і перспективи для зростання, але відповідно до міжнародного рейтингу розвитку нових технологій ресторанної справи Україна посідає лише 132-ге місце зі 192 країн світу, тоді як США знаходиться на 5-му місці, Росія — на 23-му, а абсолютними лідерами є Іспанія, Франція, Італія та Китай [1].

В умовах прискореного розвитку інформаційного суспільства в Україні, а також її міжнародних економічних зв'язків зростає потреба всіх рівнів управління в своєчасній і достовірній інформації, необхідній для прийняття якісних управлінських рішень. Саме останні є запорукою успішного розвитку бізнес-середовища, у зв'язку з чим зростає роль бухгалтерського обліку у формуванні показників фінансово-господарської діяльності підприємства, з'ясуванні причин і наслідків відхилень від встановлених параметрів.

Вживання та забезпечення розвитку підприємств ресторанного господарства у сучасних стагнаційних і флуктуаційних умовах глобального економічного середовища становить перед керівництвом важливе завдання про здійснення ефективного управління витратами в умовах високої конкуренції, що потребує уважного вивчення та розробки відповідних рекомендацій.

Науково обґрунтована класифікація витрат в підприємствах ресторанного господарства обслуговує весь комплекс управлінських цілей, який полягає в визначенні собівартості продукції та ціноутворенні.

Цим обґрунтовується актуальність проведеного дослідження.

2. Аналіз літературних даних та постановка проблеми

У сучасних умовах загострюється складність управління у зв'язку зі збільшенням числа факторів, що мають вплив на бізнес. Постачальники, конкуренти, ціни, асортимент продукції, організаційна структура та стиль керівництва — усе це впливає на фінансовий стан і довгострокові плани розвитку підприємств у нових економічних умовах. Ця інформація повинна знаходити системне відображення на підприємствах в рамках спеціально розроблених рахунків бухгалтерського обліку, планових документів, методів аналізу.

Вивчення історичних аспектів генезису категорії «витрати» показали, що на протязі багатьох років ця категорія досліджувалась у працях таких економістів-теоретиків, як Ф. Візер, Дж. Кларк, Р. Коуз, К. Макконнелл, К. Маркс, А. Маршалл, П. Самуельсон та ін. Значний внесок в теорію витрат зробили класики політичної економії: А. Сміт, який ввів поняття абсолютних витрат та Д. Рікардо — автор теорії порівняльних витрат [2, 3].

Проведений аналіз досліджень щодо витрат сучасними вченими-економістами показав, що більшість авторів вважають витратами обігу у торговельних підприємствах витрати, які пов'язані з обігом товарів (А. Б. Борисов, Й. С. Завадський, Г. В. Осовська, О. О. Юшкевич, А. Г. Загородній, Г. Л. Вознюк, Т. С. Смовженко, В. Коноплицький, Г. Філіна, В. Г. Золотогоров), а інші — пов'язують їх з витратами на доставку та реалізацію товарів (Н. В. Чебанова, Л. Н. Котенко, А. Н. Азриліян). В. В. Патров, Л. В. Нуридінова, Т. Лайко-Ротто [4], С. Санчез-Канізарес [5], Н. К. Тараненко стверджують, що витрати обігу — це лише витрати на реалізацію товарів.

Незважаючи на велику кількість наукових робіт і публікацій, проблемні питання обліку витрат на підприємствах ресторанного господарства залишаються невирішеними в повній мірі. Здійснення процесу трансформації

їх суті та видів у ринкових умовах господарювання потребують подальшого обґрунтування нових підходів до методики обліку з урахуванням потреб сучасного розвитку ресторанного господарства, що відповідає їх специфіці та сприяє підвищенню якісного рівня методологічного забезпечення бухгалтерського обліку.

3. Об'єкт, мета та задачі дослідження

Об'єктом дослідження є організаційні процеси обліку витрат на підприємствах ресторанного господарства України.

Проведені дослідження ставили за мету визначення структури витрат в операційній діяльності підприємств ресторанного господарства, розробку функціонально-витратної структури підприємства, порядок організації стратегічного управління витратами, що забезпечує підвищення ефективності системи управління в умовах інформаційного суспільства в Україні.

Для досягнення поставленої мети вирішувалися наступні завдання:

- дослідити розвиток ресторанного бізнесу в Україні;
- визначити основні напрями вирішення проблемних питань щодо підвищення ролі ресторанного бізнесу в економіці країни;
- визначити місце і роль витрат в кругообороті коштів підприємства;
- обґрунтувати витратний характер реалізації загальних функцій підприємств ресторанного господарства;
- розробити класифікацію витрат в залежності від видів діяльності та цілей управління підприємств ресторанного господарства.

