**ТЕМА 8**

**СОБІВАРТІСТЬ ПОСЛУГ ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАНИХ ПІДПРИЄМСТВ**

**1. Собівартість послуг готельного підприємства.**

**2. Витрати виробництва та обігу ресторанного господарства.**

**1. Собівартість послуг готельного підприємства**

Всі затрати готельного підприємства в залежності від джерел фінансування поділяються на затрати, які включаються до собівартості послуг, і затрати, які відшкодовується за рахунок прибутку.

Затрати на виробництво і реалізацію послуг, виражені в грошовій формі, складають **собівартість послуг** (витрати). Вони в кожному циклі відшкодовуються з виручки. Кількість послуг, яке готель може запропонувати на ринок, залежить від рівня витрат на їх виробництво і ціни, по якій вони будуть продаватися на ринку. Собівартість послуг безпосередньо впливає на величину прибутку і рентабельності. В умовах ринкової економіки, коли готелі самостійно розробляють тарифи на основні та додаткові послуги, значення собівартості як основи формування цін на готельний продукт ще більш зростає.

**Собівартість послуг готельного підприємства** являє собою вартісну оцінку суми витрат на використання в процесі надання послуг природних ресурсів, сировину, матеріали, паливо, енергію, основні фонди, нематеріальні активи, трудові ресурси та інші затрати на виробництво і реалізацію продукції.

**Витрати готельного господарства** поділяються на **явні** і **неявні**; **втрачених можливостей**; **граничні**; **альтернативні**.

Існує два **підходи до оцінки витрат**: **бухгалтерський** і **економічний**. На готельному підприємстві відображаються явні (бухгалтерські) витрати.

До **явних витрат** відносяться грошові кошти, яке готельне підприємство витрачає зі свого розрахункового рахунку на оплату ресурсів, щоб утримати їх в своєму розпорядженні.

**Неявні витрати** не включаються в собівартість так як не мають форми платежів. Найчастіше це вигода від безоплатного використання ресурсів, що належать підприємству на правах власності (наприклад, експлуатація власного будинку, а не оренда чужого), а також трудові витрати власників підприємства, які не оплачуються у вигляді заробітної плати. Неявні витрати враховуються в розрахунку чистого економічного прибутку і можуть носити постійний характер, якщо вони пов‘язані з власністю на нерухомість.

**Витрати втрачених можливостей** виникають при виборі певної програми, визначеної найменшої ціни, при якій доводиться рахуватися з наявністю «вузьких» місць, що не дозволяють використовувати варіант більш вигідний в інших відносинах. Як правило, витрати втрачених можливостей не включають до собівартості, а використовують виключно в аналітичних цілях. Якщо ж вони враховуються в собівартість, то їх показують окремо від інших елементів витрат.

**Граничні витрати** – це додаткові витрати (або приріст витрат) в результаті збільшення реалізації послуг і товарів на одиницю.

**Альтернативні витрати** – це вигода, упущена внаслідок використання економічних ресурсів в найбільш дохідної сфері діяльності. Наприклад, для власника підприємства альтернативні витрати є найбільша заробітна плата, яку він міг би отримати, виконуючи роботу за наймом.

Залежно від **впливу величини обсягу діяльності готельного підприємства** розрізняють **постійні** і **змінні витрати**.

**До постійних (умовно-постійні) витрат** відносять витрати, величина яких не змінюється при зміні величини виручки від реалізації послуг готелю. Ці затрати знижуються на одиницю продукції і послуг з ростом їх обсягу. Більшість експлуатаційних витрат готелю по своєму характеру є постійними. До них відносяться загальногосподарські витрати: ввідрахування на амортизацію, оренду, оплата праці, відрахування і затрати на ремонт основних фондів та ін.

**Змінними (умовно-змінними)** називають витрати, загальна величина яких знаходиться в безпосередній залежності від величини готельного продукту. Їх розмір змінюється в залежності від обсягу послуг готелю, пропорційно обсягу послуг. До них відносяться: витрати на воду, прання білизни, транспортне послуги, витрати на електроенергію, рекламу, затрати на видачу туристам необхідних предметів гостинності.

