

**ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБЛІКУ
НА ПІДПРИЄМСТВАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ:
МІЖНАРОДНИЙ АСПЕКТ**

**А.В. Янчев, Л.О. Кирильсва, О.В. Топоркова,
Д.Д. Кирильсва**

Визначено сутність поняття «індустрія гостинності», на основі публікацій науковців США, Китаю, Індії, Австралії, Росії, досліджено класифікацію витрат, притаманних підприємствам індустрії гостинності на основі міжнародного досвіду організації діяльності суб'єктів господарювання.

Ключові слова: індустрія гостинності, облік витрат, класифікація.

**ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕТА НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА:
МЕЖДУНАРОДНЫЙ АСПЕКТ**

**А.В. Янчев, Л.А. Кирильева, Е.В. Топоркова,
Д.Д. Кирильева**

Определена сущность понятия «индустрия гостеприимства» на основе публикаций ученых США, Китая, Индии, Австралии, России, а так же исследуются классификации расходов, присущие предприятиям индустрии гостеприимства на основании международного опыта организации деятельности субъектов хозяйствования.

Ключевые слова: индустрия гостеприимства, учет расходов, классификация.

**THEORETICAL FOUNDATIONS OF THE ORGANIZATION OF
ACCOUNTING AT THE ENTERPRISES OF HOSPITALITY
INDUSTRY: THE INTERNATIONAL ASPECT**

A. Yanchev, L. Kiril'eva, O. Toporkova, D. Kiril'eva

The definition “hospitality industry” is determined in the article according to usage scientist’s publications of USA, China, India, Australia and Russia. The cost’s classification of the hospitality industry’s enterprises

is researched on the basis of international experience of organization activity of business entity.

The availability of unsolved problems of scientific and applied character which promote the obtaining of full details in the hospitality industry companies on the costs to make business decisions in order to provide customers with quality services is presented.

Each operation of the hospitality industry companies has its own list of other costs, and groups of costs on types and functional purpose are created for their operating.

Keywords: hospitality industry, cost accounting, classification.

Постановка проблеми у загальному вигляді. В умовах трансформації ринкової економіки на діяльність підприємств індустрії гостинності значною мірою впливають процеси глобалізації, які дозволяють проникати на вітчизняний ринок і здійснювати свою ефективну діяльність міжнародним корпоративним мережам. Аналіз світових тенденцій в індустрії гостинності демонструє, що ця сфера діяльності має високий дохід і стрімкі темпи розвитку. Ресторанна індустрія генерує виручку від продажів більше 350 млрд доларів США на рік. Індустрія гостинності є третьою за обсягами роздрібного товарообороту США, поступаючись лише продажу автомобілів та продовольчим магазинам. Ця сфера діяльності залишається найбільшим національним роботодавцем з 11 мільйонами співробітників. Міжнародний досвід організації діяльності у сфері індустрії гостинності, розуміння сутності поняття «індустрія гостинності», аналіз угруповання витрат зарубіжних країн дозволить підприємствам ресторанного бізнесу України досягти визначених успіхів на сучасному ринку, використовуючи облікову-аналітичну систему в прийнятті рішень.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Значний внесок у вивчення теоретичних засад організації та методики обліку для управління підприємств, зокрема індустрії гостинності, в Україні зробили такі відомі вітчизняні науковці, як В.І. Бачинський, Ф.Ф. Бутинець, С.Ф. Голов, Л.В. Нападівська, Л.М. Янчева, А.С. Крутова, О.М. Столяренко та ін. Теоретичні основи організації обліку в підприємствах індустрії гостинності подано в зарубіжних виданнях авторів К.А. Вахрушиної, С.А. Ніколаєвої, Т.П. Карпової, Р.А. Браймера, Вандер Вила, Ч.Т. Хоргнера.

Визнаючи вагомий внесок вітчизняних і зарубіжних учених, слід указати на наявність невирішених питань наукового та прикладного характеру, які стримують отримання повної інформації на

підприємствах індустрії гостинності щодо витрат для прийняття бізнес-рішень із метою надання якісних послуг населенню України.