4. Методи дослідження систематизації витрат підприємств ресторанного господарства

Теоретичне обґрунтування базується на спостереженнях, групуваннях, аналітичній роботі під час визначення проблем і тенденцій обліку та управління витратами підприємств ресторанного господарства, узагальненні результатів та розробках рекомендацій з організації бухгалтерського обліку витрат обігу та виробництва. Теоретичною основою дослідження стали методологічні і загально-наукові принципи проведення комплексних досліджень.

5. Результати дослідження щодо класифікації витрат підприємств ресторанного господарства в цілях стратегічного управління

Сучасні умови господарювання характеризуються стрімкими темпами розвитку науково-технічного прогресу, що потребує створення нових та постійної модернізації вже існуючих інструментів управління й розробки для них спеціальних інформаційних баз даних. Усе це вносить значні корективи, як у систему стратегічного управління витратами на підприємствах ресторанного господарства, так і в розуміння ролі та місця в ній обліку й аналізу.

Як відомо, розвиток підприємництва у різних сферах економічної діяльності має специфічні особливості. Ав-

тори статті погоджуються з думкою В. Г. П'ятницької, що «високий ступінь відкритості нашої країни, її культурні та природні цінності позитивно впливають на збільшення кількості потенційних споживачів продукції та послуг ресторанного господарства» [6, С. 80]. Але все це, а також невикористані можливості зростання за рахунок інноваційних технологій, дозволяє зробити висновок щодо доцільності й необхідності активізації підприємництва в ресторанному бізнесі країни.

За видами підприємства ресторанного господарства поділяються на ресторани, кафе, бари, їдальні та заклади постачання готової їжі. Такий розподіл обумовлено специфікою організації виробничих процесів та обслуговування споживачів залежно від типів підприємств (закладів) ресторанного господарства. Їх структура станом на 1 січня 2015 р. представлена на рис. 1.

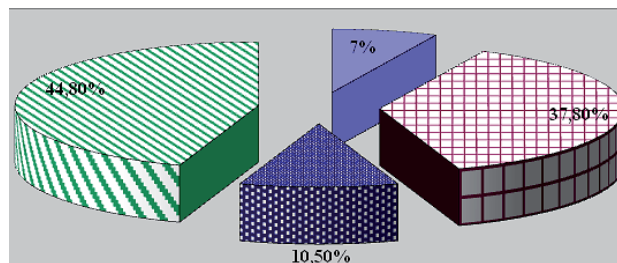


Рис. 1. Структура мережі підприємств — суб'єктів підприємницької діяльності ресторанного господарства за різновидами економічної діяльності на початок 2015 року (7): ■ — ресторани; □ — кафе, зустрічні та буфети; ■ — бари; ■ — їдальні та заклади постачання готової їжі

В Україні обсяг ринку підприємств ресторанного господарства за останні шість років збільшився з 12,3 млрд. до 28,4 млрд. грн. (2014 р.), про що свідчать дані компанії «Ресторанний консалтинг». Експерти пов'язують таке поживлення з високою рентабельністю даного бізнесу — 30–35 % в рік, що набагато вище, ніж в ЄС з 10–15 % [8]. У той же час прослідковується високий рівень прибутковості та середнього строку окупності українських підприємств ресторанного господарства: 2–2,5 роки проти 5 років у Європі.

Але у сучасних умовах глобального економічного середовища розвиток індустрії ресторанного бізнесу постійно коливається. Так, якщо на 01.01.2010 р. товарооборот ресторанного господарства України (з урахуванням товарообороту фізичних осіб — підприємців) складав 15,5 млрд. грн., то на 01.01.2014 р. товарооборот збільшився у 1,4 рази і досяг рівня 24,3 млрд. грн., але вже станом на 01.01.2015 р. товарооборот ресторанного господарства зменшився на 12,0 % (у порівнянні з 2013 р.) і досяг 21,3 млрд. грн., що призводить до скорочення кількості закладів даної галузі [9]. Станом на 1 січня 2015 року товарооборот ресторанного господарства в Харківській області, проти відповідного періоду попереднього року, зменшився у порівняльних цінах на 4,7 % і становив 1485,7 млн. грн. [10].

Таке становище пояснюється тим, що багато підприємств ресторанного господарства не витримують конкурентної боротьби і закриваються в умовах кризи, високого рівня інфляції, падіння рівня доходів населення. Проте ресторанний бізнес залишається одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, як в Україні, так і у світі.

