

НОВАК

Надія Георгіївна

УДК 657.1:640.43

БАШИНСЬКА

Ірина Олександрівна
i.bash@ukr.net

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

FEATURES OF ACCOUNTING IN THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

старший викладач,
Одеський національний
політехнічний університетк.е.н., доцент, Одеський
національний політехнічний
університет

Проаналізовано основні особливості підприємств готельно-ресторанного бізнесу; досліджено етапи калькуляції страв та особливості інвентаризації. Адаптовано думки основних іноземних компаній щодо обліку в готельно-ресторанній справі та виділено найбільш популярні в міжнародній практиці додатки для ведення обліку на початок 2018 р..

* * *

Проанализированы основные особенности предприятий гостинично-ресторанного бизнеса; исследованы этапы калькуляции блюд и особенности инвентаризации. Адаптированы позиции основных иностранных компаний по учету в гостинично-ресторанном деле и выделены наиболее популярные в международной практике приложения для ведения учета на начало 2018 г..

* * *

Introduction. One of the main prerequisites for a successful business is clearly structured accounting. However, each industry has its own characteristics. Hotel and restaurant business is one of the most important sectors of the service sector. As a rule, it has the form of the hotel and its structural subdivisions, such as a restaurant, retail and public catering establishments (mini bars, cafes, cafeterias, buffets, etc.), laundry, repair services, parking, recreation areas with children and so on. further.

Purpose. The purpose of the article is to study the peculiarities of the enterprises of the hotel and restaurant business and to reflect the peculiarities of their accounting.

Results. There are 3 main recommendations for hotel and restaurant business registration:

1) An overview of core costs on a weekly basis. Initial costs are the numbers needed to generate income from profits after overhead. Food, drinks and labor are the three biggest expenses that a restaurant has. They need to be tracked every week. The POS system is great for tracking these costs.

2) The chart of accounts should be simple and personalized. The chart of accounts consists of different accounts and positions that make up the Main Book. It is not necessary to adopt a style of accounting, work similar to a similar business. Personalization of the account plan for a particular institution is one of the key to the success of good accounting.

3) The need to configure all accounting accounts before revision of the report on losses and profits on a monthly basis. In the balance sheets, liabilities and assets are translated. They are one of the main articles of the financial statements. The profit and loss account helps the hotel and restaurant business owner to understand their net profit or loss at the end of the month.

Conclusion. Thus, the outlines of the hotel-restaurant management revealed the specifics of accounting and made it possible to make suggestions, namely: a review of weekly core costs, the use of a simple and personalized plan, and the need to configure all accounting accounts before reviewing the monthly loss statement and profit. It will greatly simplify work and will help to avoid many problems using modern applications for accounting in HoReCa, because clear and accurate accounting in the hotel and restaurant business – is a key to the success and competitiveness of the enterprise.

Ключові слова: підприємства готельно-ресторанного бізнесу, ГРБ, облік, калькуляція, інвентаризація, додаток

Ключевые слова: предприятия гостинично-ресторанного бизнеса, ГРБ, учет, калькуляция, инвентаризация, приложение

Keywords: hotel and restaurant business, HoReCa, accounting, costing, inventory, application

ВСТУП

Однією з головних умов успішного бізнесу є чітко налагоджена ведення бухгалтерського обліку. Однак у кожній галузі господарювання є свої особливості. Готельно-ресторанний бізнес входить в одну з найважливіших галузей сфери обслуговування. Як правило, має форму готелю та його структурних підрозділів, таких як, ресторан, організації роздрібної торгівлі та громадського харчування (мінібари, кафе, ка-

фетерії, буфети тощо), пральня, служби ремонту, паркування, зони відпочинку з дітьми і так далі.

МЕТА РОБОТИ

Метою статті є дослідження особливостей підприємств ГРБ та відображення особливостей їхнього обліку.

МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Методологічною та інформаційною основою ро-

боти є наукові праці, матеріали періодичних видань, ресурси Internet.

РЕЗУЛЬТАТИ

Перш за все, необхідно окреслити нюанси ведення готельно-ресторанного бізнесу: невіддільною частиною надання послуги є матеріальна база і персонал готелю; має обмежені часові рамки. Послуга не може накопичуватися протягом певного періоду. В обліку готелів відсутнє незавершене виробництво. Отримані доходи та здійснені витрати визначаються за підсумками місяця; залежить від впливу соціально-економічних чинників та має сезонний характер попиту.

Доходами підприємств готельно-ресторанного сектора є надходження від споживачів послуг у вигляді плати за проживання, користування громадським харчуванням і отримання додаткових послуг. Надходження плати за проживання відноситься до основних видів діяльності, якщо мова йде про готельно-ресторанний комплекс. У відношенні додаткових послуг підприємство має право визначити окремий порядок обліку.

Для цілей бухгалтерського обліку виручка від послуг приймається при одночасному виконанні умов:

- 1) право на отримання виручки встановлено договором;
- 2) сума, отримана від споживача, спрямована на збільшення економічної вигоди підприємства;
- 3) розмір виручки визначена у вартісному вираженні;
- 4) оплачувана клієнтом послуга фактично надана;
- 5) визначено витрати, пов'язані з наданням послуги.