Розвиток діяльності підприємств індустрії гостинності в зарубіжних країнах (зростання ресторанної мережі «фаст-фуд», підприємств швидкого харчування, ресторанів самообслуговування, кейтерингу) і у вітчизняній практиці впливає на необхідність визначення сутності поняття «індустрія гостинності», вивчення сучасних угруповань витрат з урахуванням специфіки діяльності зарубіжних суб'єктів господарювання.

Метою статті є визначення сутності поняття «індустрія гостинності», та особливостей класифікації витрат підприємств індустрії гостинності на основі міжнародного досвіду.

Виклад основного матеріалу дослідження. Аналіз наукової та публіцистичної літератури свідчить про широкий діапазон визначення поняття «індустрія гостинності» в зарубіжних виданнях. Так, австралійський професор Лінн Ван Дер Ваген вважає, що індустрія гостинності – це сектор індустрії туризму, що відповідає за розміщення туристів, а також галузі, діяльність яких спрямована на продаж алкогольних напоїв, надання житла, їжі та розважальних заходів [1]. Згідно з тлумачним словником Меріама-Вебстера під «гостинністю» розуміють сферу діяльності з прийому та розваги гостей, що відповідно до засад обслуговування на принципах щедрості, доброти та привітності [2]. На думку американського професора Джона Р. Уокера, індустрія гостинності складається з туризму, послуг готельного та ресторанного бізнесу, громадського харчування, подорожей, відпочинку та дозвілля, організації конференцій, зустрічей, нарад, виставок [3]. Із точки зору Р.А. Браймера, індустрія гостинності є збірним поняттям для різноманітних і численних форм підприємництва, які спеціалізуються на ринку послуг, пов'язаних із прийомом і обслуговуванням гостей. Основні напрями індустрії гостинності: громадське харчування, розміщення, перевезення та відпочинок [4]. Китайські вчені з університетів Гонконгу доктори Б. Чанг та М. Маккензі вважають за індустрію гостинності сферу, що об'єднує дії для задоволення потреб споживачів (клієнтів, покупців) переважно в галузі харчування – надання їжі та напоїв, а також розміщення споживачів, що знаходяться за межами домівки [5]. Індійський учений, доктор наук Саніл Кумар в графічній статті «Дослідження кейтерингу та індустрії гостинності» під індустрією гостинності розуміє сферу діяльності, що поділяються на комерційний сектор, тобто господарську діяльність, для якої надання послуг харчування та розміщення є головним джерелом

доходу, та сектор кейтерінгу, що постачає їжу та напої в межах інших організацій, для яких гостинність не є головною метою. Дослідник стверджує, що до комерційного сектору входять: готелі, ресторани, бари й інші розважальні організації, деякі з них діють на національному рівні. Сектор кейтерінгу діє на засадах контрактів із лікарнями, школами, коледжами, містами виховного характеру [6].

Також серед російських науковців існують дослідження щодо дефініції «індустрія гостинності», зокрема К.М. Валєдинська вважає індустрію гостинності такою сферою діяльності, що надає послуги засобів розміщення, підприємств харчування, турагентські та туроператорські. Крім того, до цієї дефініції також належать додаткові послуги: послуги об'єктів пізнавального, культурного, релігійного, лікувально-оздоровчого, спортивного та розважального призначення, послуги з надання туристичних перевезень, освітні послуги, діяльність державних і приватних інститутів з організації послуг у сфері структурування, дослідження та розвитку послуг гостинності та туризму, а також супутні товари та послуги [7].

Російський учений Е.А. Попов дотримується визначення індустрії гостинності як міжгалузевого комплексу з виробництва товарів і послуг для туризму, економічної системи, що складається з галузей і організацій, функції яких полягають у задоволенні попиту на різні види відпочинку й розваг туристів [8].

Аналіз літературних джерел свідчить, що в зарубіжній методології індустрія гостинності адаптована до асоційованої системи підприємства розміщення, громадського харчування, транспортного та культурно-розважального секторів.