Ріст інфляції (до 43,3 % у 2015 р.) призводить заклади ресторанного господарства до зміни своєї цінової політики [11]. Як показують проведені дослідження з початку 2015 року ціни виросли приблизно на 30 %. Наприклад, вартість бізнес-ланчу в ресторанах середньої цінової категорії обходиться за 100 грн, а ціни на алкогольні коктейлі за 80–90 грн. Це обумовлено значним зростанням відпускних цін на товари, отримані від постачальників. За даними Державної служби статистики, у листопаді 2015 року відпускні ціни українських виробників зросли на 25,1 % у порівнянні з аналогічним місяцем минулого року. Наприклад, за інформацією відомства, за цей період на 29,7 % подорожчали напої, на 23,3 % – м'ясо та м'ясопродукти, на 44,3 % – хліб і хлібобулочні вироби, на 68,6 % – цукор [7].

До 2014 року відвідуваність українських підприємств ресторанного господарства щороку зростала приблизно на 20–30 %. Але, у першому півріччі 2015 року ресторатори зафіксували максимальний за останні п'ять років відтік відвідувачів – на 30–50 % у порівнянні з аналогічним періодом 2014 року. Нестабільна ситуація призвела до скорочення закладів ресторанного господарства.

У структурі продажу продовольчих товарів у ресторанному господарстві теж спостерігається тенденція до зниження. Так на 01.01.2010 р., продаж товарів складає 3,4 % (до загальної кількості), а вже на 01.01.2015 р. відсоток продажу складає 2,5 %, тобто за останні п'ять років продаж знизилися на 0,9 % [7].

Індекс фізичного обсягу товарної структури роздрібного товарообороту підприємств ресторанного господарства у період з 01.01.2010–01.01.2015 р. знизився на 24,2 % і склав 84,1 % [7].

За результатами аналізу тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в Україні, можна визначити основні напрями вирішення проблемних питань щодо підвищення його ролі в економіці країни, а саме:

- формування ефективної стратегічної спрямованості діяльності підприємств. Якщо підприємство тривалий час працює збитково, доцільно застосувати або стратегію ліквідації, або одну з інших стратегій скорочення. Це дозволить не лише мінімізувати власні втрати, а й звільнити ринок для розвитку тих підприємств, які працюватимуть ефективніше;
- стратегії підприємств ресторанного господарства мають спиратися на сучасні методи забезпечення інтеграційної підтримки;
- стабілізація ціноутворення. Для цього доцільно використовувати сировину та товари вітчизняного виробництва, розробляти економічний асортимент продукції, визначати диверсифіковані напрями діяльності;
- ефективне проведення інвестиційної політики;
- впровадження сучасних методів та інструментів управління. При цьому для вибору оптимальної стратегії підприємства необхідно зважати на особливості того чи іншого його різновиду, контингенту споживачів, рівня економічного розвитку регіону, розміщення, розміру, типу та життєвого циклу підприємства, а також постійно вимірювати та оцінювати зміну впливу різних чинників зовнішнього середовища на його розвиток.

Для реалізації цих важливих умов необхідно сформувати чітку, ефективну систему управління підприєм-

ством ресторанного господарства, оскільки трансформаційні процеси, що охопили всі сторони суспільного життя в Україні, найбільшою мірою торкнулися економічних перетворень, які суттєво впливають на весь хід політичних, соціальних, культурних та інших змін, а ринкова трансформація національної економіки відбувається непослідовно, суперечливо, часто деформовано через низку об'єктивних і суб'єктивних причин.

Стратегічні цілі задаються підприємству «зверху» у вигляді «плану-закону» з метою забезпечення цього підходу. Вибір стратегічної мети завжди пов'язаний із визначенням її альтернативної вартості, тобто понесених витат, з оцінкою того, чим потрібно пожертвувати, щоб досягти цієї мети.

Діяльність та внутрішні характеристики будь-якого підприємства найбільш повно розкриваються у функціях, які вони виконують. Різні характеристики підприємства синтезуються в єдине ціле за допомогою системи функцій. Згідно з концепцією функціональної організації систем, яка розроблена М. І. Сетровим, «функціональна організація системи – це сукупність функцій та зв'язків між ними. Підприємство може розглядатися як система, яка дозволяє використовувати функціональний підхід не тільки до підприємства в цілому, виділяючи його як систему, але й до його внутрішньої структури» [12, С. 35].

Складність розгляду підприємства з позиції функціонального підходу полягає у тому, що як кожна загальна системна функція, так і її складова, є, у свою чергу, об'єктом управління, унаслідок чого утворюється матричне переплетіння функцій, яке зростає з ростом масштабу діяльності підприємства. «Ступінь складності матричного переплетіння функцій зумовлена такими особливостями діяльності підприємства, як рівень диверсифікації виробництва, інтенсивність конкуренції, обрана стратегія конкурентоспроможності, стадія життєвого циклу підприємства. Якщо мова йде про великі підприємства, то необхідно враховувати таку особливість їх діяльності, як форма взаємодії структурних підрозділів, технологічна, фінансова взаємодія під час реалізації великих проєктів або за типом конгломератів» [13, С. 20–21].