При відсутності виконання однієї з умов сума, яка надійшла у касу або на розрахунковий рахунок підприємства враховується в складі кредиторської заборгованості.

Особливістю готельно-ресторанного бізнесу є той факт, що необхідно вести облік виробництва, реалізації та організації споживання продукції. Калькулювання собівартості продукції є найважливішим аспектом обліку на підприємствах громадського харчування, до яких можна віднести готельно-ресторанні комплекси. Калькуляція – розрахункова відомість витрат організації на одиницю виробленої продукції громадського харчування. Щоб вивести коректну калькуляцію страви, необхідно провести ряд етапів:

- 1) Скласти меню, а саме конкретний список страв, концепцію ресторану і так далі;
- 2) Скласти технологічні карти на кожен позицію. Технологічна карта – це документ, в якому міститься повна інформація по кожній страві, термін і специфіка зберігання, харчова цінність, рецептура, склад, вага готової порції, опис зовнішнього вигляду, принцип прикраси і подачі [1; 2].
- 3) Знайти постачальників і підписати з ними договір, а також зібрати закупівельні ціни на кожен продукт, який буде потрібно. При калькуляції закупівельних цін на продукти необхідно так само включати транспортні витрати, витрати на навантаження і інші, допоміжні послуги.

Складання меню – один з основних пунктів ведення подальшого обліку, так як в залежності від концеп-

ції ресторану, бару чи кафе, буде залежати наскільки великим буде меню. Чим більше меню, тим більше обсяг технологічних і калькуляційних карт, які потрібно постійно підтримувати в актуальному стані.

Крім калькуляції страв, в ресторанній справі є важлива стаття обліку, така як облік товарів і сировини, які використовуються у виробництві власної продукції. Коли є сировина, є і відходи, які необхідно враховувати. Вони діляться на два типи: 1) Зворотні – відходи, які можна використовувати повторно. Наприклад, уламки шоколаду, які можна розтопити і використовувати при виготовленні нової партії. 2) Незворотні – відходи, які вже не можна повторно використовувати у виробництві, але вони можуть піти на господарські потреби. Наприклад, порожні коробки і пляшки.

Ще одним важливим моментом ведення обліку в готельно-ресторанному бізнесі є інвентаризація.

Інвентаризація – це зіставлення фактичних залишків товарів або сировини на складах із залишками тих же позицій за даними бухгалтерського обліку. В результаті інвентаризації визначаються товарні втрати.

Товарні втрати поділяються на дві категорії:

1) Нормовані – це природне зменшення продуктів у вазі або об'ємі. Тобто, нормальні витрати виробництва. Наприклад, борошно, яке кухар переважив на півграму або трохи розсипав.

2) Ненормовані – це псування або розкрадання продуктів. Облік і контроль за розкраданням продукції – головне завдання інвентаризації.

Як і в будь-якому бізнесі, в обліку готельно-ресторанної справи найважливішу роль має контроль і облік каси і руху грошових коштів. Бухгалтери ресторану працюють з чеками і відстежують рух коштів, що надійшли на рахунок ресторану з банківських карт. Тут важливо оперативно звіряти списані продукти з реально проданими стравами. І простежити за тим, щоб всі гроші доходили до каси.

На думку Бенсона Вілліса [3], партнера і засновника Bistro Accounting (британська компанія, яка займається бухгалтерським обліком в аутсорсингу, програмним забезпеченням QuickBooks SetUp для ресторанів, а також навчанням бухгалтерів для ресторанів) існує 3 основних рекомендації, щодо обліку в готельно-ресторанній справі:

1) Огляд основних витрат на тижневій основі. Початкові витрати – це цифри, необхідні для отримання прибутку від прибутку після накладних витрат. Продукти харчування, напої і робоча сила є трьома найбільшими витратами, які має ресторан. Їх потрібно відстежувати кожен тиждень. Система POS відмінно підходить для відстеження цих витрат.

POS-система (POS – Point of Sale) – це програмно-апаратний комплекс, що функціонує на базі фіскального реєстратора; за POS-системою закріплений типовий набір касових функцій: облік і відпуск товару, прийом і видача грошей, анулювання факту покупки тощо. Зазвичай складовими частинами POS-системи називають POS-комп'ютер, POS-монітор, чековий принтер, фіскальний реєстратор, POS-клавіатуру, дисплей покупця, грошовий ящик, зчитувач магнітних карт.

2) План рахунків повинен бути простим та персо-

налізованим. План рахунків складається з різних облікових записів і позицій, які складають Головну книгу. Не варто переймати стиль ведення обліку, працювати за аналогією з подібним бізнесом. Персоналізація плану рахунків для конкретного закладу – одна із заporук успіху ведення грамотного обліку.

3) Необхідність конфігурації всіх бухгалтерських рахунків перед переглядом звіту про збитки і прибутки щомісяця. У балансових звітах перераховуються зобов'язання і активи. Вони є однією з основних статей фінансових звітів. Звіт про прибутки і збитки допомагає власникові готельно-ресторанного бізнесу зрозуміти їх чистий прибуток або збитки у кінці місяця.