Загальна сума всіх постійних і змінних витрат утворює **валові витрати.** Відношення величини валових витрат до обсягу реалізації товарів і послуг являє собою **середні (питомі) витрати.**

За **способом включення до собівартості** витрати розділяють на **прямі** і **непрямі**. **Прямі витрати** характерні тим, що вони пов'язані з певними видами послуг і можуть бути безпосередньо віднесені на їх собівартість в момент їх здійснення або нарахування. **Непрямі витрати** розподіляються по підрозділах, видах діяльності пропорційно показнику виручки від реалізації продукції і послуг, тобто побічно (умовно). До непрямих статей калькуляції відносяться загально-експлуатаційні та управлінські витрати.

Всі витрати, що утворюють собівартість послуг, складаються з наступних економічних елементів (видів):

* матеріальні затрати (за вирахуванням вартості зворотніх відходів);
* витрати на оплату праці;
* відрахування на соціальні потреби;
* амортизація основних фондів;
* інші витрати.

Планування, облік і калькуляція собівартості послуг готельного господарства визначаються цілою низкою чинників, які поділяються на зовнішні і внутрішні.

До **зовнішніх факторів** належать:

* економічна ситуація в країні;
* державна податкова політика;
* система ціноутворення;
* наявність або відсутність конкуренції;
* інфляція;
* валютний курс;
* вартість послуг інших галузей;
* особливості експлуатаційної діяльності готелю та ін.

Основними **особливостями експлуатаційної діяльності готельного** господарства є:

* суто локальний характер послуг, відсутність незавершеного виробництва по основній діяльності;
* залежність експлуатаційної діяльності від споживання його послуг;
* нерівномірність експлуатаційної діяльності, обумовлена нерівномірністю споживання послуг по місяцях, днях, тижнях, що значно ускладнює організацію експлуатаційної діяльності і відбивається на собівартості та інших економічних показниках;
* відсутність пропорційної залежності експлуатаційних витрат від кінцевого результату діяльності, вимірюваної кількістю використаних місць (деякі експлуатаційні витрати знаходяться в пропорційній залежності від різних натуральних показників);
* залежність якості обслуговування проживаючих від організації праці і експлуатаційної діяльності, розвитку матеріально-технічної бази, що відбивається в зростанні вартості основних фондів.

**Внутрішні чинники**, що впливають на витрати готельного підприємства, поділяються на економічні і організаційні.

До **економічних факторів** належать порядок нарахування амортизації, експлуатаційна програма готелю, форми і системи оплати праці, система преміювання працівників, ефективність і продуктивність праці, величина готельного продукту та ін.

До **організаційних факторів** належать тип та категорія готелю, категорійність номерного фонду, розвиток матеріально-технічної бази, організація праці працівників готелю, рекламна політика і ін.

**2. Витрати виробництва та обігу ресторанного господарства**

**Витрати виробництва та обігу** ресторанного господарства являють собою вартість витрат (крім вартості сировини і товарів). Підприємства громадського питання носять специфічний характер, так як вони виконують функції виробництва власної продукції, реалізації продукції власного виробництва та покупних товарів, а також організують споживання власної продукції та покупних товарів. Отже, витрати підприємства питання включають, поряд з витратами на виробництво продукції, а також витрати реалізації та споживання власної продукції та покупних товарів. Витрати виробництва та обігу ресторанного господарства враховуються, аналізуються і плануються в абсолютному вираженні в грошових одиницях, а в відносних величинах як відсоток товарообігу.

Відносна величина витрат називається рівнем витрат (РВ). Цей показник розраховується за формулою:

$$РВ=\frac{І}{Т}×100$$

**Витрати виробництва та обігу ресторанного господарства** класифікуються таким же чином, як і затрати готельного господарства: **явні і неявні; граничні; альтернативні; постійні і змінні; прямі і непрямі; за статтями витрат і ін.**

Залежно від **функцій**, які виконуються підприємством питання, витрати ресторанного господарства підрозділяються на три групи:

* на виготовлення продукції власного виробництва;
* на реалізацію продукції власного виробництва та покупних товарів;
* на організацію споживання.

До **витрат виробництва підприємства харчування** відносять заробітну плату працівників виробництва, а також затрати на:

* транспортування сировини;
* зберігання сировини і напівфабрикатів;
* паливо, газ, електроенергію;
* оренду виробничих приміщень; ремонт та амортизацію обладнання;
* знос, вартість прання і лагодження спецодягу виробничого персоналу, а також частина витрат з утримання складів і інші витрати, пов'язані з виготовленням продукції власного виробництва.

**Витрати обігу підприємства харчування** включають:

* оплату праці торгових працівників;
* витрати на доставку покупних товарів;
* амортизацію торгового обладнання;
* витрати на прання і ремонт спецодягу торгового персоналу;
* витрати на рекламу;
* інші затрати, пов'язані з реалізацією продукції власного виробництва та покупних товарів.