Грунтуючись на концепції і основних положеннях ситуаційного підходу, реалізацію загальних функцій підприємства доцільно розглядати в контексті конкретної ситуації, в якій знаходиться або буде знаходитися підприємство в кожний певний момент часу. Інакше кажучи, можна говорити про функціонально-ситуаційний характер діяльності підприємства. Але ситуаційний підхід до управління підприємством ресторанного господарства не може бути універсальним щодо характеру, принципів, адаптації управління до зміни умов діяльності, реалізації загальних функцій підприємства і в кожному конкретному випадку буде мати абсолютно індивідуальний характер. Розуміння діяльності підприємства як сукупності певного виду робіт, що виконуються для вирішення різних завдань і досягнення цілей діяльності, дозволяє виділити перелік функцій, що залежать від виду і призначення робіт, а також організаційної структури підприємства. Для розкриття функціонального підходу авторами статті досліджено: характеристику підприємства за допомогою системи функцій, які виконуються; функції підприємства, які залежать від виду та визначення робіт; організаційну структуру та функціонально-витратну схему підприємства ресторанного господарства.

Реалізація загальних функцій підприємства потребує певних витрат часу та ресурсів. У цьому випадку є прямий зв'язок між величиною витрат на реалізацію загальних функцій та масштабом підприємства, особливостями його діяльності, галузевою приналежністю (рис. 2).

Цей висновок дає відповідь на питання про джерела витрат підприємства, які пов'язані з реалізацією загальних функцій. Виходячи зі змісту робіт, які складають такі загальні функції підприємства, як виробництво, обслуговування та управління, можна стверджувати, що показником їх виконання є величина загальних витрат підприємства. Вважаємо, що витратний характер

реалізації загальних функцій підприємства є основою для впровадження на підприємствах ресторанного господарства функціонального обліку витрат і калькулювання собівартості продукції та організації управлінського обліку.

Таким чином, якщо розглядати діяльність підприємства як цілісний механізм його функціонування, що в своїй суті зводиться до виробництва економічних благ, то змістовне навантаження понять «витрати виробництва» та «витрати обігу» буде збігатися, оскільки зазначені витрати є складовими діяльності суб'єкта господарювання.

