

УДК 657

DOI: [http://dx.doi.org/10.26642/pbo-2018-2\(40\)-3-6](http://dx.doi.org/10.26642/pbo-2018-2(40)-3-6)**І.М. Вигівська, к.е.н., доц.***Житомирський державний технологічний університет***В.К. Макарович, к.е.н.***ДВНЗ «Ужгородський національний університет»*

Особливості калькулювання кейтерингу: організаційно-методичні засади

У роботі розглянуто складові собівартості кейтерингових послуг (кейтерингу), ідентифіковано прямі та непрямі витрати процесу надання послуг кейтерингу, визначено напрями формування аналітичного обліку надання кейтерингових послуг для цілей калькулювання. Досліджено організаційно-методичні особливості калькулювання в частинні обрання напівфабрикатного варіанту попередільного методу обліку витрат на виробництво (надання послуг) і калькулювання собівартості кейтерингу. Здійснене дослідження сприяло розробці калькуляції як документальне забезпечення процесу визначення собівартості кейтерингу та формування достатньої інформації для потреб користувачів та запитів керівництва щодо ефективності діяльності кейтерингової компанії (підприємства ресторанного бізнесу). Виділені пропозиції щодо калькулювання кейтерингових послуг забезпечують повноту та достовірність інформації про вартість кейтерингу і створюють передумови до удосконалення методики бухгалтерського обліку на підприємствах ресторанного бізнесу при наданні кейтерингових послуг.

Ключові слова: кейтеринг; організація; методика; облік; ресторанний бізнес; калькулювання; калькуляція.

Постановка проблеми. Сучасний етап розвитку соціально-орієнтованої ринкової економіки для підприємств ресторанного бізнесу, характеризується істотними труднощами в пошуку нових неосвоєних сегментів ринку. У той же час отримують розвиток нові додаткові послуги, які можуть стати для підприємств ресторанного господарства дуже перспективними і високоприбутковими. Одним із прикладів є кейтерингові послуги, які представляють собою новий напрямок у сфері обслуговування потенційних клієнтів підприємствами ресторанного бізнесу.

Важливе значення має формування достовірної інформації про реальну вартість послуг кейтерингу. Це, в свою чергу, зумовлює необхідність поглибленого вивчення складових організації обліку у напрямі калькулювання задля налагодженості облікового процесу на підприємствах ресторанного бізнесу та ефективного управління суб'єктом господарювання з використанням, одержаного від системи бухгалтерського обліку, інформаційного забезпечення.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблемні аспекти облікового відображення діяльності ресторанного бізнесу піднімалися в працях І.С. Коробкіна, О.О. Нестеренко [4], Є.Тихомирова [6], І.С. Андрущенко, О.В. Чумак, [7], А.Л. Цюцяк [8] та інші. Кейтеринг є об'єктом досліджень багатьох науковців в різних галузях: Н.С. Акімова, А.А. Гудков, Л.Л. Івашина, Л.О. Кириляева, О.О. Нестеренко, І.С. Коробкіна, О.А. Полянська, Т.Сушальська, однак, на недостатньо дослідженому рівні залишаються організаційно-методичні питання калькулювання кейтерингу.

Метою дослідження є удосконалення процесу калькулювання кейтерингових послуг на підприємствах ресторанного господарства.

Викладення основного матеріалу дослідження. Сучасний ритм життя, нові тенденції проведення заходів і оформлення свят та урочистостей, корпоративні зустрічі, фуршети, банкети, організація конференцій і виставок – все це є основними умовами для розвитку руху кейтерингу.

Поєднання облікових аспектів по калькулюванню собівартості випуску страв, як витрат основного виробництва, і розрахунку вартості транспортних послуг, пов'язаних з доставкою і виїзним обслуговуванням, широкий перелік додатково наданих послуг, відсутність чітко проробленої нормативної бази, що надання саме кейтерингових послуг, зумовлює необхідність розгляду питань організації обліку кейтерингу.

