

УДК 657.6

М.И. Ерыкалин

ООО «ЭТСЕРЧ», Москва, email: hello@atsearch.ru

УПРАВЛЕНЧЕСКИЙ УЧЕТ НА ПРЕДПРИЯТИИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Ключевые слова: управленческий учет, бухгалтерский учет, финансовая отчетность, предприятие ресторанного бизнеса, управленческие решения, выручка, расходы, метод начисления, кассовый метод.

Рассматривается процесс внедрения и введения управленческого учета на предприятии ресторанного бизнеса. Проводится анализ его основных преимуществ и оценивается влияние на принятие управленческих решений. Определены предпосылки организации системы управленческого учета на предприятии ресторанного бизнеса с учетом влияющих на это факторов. Разобрана классификация управленческого учета и проанализированы основные виды и успешность их применения на предприятиях ресторанной индустрии. Проведен анализ отчетности в рамках управленческого учета ресторанных предприятий. Проведен сравнительный анализ отличия управленческого и бухгалтерского учета по соответствующим признакам. Обозначены и оценены основные инструменты научно-технического прогресса и их участие в управленческом учете предприятий сферы ресторанной индустрии. Определена роль управленческого анализа на предприятии индустрии питания как одного из основных инструментов контрольно-аналитической системы.

M.I. Erykalin

LIMITED LIABILITY COMPANY "ATSEARCH", Moscow, email: hello@atsearch.ru

MANAGEMENT ACCOUNTING IN A RESTAURANT BUSINESS ENTERPRISE

Keywords: management accounting, accounting, financial reporting, restaurant business, management decisions, revenue, expenses, accrual method, cash method.

The process of implementation and introduction of management accounting at the restaurant business enterprise is considered. Its main advantages are analyzed and the impact on management decision-making is assessed. The prerequisites for organizing the management accounting system at the restaurant business enterprise are determined taking into account the factors influencing it. The classification of management accounting is analyzed and the main types and success of their application at the restaurant industry enterprises are analyzed. The analysis of reporting within the framework of management accounting at restaurant enterprises is carried out. A comparative analysis of the difference between management and accounting by the relevant features is carried out. The main tools of scientific and technological progress and their participation in management accounting of enterprises in the restaurant industry are designated and assessed. The role of management analysis at the food industry enterprise as one of the main tools of the control and analytical system is determined.

В современном мире каждая организация стремится совершенствовать свою деятельность, сфера ресторанного бизнеса не является исключением. Управленческий учет является одним из инструментов процесса организации контрольно-аналитической системы на предприятии. Он позволяет дать всестороннюю оценку деятельности предприятия и ответить на основные вопросы осуществления и ведения бизнеса. Правильно внедренная система управленческого учета положительно повлияет на управленческие решения, которые принимаются в процессе деятель-

ности, что окажет позитивный эффект на его деятельность.

Цель исследования

Цель исследования – проанализировать основные аспекты управленческого учета на предприятии ресторанного бизнеса, процесс его внедрения и оценить влияние на него научно-технического прогресса.

Материалы и методы исследований

При осуществлении исследований использовались такие методы как анализ и синтез, сравнение, метод группиров-

ки, метод аналогий, логический подход, исторический подход, системный подход.

Результаты исследования и их обсуждение

Сфера ресторанного бизнеса достаточно разнообразна, она распространяет свое действие как на повседневную жизнь, так и на рабочую жизнь людей с помощью корпоративного питания, которое активно развивается, в настоящее время упрощая жизнь крупных компаний путем предоставления рационов питания сотрудникам. Сложно переоценить роль закупочной деятельности в современном мире, ведь закупки присутствуют во всех сферах жизни современного общества, поэтому необходимо знать и понимать, как осуществлять деятельность в этой области для достижения успеха.

Управленческий учет является одним из основных инструментов принятия решений в бизнесе. Он представляет собой систему данных о прошлых, настоящих и будущих делах организации, на их основании проводится анализ и интерпретация, которые напрямую влияют на управленческие решения [1].