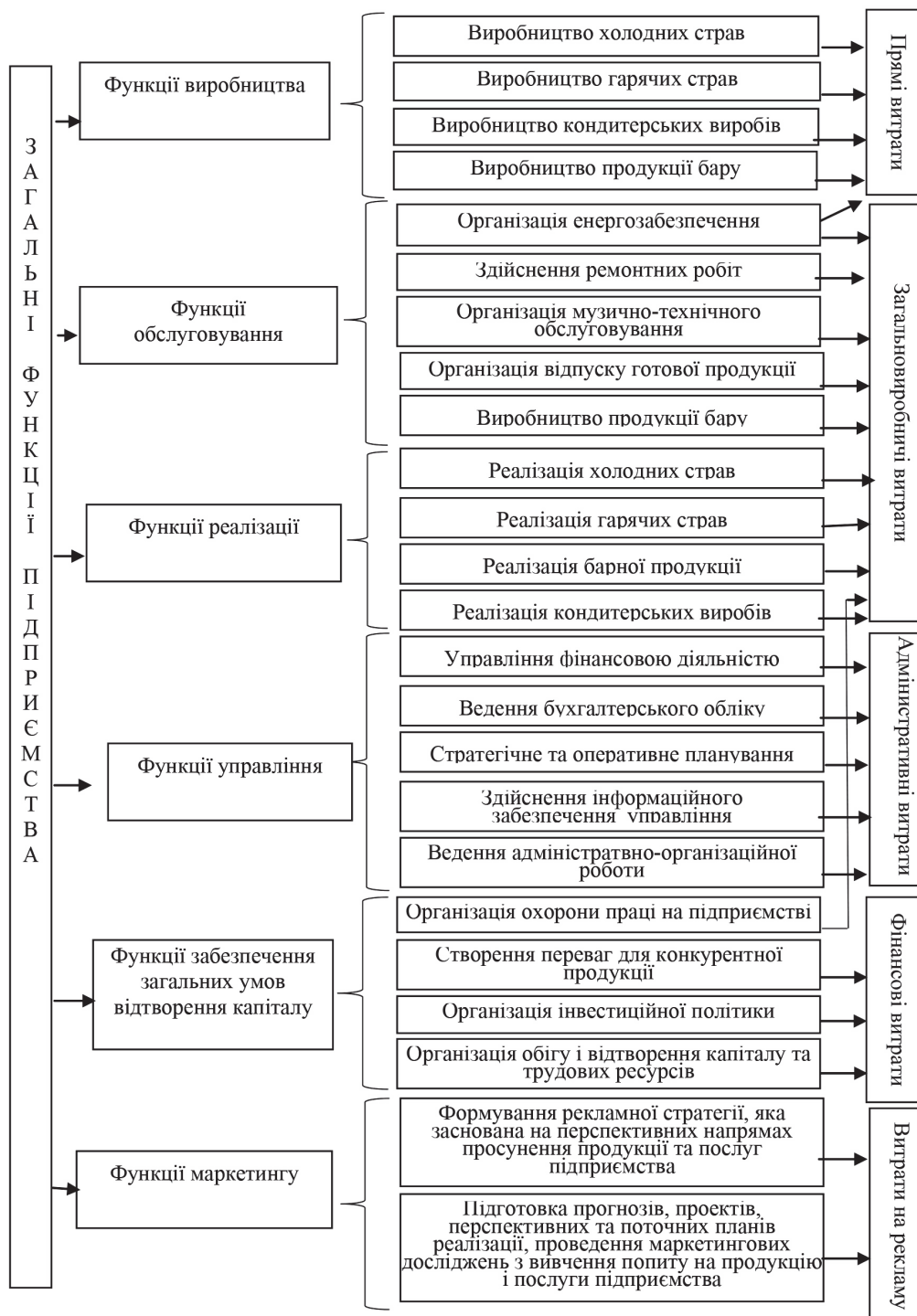


Рис. 2. Функціонально-витратна структура підприємств ресторанного господарства

Але, якщо розглядати функціонування підприємства в розрізі процесів господарської діяльності і, відповідно, розмежувати її на стадії кругообороту капіталу, то витрати виробництва та витрати обігу матимуть різну змістовну форму (рис. 3). Так, витрати виробництва є витратами, що підприємство отримує в ході другої стадії кругообороту капіталу, тобто безпосередньо на етапі обробки сировини та виготовлення готової продукції. А витрати обігу – це витрати, що здійснюються на першій та третій стадіях кругообороту капіталу, тобто під час закупівлі та постачання товарів і в процесі реалізації та відвантаження продукції покупцям і замовникам.

На думку авторів статті, витрати обігу на підприємствах ресторанного господарства – це витрати матеріальних, грошових та трудових ресурсів, що пов'язані з процесом товароруху (придбання, виробництво, реалізація) продукції власного виробництва, товарів, а також надання послуг під час організації споживан-

ня їжі, виражені в грошовій одиниці. В положеннях бухгалтерського обліку суть цих витрат не надається, проте в ході дослідження виявлено, що лише у «Методичних рекомендаціях з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності», затверджених наказом Міністерства економіки України від 02.03.2010 р. № 226 зазначено, що витрати обігу (представлені в грошовій формі) – витрати підприємства на здійснення процесу реалізації товарів, які визначають за своєю суттю собівартість послуг з доведення товарів від виробника до споживача та пов'язаних зі зміною форм вартості [14]. Проте слід зазначити, що ці Методичні рекомендації, хоч і зареєстровані міністерським наказом, однак не зареєстровані в Міністерстві юстиції, а отже вони не мають сили нормативного документа, тому їх положення мають лише рекомендаційний характер. Вважаємо за доцільне в підприємствах ресторанного господарства застосувати рекомендовану класифікацію витрат (рис. 4).