**Витрати по організації споживання продукції підприємства харчування** включають:

* витрати на оплату праці офіціантів, прибиральниць;
* витрати на прання і лагодження столової білизни, а також зносу столового білизни;
* інші витрати, пов'язані з організацією споживання продукції власного виробництва і покупних товарів.

По **відношенню до товарообігу** витрати поділяються на **постійні (умовно-постійні)**, **змінні** **(умовно-змінні)**, **змішані.**

**Постійні витрати** – це витрати, які залишаються відносно постійними протягом певного часу і не змінюються у зв'язку з коливанням обсягу товарообігу. Постійні витрати існують навіть в тому випадку, якщо підприємство харчування не працює з яких-небудь причин.

До сталих витрат відносять:

* зарплату працівників за посадовими окладами і тарифними ставками;
* витрати на оренду і утримання приміщень та інвентаря; знос основних засобів;
* витрати на капітальний і поточний ремонт;
* знос санітарного одягу, столової білизни, малоцінних і швидкозношуваних предметів, столового посуду і приладів;
* частина відрахувань на соціальні потреби
* частина інших витрат.

**Змінні витрати** – це витрати, які змінюються (пропорційно, дегресивно або прогресивно) у зв'язку з коливаннями обсягу товарообігу.

До **змінних витрат** відносять:

* проценти за користування кредитом і позиками;
* витрати на транспортування сировини і товарів;
* витрати на зберігання, підробіток, підсортування і упаковку товарів;
* розхід на паливо, газ і електроенергію для виробничих потреб;
* розхід на рекламу;
* втрати товарів і продуктів при перевезенні, зберіганні та реалізації;
* розхід на тару;
* відрядний приробіток, преміальна виплата, якщо вони залежать від обсягу реалізації;
* частина відрахувань на соціальні нужди;
* частина інших витрат (збір на інкасацію торгової виручки, розхід на ведення касового господарства, вартість одноразового посуду та ін.).

З метою оподаткування розхід на продаж (витрати обігу) за місяць діляться на **прямі** і **непрямі**. До **прямих видатків** відносяться транспортні витрати платника податків на доставку покупних товарів до складу покупця, якщо такі витрати не включені в покупну вартість товарів. Прямі витрати розподіляються між залишком товарів і реалізованими товарами за середнім відсотком. Всі інші витрати визнаються **відносними** і в повному обсязі відносяться на реалізовані товари.

Прямі витрати, пов'язані з залишку товарів на кінець місяця, обчислюються за середнім відсотком витрат обігу та виробництва за звітний місяць з урахуванням перехідного залишку на початок місяця в наступному порядку:

* підсумовуються прямі витрати (транспортні витрати), що припадають на залишок товарів на початок місяця і вироблені в звітному місяці;
* визначаються суми товарів, реалізованих у звітному місяці (в оцінці за звітними цінами), і залишку товару на кінець місяця;
* визначається середній відсоток витрат обігу і виробництва як відношення суми витрат обігу і виробництва до суми реалізованих і залишилися товарів;
* сума витрат обігу, що відносяться на залишок товарів на кінець місяця, визначається шляхом множення середнього відсотка витрат на суму залишку товарів на кінець місяця.

На суму і рівень витрат ресторанного господарства впливають зовнішні і внутрішні фактори. До зовнішніх факторів належать ті ж фактори, що і в готельному господарстві.

**Внутрішні фактори** поділяються на **економічні** і **організаційні**.

До **економічних чинників** відносять:

* обсяг, склад і структуру товарообігу;
* структуру витрачається сирья і товарів;
* виробничу програму;
* ефективність і продуктивність праці;
* форми і системи оплати праці, систему преміювання; товарооборотність;
* порядок нарахування амортизації та ін.

**Організаційні фактори** включають:

* площу підприємства, кількість посадочних місць;
* режим роботи підприємства;
* спеціалізацію;
* тип і категорію підприємства харчування;
* оснащеність обладнанням, вартість обладнання, термін експлуатації;
* методи обслуговування відвідувачів («шведський стіл», самообслуговування, попереднє накриття столів, обслуговування офіціантами та ін.);
* систему постачання підприємств питання напівфабрикатами;
* організацію праці працівників, складання графіків виходу на роботу, суміщення професій;
* умови зберігання сировини і товарів ін.