В Україні ця категорія також використовується, але в неї працівники туризму, державні та наукові кола суспільства вкладають інший зміст. У науковій літературі складно знайти точний опис поняття «індустрія гостинності». Існує лише одне приблизне визначення індустрії гостинності. Це – сукупність готелів та інших засобів розміщення, засобів транспорту, об'єктів громадського харчування, об'єктів і засобів розваги, об'єктів пізнавального, ділового, оздоровчого, спортивного та іншого призначення.

Індустрія гостинності розвивається внаслідок впливу низки чинників, які формують сферу господарської галузі: екстернальних та інтернальних, графічну залежність яких подано на рисунку.

Екстернальні показники визначаються впливом таких чинників довколишнього середовища, які не пов'язані з діяльністю індустрії гостинності. Інтернальні у свою чергу, безпосередньо

впливають на основні засади формування й функціонування суб'єктів індустрії гостинності.



Рис. 1. Вплив екстернальних та інтернальних показників на розвиток сфери індустрії гостинності

Гості – це рушійна сила розвитку підприємств індустрії гостинності. Існує проблема щодо визначення точної кількості гостей,

що прийдуть у визначений день. Ціла низка чинників впливає на кількість гостей, що будуть обслуговуватися, а саме: конкуренція; погода; спеціальні заходи, що відбуваються у вашому регіоні; розміщення в готелі; ваші власні акції; акції вашого конкурента; якість обслуговування; постійність діяльності. У разі взаємодії цих та інших чинників, які можуть вплинути на обсяг продажів розробити точний прогноз кількості гостей виявляється дуже складно. За допомогою історії продажів можна відстежити лише загальні тенденції операції. Історії продажів є керівництвом до того, чого можна було б очікувати.

Організація управлінського обліку витрат на підприємствах індустрії гостинності базується на їх класифікації. У зарубіжних країнах застосовують класифікації за різними ознаками з урахуванням цілей управлінського обліку. Розповсюдженою є класифікація витрат за елементами: матеріальні, трудові, накладні витрати.

Облік матеріальних витрат побудовано на застосуванні в індустрії гостинності «стандартизованих рецептів». «Стандартизований рецепт» складається з процедур, які будуть застосовувати під час виготовлення продукції або надання послуг. «Стандартизовані рецепти» містять такі пункти: пункт «назва»; загальний вихід (кількість порції); розмір порції; список інгредієнтів; підготовка; час приготування й температура; особливі вказівки (за необхідності); вартість рецепта. Упровадження системи стандартизації рецептів на підприємствах ресторанного господарства забезпечують організацію інтегрованої системи обліку та контролю витрат у процесі придбання сировини на виробництво; посилення інформативності клієнтів щодо складу й кількості інгредієнтів у стравах; формування ціноутворення для управління.

Контроль витрат на заробітну платню стає важливішим. В індустрії, де надають послуги, талант співробітника до праці гарантує прибуток. Трудові витрати включають зарплату й інші витрати, що пов'язані з оплатою праці (податки, компенсаційні виплати, група податків зі страхування життя, медичне страхування, виплати пенсій, харчування працівників, витрати на підготовку працівників, витрати на транспорт працівників, витрати на форму, пільги на житло й ін.). Це загальний список витрат, але не всі підприємства мусять нести дані види витрат, можуть бути і інші додаткові компоненти витрат залежні від специфіки економічної діяльності. У ресторанах визначається необхідна кількість працівників. Існує мінімальний фонд витрат на заробітну платню для найменшого числа співробітників для підприємства. Проти, щоб упоратись із додатковим навантаженням, залучають додатковий персонал з погодинною оплатою. У цьому разі

в зарубіжних країнах використовують замість фіксованої зарплати змінну. Також змінною вважається та виплата, що залежить від змін обсягів виробництва. Різниця між фіксованою та змінною заробітною платнею полягає в можливості коригування витрат. Бухгалтер має контроль над витратами на оплату праці, тому вони називаються «регульовані витрати». Витрати, над якими немає контролю мають назву «нерегульовані витрати». Ці витрати включають: державні податки, страхові внески, пенсійні виплати. Проте керівництво може регулювати деякі з таких витрат через організацію для працівників безпечних і здорових умов праці, тим самим зменшуючи аварійність та витрати на медичне страхування.