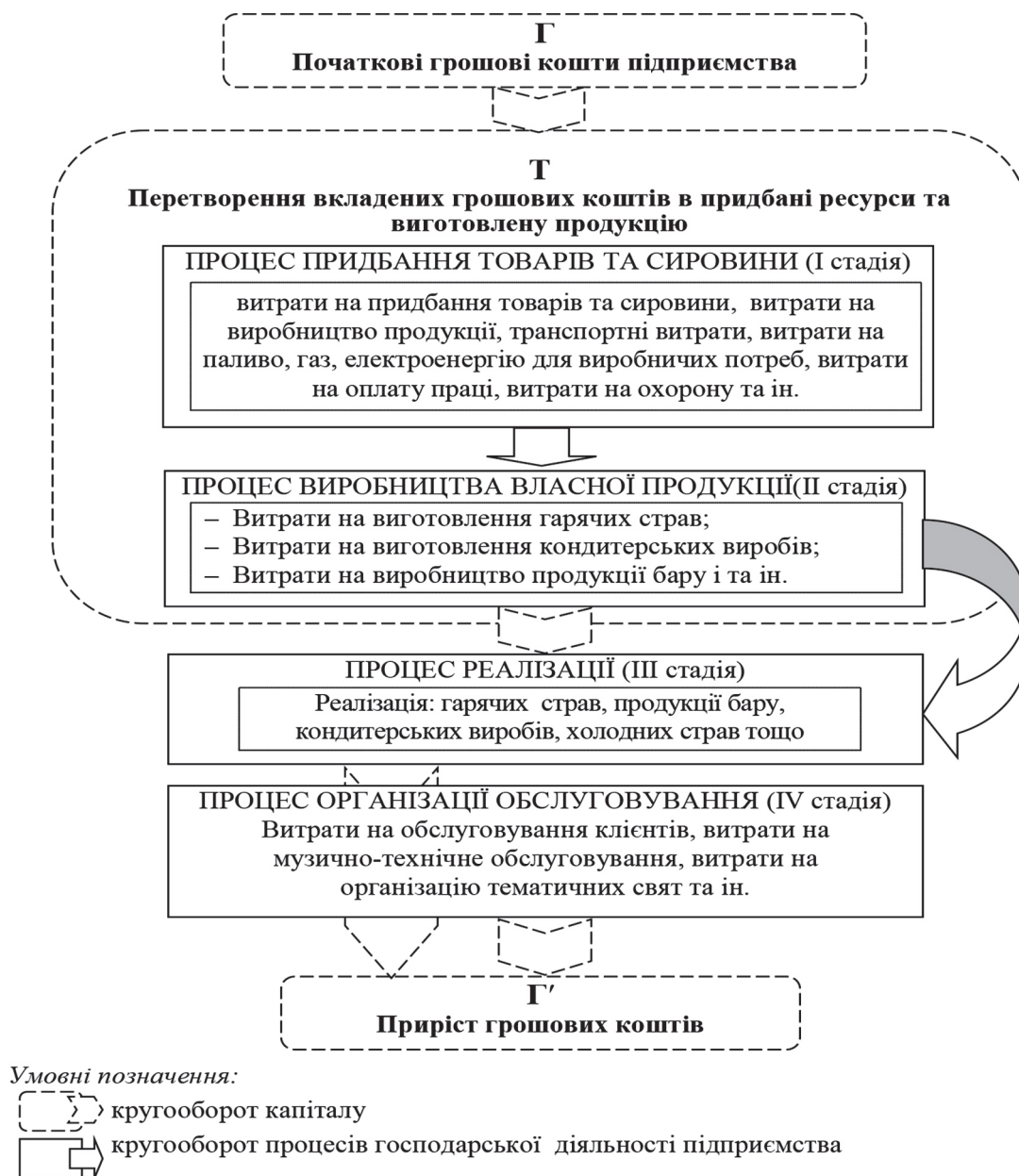


Рис. 3. Місце витрат обігу та виробництва у кругообороті капіталу

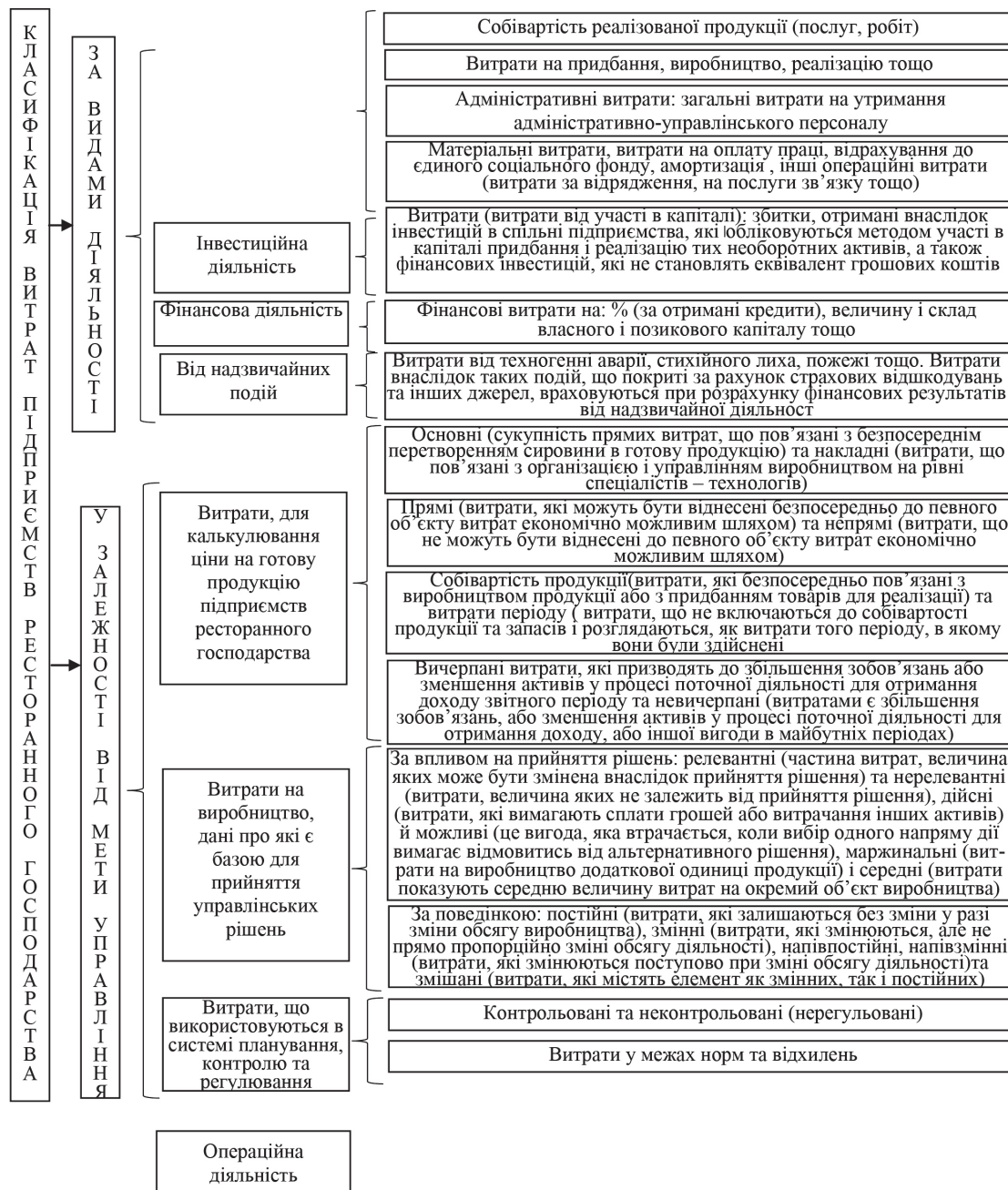


Рис. 4. Класифікація витрат підприємств ресторанного господарства залежно від видів діяльності та від цілей управління

Запропонована класифікація витрат для підприємств ресторанного господарства має велике значення при калькулюванні собівартості продукції та організації підсистеми управлінського обліку.

6. Обговорення результатів дослідження щодо використання функціонально-витратного підходу для організації обліку на підприємствах ресторанного господарства

Основою забезпечення стабільного функціонування підприємств ресторанного господарства є зростання їх прибутковості, конкурентоспроможності, платоспроможності та ринкової вартості як ключових параметрів здат-

ності підприємства до розвитку. Досягнення цієї мети неможливо без розробки нових підходів, спрямованих на вдосконалення традиційного обліку витрат і калькулювання собівартості продукції, а також адаптації прогресивних методів оцінки і контролю виробничого потенціалу відповідно до встановлених умов підприємницької діяльності.

Потреба в дослідженні різноманітних об'єктів з точки зору їх функціонування і зв'язків із зовнішнім середовищем зумовила появу і розвиток функціонального підходу. Такий підхід дозволяє більш повно розкрити природу ієрархічних об'єктів, виділити цілісні, організовані системи серед всіх інших об'єктів та їх сукупностей. Тому, розглядаючи класифікацію витрат підприємства ресторанного господарства з використанням функціонально-витратного підходу, аналізуючи зазначений пере-