Використання сучасних додатків для ведення обліку в готельно-ресторанному бізнесі на сьогоднішній день значно спрощують роботу бухгалтера в даній сфері і допомагають уникнути багатьох проблем. На початок 2018 р. найбільш популярним додатками для ведення обліку в міжнародній практиці є [1; 4]:

1) Sage Intacct – постачальник програмного забезпечення для обліку хмарних обчислень. Додатки Sage Intacct підходять для малих і середніх компаній і можуть забезпечити фінансову та операційну інформацію в режимі реального часу, а також можливість автоматизації критичних процесів. Sage Intacct надає користувачам безліч основних облікових додатків, таких як загальна книга, кредиторська заборгованість, дебіторська заборгованість, управління грошовими коштами і управління замовленнями. Він також включає вбудовані звіти і панелі моніторингу, управління часом та витратами, облік проектів, управління доходами і консолідації з декількома об'єктами. З відкритою структурою API система обліку Sage Intacct може інтегруватися з іншими бізнес-додатками, такими як CRM, payroll або POS-системи, щоб дозволити користувачам вибирати, які програми вони хочуть використовувати в своїй діяльності.

2) Програмне забезпечення Multiview. Multiview пропонує набір фінансових рішень. Завдяки даному додатку компанії отримують видимість над корпоративними даними. Рішення включає 14 модулів, які можуть бути розгорнуті в різних конфігураціях, що робить його придатним для організацій в будь-якій галузі. Ціноутворення засноване на кількості користувачів.

Крім фінансових показників, Multiview також пропонує середу звітів і аналітики за допомогою засобу ViewPoint. За допомогою ViewPoint у компаній є доступ до корпоративних даних, а також можливість переходити до основних деталей в різних підсистемах.

3) QuickBooks Enterprise – це рішення для бухгалтерського обліку, відповідний для підприємств малого та середнього бізнесу в декількох вертикальних галузях промисловості, включаючи будівництво, дистрибуцію, виробництво і роздрібну торгівлю. Рішення пропонує функціональні можливості для управління декількома користувачами, місцями розта-

шування, робочими процесами інвентаризації або великими обсягами даних транзакцій.

QuickBooks Enterprise пропонує інструменти звітності, що можна настроїти, які допомагають користувачам аналізувати дані і приймати обґрунтовані бізнес-рішення. Рішення інтегрується з Microsoft Excel для розширення можливостей звітності [5]. QuickBooks Enterprise також пропонує інструменти для сканування і прикріплення декількох документів, включаючи квитанції і лапки. Інструмент дозволяє підприємствам оформляти документи за категоріями і відстежувати важливі облікові файли. Рішення також підтримує журнал змін для запису змін в кожному документі з відповідною міткою дати і часу.

ВИСНОВКИ

Отже, окреслені нюанси ведення готельно-ресторанного виявили специфіку ведення обліку та дозволили зробити пропозиції, а саме: огляд основних витрат щотижня, використання простого та персоналізованого плану та необхідність конфігурації всіх бухгалтерських рахунків перед переглядом звіту про збитки і прибутки щомісяця. Значно спростить роботу і допоможе уникнути багатьох проблем використання сучасних додатків для ведення обліку в ГРБ, бо чітке і грамотне ведення обліку в готельно-ресторанному бізнесі – заporука успіху та конкурентоспроможності підприємства.

Список використаних джерел

1. Filyppova S., Malin O., Sherstnyova O. Marketing and information technologies as tools to ensure financial and economic security of hotel and restaurant business. *Економіка. Фінанси. Право*. 2018. № 2. С. 9-11.
2. Башиїнська І.О. Використання автоматизованих систем управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка. Фінанси. Право*. Київ, 2018. №2/3. С. 18-20.
3. Toast Restaurant Blog. URL: <https://pos.toasttab.com/blog/restaurant-accounting> (дата звернення 30.05.2018)
4. Hotel Accounting Software. URL: <https://www.softwareadvice.com/accounting/hospitality-travel-software-comparison> (дата звернення 30.05.2018)
5. Башиїнська І.О., Новак Н.Г. Ефективне управління проектами підприємства. *Інфраструктура ринку. Електронний науково-практичний журнал*. 2017. № 6. С. 75-78.

References

1. Filyppova S., Malin O., Sherstnyova O. Marketing and information technologies as tools to ensure financial and economic security of hotel and restaurant business. *Economy. Finances. Law*. 2018. № 2. pp. 9-11.
2. Bashynska I. Use of automated control systems at hotel and restaurant business enterprises. *Economy. Finances. Law*. Kyiv. 2018. №2/3. pp. 18-20.
3. Toast Restaurant Blog. URL: <https://pos.toasttab.com/blog/restaurant-accounting> (application date 30.05.2018)
4. Hotel Accounting Software. URL: <https://www.softwareadvice.com/accounting/hospitality-travel-software-comparison/> (application date 30.05.2018)
5. Bashynska I., Novak N. Effective enterprise project management. *Market Infrastructure. An Electronic Science and Practice Magazine*. 2017. № 6. pp. 75-78.