Продукти харчування, напої та заробітна платня – це найбільші витрати, із якими стикаються підприємства ресторанної індустрії гостинності. Проте об'єкти бізнесу завжди мають інші супутні витрати, які часом становлять значну фінансову частку. Управління цими витратами не менш важливе вміння оперувати базовими витратами підприємства. Критично важливим є контроль абсолютно всіх витрат.

Важливо відзначити, що кожна операція підприємств індустрії гостинності буде мати свій власний унікальний список інших витрат. Для управління витратами створюють групи витрат за видами, функціональним призначенням. Так, серветки, соломки, паперові стаканчики, пластикові кришки можуть бути перераховані під назвою «паперові поставки»; палички для розмішування, підставки, крихітні мечі, маленькі паперові парасольки й інші речі, що використовуються в барі можна групувати в списку «барні приналежності». Угрупування, якщо вони використовуються, повинні мати сенс для бухгалтера управлінця та бути достатньо конкретними, щоб фахівець з обліку знав, що знаходиться в цій категорії. Специфіка діяльності підприємств індустрії гостинності впливає на виокремлення групи витрат на організацію діяльності, а саме витрати на ліцензії та дозволи, витрати на музику та розваги (музиканти, професійні артисти, оренда та налаштування фортепіано); маркетингові витрати (реклама, безкоштовне харчування й напої клієнтам, сувеніри пряма поштова розсилка), комунальні послуги, адміністрація та загальні витрати (витрати на обробку даних, комісії з платежу кредитною картою, благодійність), витрати на обслуговування об'єкта (ремонт і технічне обслуговування, садівництво та обслуговування території, будівельні проекти, охорона та сигналізація), витрати на розміщення (орендні платежі мінімальні/фіксовані, франчайзингові платежі, податок на нерухомість, землю, відсотки, амортизація).

Висновки. Процес інтеграції України до європейської спільноти є складним та довгим, але вже сьогодні українські господарські суб'єкти працюють за правилами, що диктує євроининок та сучасні економічні відносини. Визначення сутності поняття «індустрія гостинності», її специфіка діяльності підприємств та класифікація витрат, урахуваючи міжнародний досвід, сприятиме створенню адекватної системи управлінського обліку витрат для прийняття своєчасних та обґрунтованих рішень.

Список джерел інформації / References

1. Lynn Van Der Wagen 2004, *Anne, Goonetilleke Hospitality Management: Strategy and Operations.*, - Australia: Pearson Education, 568 p.
2. Merriam, Webster, «Dictionary» available af: <http://www.merriam-webster.com/dictionary/hospitality>.
3. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учебник Дж.Р. Уокер. / [Пер. с англ]. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 735 с.
Walker John, (2012), *Introduction to Hospitality [Vvedenie v gostepriimstvo]*, UNITY-DANA, Moskov - 735 p.
4. Braymer? R.(1995) Management bases in the hospitality industry, Aspect Press, – 384 p
5. Chan, B (2013) Introduction to Hospitality. - Hong Kong.. – 326 p.
6. Kumar, S.,«Investigate the catering and hospitality industry», available af: <http://www.slideshare.net/SunilKumar148/definition-of-hospitality>.
7. Валединская Е. Н. Формирование стратегии развития индустрии гостеприимства и туризма (на примере центрального федерального округа) автореф. дис. ... канд. экон. наук: 08.00.05/ Е. Н. Валединская. – М., 2013. – 25 с.
Valedinskaya, E.N. (2013), *The formation development strategy for hospitality and tourism industry (on example of the Central Federal District) [Formirovanie strategii razvitiya industrii gostepriimstva i turizma : avfonnes ... hand. Tkon : Anbns theshank]*, Moscow, 25 p.
8. Попов Е. А. Индустрия гостеприимства: понятие, состав и факторы развития / Е. А. Попов // Вестник Самарского государственного экономического университета. – 2013. - № 5. – С. 90-93.
Popov, E.A. 2013 «Hospitality Industry: concept, composition and development factors» [Industriya gostepriimstva: ponyatie, sostav i factori razvitiya], Samara, №0.5,pp 90-93