лік класифікаційних ознак і, як результат, — класифікаційних різновидів, можна зробити висновок, що систематизація за видами (групами) витрат відповідно визначених функцій, за видами діяльності забезпечує ефективне та цілеспрямоване управління витратами, є підставою для впровадження на підприємствах ресторанного господарства методики функціонального обліку витрат і калькулювання собівартості продукції, а також впровадження підсистеми управлінського обліку.

7. Висновок

У результаті проведених досліджень:

1. За результатами аналізу тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в Україні, визначено основні напрями вирішення проблемних питань щодо підвищення його ролі в економіці країни.

2. Для розкриття функціонального підходу досліджено: характеристику підприємства за допомогою системи функцій, які виконуються; функції підприємства, які залежать від виду та визначення робіт; функціонально-витратну схему підприємства ресторанного господарства, що уможливує визначення зв'язку між величиною витрат на реалізацію загальних функцій та масштабом підприємства, особливостями його діяльності, галузевою приналежністю.

3. Визначено місце витрат обігу та виробництва у кругообороті капіталу підприємств ресторанного господарства.

4. Запропоновано класифікацію витрат підприємств ресторанного господарства залежно від видів діяльності та від цілей управління, що має велике значення при калькулюванні собівартості продукції та організації підсистеми управлінського обліку.