Булаєв С.В. зазначає, що порядок обліку в кейтерингових компаніях може бути аналогічний системі узагальнення інформації про фінансово-господарської діяльності на підприємствах громадського харчування, при цьому варто звернути увагу на транспортні витрати, оскільки доставка в собівартості кейтерингових послуг займає не останнє місце і списувати їх як умовно постійні за принципом загальногосподарських витрат без розподілу на об'єкти калькулювання було б щонайменше необачно [1].

Погоджуємося з А.Л. Цюцяк [8], яка акцентує, що операції з доставки страв є обов'язковою складовою виїзного ресторанного обслуговування, а тому транспортні витрати повинні включатися в собівартість наданих послуг шляхом їх розподілу між конкретними замовленнями. Базою розподілу таких непрямих

витрат може виступати або вартість продукції і товарів, переданих замовникам при наданні послуг кейтерингу, або ж кілометри пробігу транспортними засобами до місця облаштування заходу. Як правило, підприємства ресторанного бізнесу, операції по виготовленню продукції власного виробництва враховують по одному з наступних способів: торговий, виробничо-торговий або виробничий спосіб.

Кейтеринг в повному обсязі не може враховуватися по одному з наведених способів, оскільки він пов'язаний з наданням послуг в короткостроковому періоді, а, отже, вимагає оперативного калькулювання собівартості і визначення ціни послуг, що надаються. Крім того, витрати виїзного ресторанного обслуговування недоцільно відносити на різні синтетичні рахунки («Виробництво», «Загальновиробничі витрати», «Адміністративні витрати» і «Витрати на продаж»), оскільки така методика ускладнить не лише порядок виділення витрат на послуги кейтерингу, а й визначення ефективності їх надання.

З метою облікового відображення подібних послуг варто всі витрати, пов'язані з їх наданням (включаючи витрати сировини на виготовлення страв, транспортні витрати, витрати на обслуговування заходу, витрати на оплату праці персоналу і т.д.), відобразити на аналітичному субрахунку «Послуги кейтерингу», який доцільно відкрити до рахунку «Основне виробництво». У дебет зазначеного рахунку варто зараховувати витрати, безпосередньо пов'язані з наданням досліджуваних послуг, що дозволить відокремити облік кейтерингу від інших видів діяльності ресторанного господарства.

У зв'язку з ускладненням технологічного процесу для підприємств ресторанного господарства, які надають послуги кейтерингу, вважаємо за можливе використовувати напівфабрикатний варіант попереднього методу обліку витрат на виробництво і калькулювання собівартості продукції з використанням рахунку «Напівфабрикати».

Калькуляція до рахунку № 20441281 від 10.01.2018							R
Замовник:	ТОВ "Агро-Україна"			Вид послуг	Фуршет		
Місце здійснення:	Чоп			К-сть чол.	20		
Найменування :							
Замовлення №	Дата замовлення	Ставка план	Валюта ставки	Одиниця розрахунку	Всього одиниць	Сума факт.	Валюта рахунку
20441281	20.12.2017	15000	грн.		1,000	15 000,00	грн.
По ставці							
Власне виробництво							
власні страви							
1	план-меню № 22	10.01.2018	2500	05-5 () - 10.01.2018		2500,00	416,67
						2500,00	416,67
товар (перепродаж)							
1	напої в асортименті	10.01.2018	3000	1301 () - 09.01.2018		3456,80	576,13
2	фрукти в асортименті	10.01.2018	500	1341 () - 10.01.2018		450,00	0,00
						3 906,80	576,13
оплата праці персоналу							
1	офіціанти	10.01.2018	500	1301 () - 10.01.2018		500,00	0,00
2	повар	10.01.2018	300	1301 () - 10.01.2018		300,00	0,00
						800,00	0,00
податки, внески							
1	ЄСВ 22%	10.01.2018	176	1301 () - 10.01.2018		176,00	0,00
						176,00	0,00
Всього власне виробництво, УАН:		6976,00	Всього власне виробництво факт:		7382,80	992,80	
Партнер				Документ партнера	Ціна послуги	ПДВ	
Тов "Тиса-Транс"							
транспортні послуги							
1	1121	10.01.2018	1800	5/08 (5/08) - 10.01.2018		1800,00	300,00
						0,00	0,00
						1 800,00	300,00
Всього по партнеру, УАН:		2 400,00	Всього по партнеру факт:		1 800,00	300,00	
ТОВ "Фемелі Декор"							
оформлення залу (квіти, декоративні елементи)							
1	1123	10.01.2018	1000	1301 () - 10.01.2018		600,00	0,00
						600,00	0,00
Всього по партнеру, УАН:		1 000,00	Всього по партнеру факт:		600,00	0,00	
Тов "Тиса"							
оренда залу							
1	1124	10.01.2018	1200	34 - 10.01.2018		1200,00	200,00
						1 200,00	200,00
Всього по партнеру, УАН:		1 200,00	Всього по партнеру факт:		1 200,00	200,00	
Всього по послугам, УАН:		10 982,80					
Сума рахунку		15 000,00 УАН					
Дохід		1517,20 УАН					
в т.ч. ПДВ з доходу 20 %		2500,00 УАН					