Суть управленческого учета заключается в решении конкретных задач, масштаб вопросов прямо пропорционален ширине проведения управленческого учета и количеству нюансов, которые должны быть предусмотрены. Среди основных вопросов, на которые отвечает управленческий учет, можно выделить следующие:

- как привлечь инвестиции и увеличить прибыль;
- какую цену установить на товар и максимальный размер скидок;
- какие показатели являются основными в оценке эффективности бизнеса;
- объем товаров и запасов на складе;
- стандарты качества на производстве;
- масштабирование производства и каналов сбыта.

Решение данных вопросов позволит предприятию успешно осуществлять свою деятельность и своевременно развивать и масштабировать ее.

В настоящее время ведется ряд дискуссий об отличиях управленческого и бухгалтерского учета. Основное различие заключается в строгой регламентации, утвержденной государственными органами,

что как раз применимо к бухгалтерскому учету. Управленческий учет, в свою очередь проводится в интересах собственников, и информация собирается из всех источников, чтобы была возможность провести оценку с разных сторон. Основные отличия бухгалтерского и управленческого учета представлены в таблице 1.

В современном мире для получения максимального эффекта от управленческого учета необходимо его сблизить с бухгалтерским, и оптимизировать первый под нужды второго, что позволит посмотреть под другим углом результаты деятельности организации [2].

В ресторанном бизнесе владельцам также необходимо уделять внимание управленческому учету, ведь он позволяет, благодаря грамотным управленческим решениям, расширить свою деятельность и своевременно обнаруживать и решать проблемы.

В рамках ресторанного бизнеса существуют те же различия между бухгалтерским и управленческим учетом, поэтому второй доказывает свою необходимость ввиду возможности принятия различных управленческих и стратегических решений для роста и развития бизнеса, основными потребителями подобной информации являются внутренние пользователи.

В рамках осуществления управленческого учета на предприятии ресторанной индустрии пользователи получают большой объем информации, которую необходимо проанализировать, однако упор в изучении и оценке лучше сделать на следующие показатели.

Показатели выручки являются главными, на которые нужно обращать внимание на ежедневной основе, также необходимо оценивать данный показатель в динамике и следить за отклонениями от плановых значений, что позволит оценить деятельность предприятия и оценить перспективы развития.

В рамках оценки показателей выручки необходимо учитывать фактор сезонности, а также требуется понимание того, что данный показатель постоянно меняется, поэтому необходим достойный уровень его контроля. При снижении данного показателя необходимо проводить оценку таких показателей как количество чеков, количество блюд, посещаемость и средний чек.

Таблица 1

Отличия управленческого и бухгалтерского учета

Признак	Управленческий учет	Бухгалтерский учет
Охват отчетности	По компании в целом, по группе компаний, по отдельным участкам, направлениям, проектам	По компании в целом
Необходимость ведения	Желание руководителей, чтобы эффективнее управлять бизнесом	Требование законодательства
Способ ведения	По правилам, которые устанавливает компания с учетом особенностей конкретного бизнеса и задач	Строго по закону, правилам, инструкциям
Информационная составляющая	Информация о деятельности компании в прошлом, настоящем и будущем	Информация о деятельности компании в прошлом
Получатель информации	Собственник, руководитель, инвестор	Налоговая, банки, другие контролирующие органы
Точность	Возможность приблизительной оценки	Абсолютная

Таблица 2

Отчетность предприятий ресторанного бизнеса в рамках управленческого учета

Отчет	Описание
Управленческий баланс	По балансу можно проанализировать состояние активов и пассивов на отчетную дату. Можно определить, в каких активах находятся денежные средства, за счёт каких источников они поступили. Составляется ежемесячно
Отчет о движении денежных средств	В отчёте указываются приходные и расходные операции по денежным средствам. На его основании определяется способность ресторана платить по своим счетам и кредитам. Составляется ежемесячно
Отчет о прибылях и убытках	В отчете указывается выручка, себестоимость и расходы за конкретный период. Часто этот отчет используется для того, чтобы определить, за какой срок проект ресторанного бизнеса сможет окупиться. Составляется ежемесячно
Отчет о продажах	Указываются детальные сведения о количестве и суммах продаж блюд. Желательно формировать отчет за каждый день
Анализ меню	Необходим для того, чтобы понимать, какие именно блюда приносят максимум выручки, а какие – минимум. Последние имеет смысл убрать из меню и добавить какие-то новые

Показатель количества чеков позволяет определить категории групп, посещающих ресторан (большие компании, пары, одинокие гости), путем проведения соотношений чеков к количеству гостей, который нужно прописывать в каждом чеке, для получения правильной картины.