Література

1. Worlds-50-best restaurants-revealed [Electronic resource] // Restaurant Magazine. — Available at: \www/URL: http://www.restaurantmagazine.com/2014
2. Цаголов, Н. А. Адам Смит и современная политическая экономия [Текст] / Н. А. Цаголов, А. В. Аникин, Ф. Я. Полянский и др.; под ред. Н. А. Цаголова. — М.: МГУ, 1979. — 214 с.
3. Рикардо, Д. Начала политической экономии и налогового обложения [Текст]: в 2-х т. / Д. Рикардо // Антология экономической классики. — М.: Эконом, 1993. — Т. II. — 396 с.
4. Laikko-Roto, T. Restaurant business operators' knowledge of food hygiene and their attitudes toward official food control affect the hygiene in their restaurants [Text] / T. Lääkkö-Roto, M. Nevas // Food Control. — 2014. — Vol. 43. — P. 65–73. doi:10.1016/j.foodcont.2014.02.043
5. Sanchez-Canizares, S. M. Restaurant [Text] / S. M. Sanchez-Canizares // Encyclopedia of Tourism. — Springer International Publishing, 2014. — P. 1–2. doi:10.1007/978-3-319-01669-6_162-1
6. П'ятиницька, Г. Т. Іноземні інвестиції в Україну та розробка наукових підходів до оцінювання інвестиційної привабливості ресторанного господарства у регіональному розрізі [Текст] / Г. Т. П'ятиницька // Держава та регіони. — 2003. — № 4. — С. 173–180.
7. Жук, І. М. Статистичний щорічник України за 2014 р. [Текст] / за ред. І. М. Жук. — К.: Консультатн, 2015. — 586 с.
8. Насонова, О. Ресторанный бизнес-2015: выживает мудрейший [Электронный ресурс] / О. Насонова // ВидеоАрхив трансляций «Первого Делового». — 03.08.2015. — Режим доступа: \www/URL: http://fbc.net.ua/video/12450.

9. Соціально-економічне становище України за 2014 рік [Електронний ресурс] // Ukrstat.org — публикация документов Государственной Службы Статистики Украины. — 2014. — Режим доступа: \www/URL: http://ukrstat.org/druk/soc_ek/2014/arh_2014_u.htm
10. Глухова, О. А. Соціально-економічне становище Харківської області за 2014 рік [Текст] / відп. за вип. О. А. Глухова. — Х.: Головне управління статистики у Харківській області, 2015. — 13 с.
11. Таблица индексів інфляції за 2015 р. [Електронний ресурс] // Бухгалтерський облік підприємств, бухгалтерський аутсорсинг, обслуговування. — Режим доступа: \www/URL: http://oblik-today.com.ua/ua/info/109-tablitsa-indeksiv-inflyatsii-za-2015r
12. Сетров, М. И. Основы функциональной теории организации [Текст] / М. И. Сетров. — М.: Наука, 1992. — 156 с.
13. Стаценко, В. В. Главная технология успеха [Текст] / В. В. Стаценко // Караван Плюс. — 2009. — № 11(94). — С. 82–84.
14. Про внесення змін до Методичних рекомендацій з формування складу витрат та порядку їх планування у торговельній діяльності [Електронний ресурс]: Наказ Міністерства економіки України від 02.03.2010 р. № 226. — Режим доступа: \www/URL: http://meold.kmu.gov.ua/minec/control/uk/publish/printable_article?art_id=145488

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПОДХОДА ДЛЯ ЦЕЛЕЙ ЭФФЕКТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ И УЧЕТА РАСХОДОВ ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Исследовано состояние ресторанного бизнеса в Украине, определены основные направления его улучшения, обосновано затратный характер реализации общих функций предприятий ресторанного хозяйства, что является основой для внедрения функционального учета затрат и калькулирования себестоимости продукции, организации управленческого учета. Определено место издержек обращения и производства в системе кругооборота капитала. Рекомендовано классификацию расходов предприятий ресторанного хозяйства в зависимости от видов деятельности и целей управления.

Ключевые слова: ресторанный бизнес, стратегия, управление, функциональный подход, классификация, расходы, учет, структура.

Гринько Алла Павлівна, кандидат економічних наук, професор, кафедра бухгалтерського обліку, аудиту та оподаткування, Харківський державний університет харчування та торгівлі, Україна.

Кваша Ольга Олександрівна, кандидат економічних наук, кафедра бухгалтерського обліку, аудиту та оподаткування, Харківський державний університет харчування та торгівлі, Україна, e-mail: oliska-@gmail.com.

Гринько Алла Павловна, кандидат экономических наук, профессор, кафедра бухгалтерского учета, аудита и налогообложения, Харьковский государственный университет питания и торговли, Украина.

Кваша Ольга Александровна, кандидат экономических наук, кафедра бухгалтерского учета, аудита и налогообложения, Харьковский государственный университет питания и торговли, Украина.

Grinko Alla, Kharkiv State University of Food Technology and Trade, Ukraine.

Kvasha Olha, Kharkiv State University of Food Technology and Trade, Ukraine, e-mail: oliviaolyska@gmail.com