Кирильєва Людмила Олексіївна, канд. екон. наук, доц., обліково-фінансовий факультет, Харківський університет харчування та торгівлі. Адреса: вул. Роганська, 89, м. Харків, Україна, 61047. Тел.: 380509732561; e-mail: kovalenko_mila@mail.ru.

Кирильєва Людмила Алексеевна, канд. екон. наук, доц. учетно-финансовый факультет, Харьковский государственный университет питания и

торговлі. Адрес: ул. Роганская, 89, г. Харьков, Украина, 61047. Тел.: 380509732561; e-mail: kovalenko_mila@mail.ru.

Kiril'eva Ludmila, PhD. Ec. Associate Professor, The Faculty of Accounting and Finance, Kharkiv State University of Food Technology and Trade. Address: str. Roganska, 89, Kharkiv, Ukraine, 61047. Tel.: 380509732561; e-mail: kovalenko_mila@mail.ru.

Янчев Андрій Володимирович, канд. екон. наук, доц., обліково-фінансовий факультет, Харківський університет харчування та торгівлі. Адреса: вул. Культури, 18, м. Харків, Україна, 61058.

Янчев Андрей Владимирович, канд. экон. наук, доц. учетно-финансовый факультет, Харьковский государственный университет питания и торговли. Адрес: ул. Культуры, 18, г. Харьков, Украина, 61058.

Yanchev Andrey, PhD. Ec. Associate Professor, The Faculty of Accounting and Finance, Kharkiv State University of Food Technology and Trade. Address: str. Kul'turi, 18, Kharkiv, Ukraine, 61058.

Топоркова Олена Вячеславівна, канд. екон. наук, доц., обліково-фінансовий факультет, Харківський університет харчування та торгівлі. Адреса: вул. Іскринська, 17, м. Харків, Україна, 61005. Тел.: 0666008486; e-mail: toporkova.elena@mail.ru.

Топоркова Елена Вячеславовна, канд. экон. наук, доц. учетно-финансовый факультет, Харьковский государственный университет питания и торговли. Адрес: ул. Искринская, 17, г. Харьков, Украина, 61005. Тел.: 0666008486; e-mail: toporkova.elena@mail.ru.

Olena Toporkova, PhD. Ec. Associate Professor, The Faculty of Accounting and Finance, Kharkiv State University of Food Technology and Trade. Address: str. Iskrinskay, 17, Kharkiv, Ukraine, 61005. Tel.: 0666008486; e-mail: toporkova.elena@mail.ru.

Кирильева Дарія Дмитрівна, аспірант, обліково-фінансовий факультет, Харківський університет харчування та торгівлі. Адреса: вул. Танкопія, 24а, м. Харків, Україна, 61091. Тел.: 380660197940; e-mail: kirilieva@mail.ru.

Кирильева Дарья Дмитриевна, аспирант, учетно-финансовый факультет, Харьковский государственный университет питания и торговли. Адрес: ул. Танкопия, д.24а, г. Харьков, Украина, 61091. Тел.: 380660197940; e-mail: kirilieva@mail.ru.

Kiril'eva Dariya, postgraduate The Faculty of Accounting and Finance, Kharkiv State University of Food Technology and Trade. Address: str. Tankopiya, 24a, Kharkiv, Ukraine, 61091. Tel.: 380660197940; e-mail: kirilieva@mail.ru.

Рекомендовано до публікації д-ром екон. наук, проф. М.В. Чорною, канд. екон. наук О.В. Цукановою.

Отримано 15.03.2014. ХДУХТ, Харків.