Рис. 1. Документальне забезпечення процесу формування собівартості кейтерингової послуги за аналітичним субрахунком «Послуги кейтерингу»

При такому методі вартість послуг кейтерингу формується з витрат, понесених у двох переділах [8]:

- у першому переділі виробляються напівфабрикати власного виробництва, які передаються на виготовлення страв основної кухні для забезпечення послуг виїзного ресторанного обслуговування або для реалізації іншим особам. Виготовлені основною кухнею напівфабрикати оприбутковуються за виробничою собівартістю з кредиту субрахунка «Основне виробництво» в дебет рахунку «Напівфабрикати»;
- у другому переділі формується собівартість послуг кейтерингу, яка складається з виробничої собівартості отриманих з основної кухні напівфабрикатів і вартості наданих послуг виїзного обслуговування (витрати на доставку; оренда місця проведення заходу, обладнання, транспортних засобів; оплата праці кухарів, офіціантів, оформлення; музичний супровід і т. д.). Наведені витрати в цілому формують собівартість послуг кейтерингу.

Отже, визначена вище методика обліку кейтерингу дозволяє оперативніше визначати собівартість даних послуг та сприяє оптимізації ціноутворення, підвищує ефективність контролю та управління в цілому підприємствами ресторанного бізнесу.

Для реалізації можливості визначення реальної вартості послуг кейтерингу пропонуємо використовувати наступну форму калькуляції (рис. 1). Комплексне запровадження в практику діяльності підприємств ресторанного бізнесу розробленої форми калькуляції кейтерингових послуг та вищекресленої методики обліку витрат забезпечить достовірність визначення інформації про реальну вартість послуг кейтерингу та ефективність їх надання.

Наведені пропозиції створюють передумови до удосконалення організації облікового процесу та методики обліку ресторанного бізнесу в цілому при наданні кейтерингових послуг.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Отже, результати дослідження дозволили удосконалити методику калькулювання кейтерингових послуг (в частині обрання напівфабрикатного варіанту попередільного методу обліку витрат на виробництво і калькулювання собівартості продукції), а також розробити калькуляційну форму для визначення собівартості кейтерингу та формування достатньої інформації для потреб користувачів та запитів керівництва щодо ефективності кейтерингових послуг.

Наведені пропозиції створюють передумови до удосконалення організації облікового процесу на підприємствах ресторанного бізнесу при наданні кейтерингових послуг. Перспективними напрямками дослідження є удосконалення методики бухгалтерського обліку кейтерингових послуг та розробка аналітичного забезпечення управління такими послугами та ресторанним бізнесом в цілому.

Список використаної літератури:

1. Булаев С.В. Все, что вы хотели знать о Кейтеринге / С.В. Булаев // Предприятия общественного питания: бухгалтерский учет и налогообложение. – 2008. – № 3.
2. Гудков А.А. Кейтеринг как развивающееся средство диверсификации деятельности предприятий общественного питания и особенности бухгалтерского учета оказания кейтеринговых услуг / А.А. Гудков // Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании. – 2010. – № 2. – С. 77–83.
3. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні / Л.Л. Івашина // Глобальні та національні проблеми економіки : Електронне наукове видання. – Миколаїв : Миколаївський національний університет імені В.О. Сухомлинського, 2017. – Випуск 7. – С. 314–317 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://global-national.in.ua/archive/17-2017/67.pdf>.
4. Нестеренко О.О. Класифікація кейтерингових послуг для організації їх обліку / О.О. Нестеренко, І.С. Коробкіна // Бізнес Інформ. – 2014. – № 4. – С. 251–256.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник ; за ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. і доп. – К. : Центр навчальної літератури, 2011. – 584 с.
6. Тихомирова Е. Кейтеринг: документальное оформление, бухучет и налоги / Е.Тихомирова [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://ilex.by/kejtering-dokumentalnoe-oformlenie-buhuchet-nalogi/>.
7. Чумак О.В. Управління витратами в інформаційно-аналітичній системі підприємств ресторанного господарства : монографія / О.В. Чумак, І.С. Андрющенко. – Харків : Видавець Іванченко І.С., 2016. – 268 с.
8. Цюцяк А.Л. Особенности отражения в системе счетов бухгалтерского учета операций выездного ресторанного обслуживания / А.Л. Цюцяк // Международный экономический форум 2013 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://be5.biz/ekonomika1/r2013/3758.htm>.

References:

1. Bulaev, S.V. (2008), «Vse, chto vy hoteli znat' o Kejteringe», *Predpriyatija obshhestvennogo pitaniya: buhgalterskij uchet i nalogooblozhenie*, No. 3.
2. Gudkov, A.A. (2010), «Kejtering kak razvivajushheesja sredstvo diversifikacii dejatel'nosti predpriyatij obshhestvennogo pitaniya i osobennosti buhgalterskogo ucheta okazaniya kejteringovyh uslug», *Buhgalterskij uchet i nalogi v trgovle i obshhestvennom pitanii*, No. 2, Pp. 77–83.

3. Ivashyna, L.L. (2017), «Perspektyvy ta problemy kejterynu v Ukraini», *Global'ni ta nacional'ni problemy ekonomiky*, Elektronne naukove vydannja, Mykolai'vs'kyj nacional'nyj universytet imeni V.O. Suhomlyns'kogo, Mykolai'v, Vol. 7, Pp. 314–317, available at: <http://global-national.in.ua/archive/17-2017/67.pdf>.
4. Nesterenko, O.O. and Korobkina, I.S. (2014), «Klasyfikacija kejterynovyh poslug dlja organizacii' i'h obliku», *Biznes Inform*, No. 4, Pp. 251–256.
5. P'jatnyč'ka, N.O. (ed.) (2011), *Organizacija obslugovuvannja u zakladah restorannogo gospodarstva*, pidručnyk, 2nd pererob. i dop., Centr navchal'noi' literatury, K., 584 p.
6. Tyhomirova, E. «Kejtering: dokumental'noe oformlenye, buhuchet y nalogy», available at: <https://ilex.by/kejtering-dokumentalnoe-oformlenie-buhuchet-nalogi/>
7. Chumak, O.V. and Andrijshhenko, I.S. (2016), *Upravlinnja vytratamy v informacijno-analitychnij systemi pidpryjemstv restorannogo gospodarstva*, monografija, Vydavec' Ivanchenko, I.S., Harkiv, 268 p.
8. Sjučjak, A.L. (2013), «Osobennosti otrazhenija v sisteme schetov buhgalterskogo ucheta operacij vyezdnogo restorannogo obsluzhivanija», *Mezhdunarodnyj jekonomičeskij forum*, available at: <http://be5.biz/ekonomika1/r2013/3758.htm>

Вигівська Ірина Миколаївні – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри обліку і аудиту, Житомирського державного технологічного університету.

Наукові інтереси:

- проблеми облікового забезпечення управління господарською діяльністю.

Макарович Вікторія Костянтинівна – кандидат економічних наук, доцент кафедри обліку і аудиту ДВНЗ «Ужгородського національного університету».

Наукові інтереси:

- обліково-аналітичне забезпечення діяльності підприємств ресторанного бізнесу;
- обліково-аналітичне забезпечення фінансових інструментів.

Стаття надійшла до редакції 25.05.2018.