Показатели количества заказанных блюд позволяет определить предпочтения гостей и проанализировать высокую или низкую популярность блюда и выявить факторы на это влияющие, такие как качество и цена.

Показатель посещаемости показывает, сколько гостей посещает ресторан ежедневно и в конкретные часы конкретного дня. По посещаемости определяют, в какие месяцы или недели спрос вырастает или падает.

Показатель среднего чека позволяет определить среднюю выручку с одного заказа и определить эффективность продаж, также данный показатель можно рассчитать на одного гостя, что чаще всего и делается в рамках управленческого учета на предприятии ресторанного бизнеса.

Данный показатель пользуется спросом в ресторанном бизнесе даже за пределами управленческого учета, что доказывает его эффективность. Чем выше средний чек, тем больше будет выручка ресторана. Когда сумма среднего чека изменяется, нужно определять, в чем причины этого. Часто ими являются – ввод нового меню, изменение ценовой политики, концепция ресторана [3].

Помимо основных показателей управленческого учета существует ряд второстепенных, которые также влияют на выручку ресторана:

- скидки в рамках программ лояльности;
- стоп-листы (необходимо иметь все позиции меню в наличии, обратное приведет к существенному снижению выручки);
- фуд-кост;
- KPI сотрудников;
- ABC анализ позиций меню;
- средняя наполняемость столов;
- оборачиваемость стола.

Своевременный контроль данных показателей в рамках управленческого учета позволит предприятия успешно корректировать свою деятельности и развиваться.

В рамках управленческого учета на предприятиях ресторанного бизнеса помимо анализа показателей формируется отчетность, основные отчеты представлены в таблице 2.

При своевременном ведении данной отчетности можно будет судить о результатах деятельности, и принимать грамотные управленческие решения, которые позволят организации успешно осуществлять свою деятельность [4].

Однако процесс внедрения и ведения управленческого учета, несмотря на свою эффективность, является достаточно сложным и трудоемким процессом и включает в себя ряд последовательных действий, которые должны соблюдаться, в рамках выстраивания грамотной системы управленческого учета.

1) Для начала необходимо классифицировать все доходы и расходы на предприятии и сгруппировать их по статьям.

2) Затем необходимо сформировать рабочий план счетов, которые необходимо сопоставить с принципами бухгалтерского учета.

3) Определить все способы хранения денег и имущества:

- персональные;
- виртуальные;
- безналичные;
- наличные.

4) Далее необходимо определить и разработать систему бюджетирования и определить какие показатели будут в полной мере отражать эффективность деятельности предприятия.

5) Составить отчетные таблицы для финансового анализа с учетом входных данных, сведений за период, расчетных показателей.

6) Провести сравнительный анализ отчетных и плановых показателей, а по результатам провести анализ расходов, если таковые имеются.

7) На основании полученных результатов анализа разработать и сформировать ряд управленческих решений, направленных на корректировку и совершенствование эффективности предприятия ресторанной индустрии.

Перед внедрением управленческого учета на предприятии ресторанного бизнеса необходимо принять во внимание ряд аспектов, которые будут влиять на данный процесс с разных сторон.

Необходимо распределить зоны ответственности в рамках управленческого учета и выбрать или нанять сотрудника, который напрямую не связан с результатами деятельности предприятия. Данная штатная единица должна быть в прямом подчинении у собственника бизнеса, а работа, связанная с управленческим учетом, не должна быть передана управляющему предприятием, так как последний может быть связан с фальсифицированием результатов в своих личных интересах, что может негативно отразиться на результатах. Также это может качаться и сотрудников, которые находятся в его непосредственном подчинении.

Необходимо четко определить и утвердить формы управленческой отчетности, установить не только образцы, но и статьи затрат и фонды, которые будут непосредственно учитываться в отчетности. Также необходимо определить статьи, которые будут составлять эти фонды.

Необходимо четко определить и утвердить даты закрытия отчетных

периодов, выбрать конкретную дату. После этой даты период будет закрываться и отчетность уже нельзя будет скорректировать.

Необходимо выбрать способ и инструменты ведения управленческого учета, чаще всего на первых этапах используются упрощенные инструменты, но в дальнейшем необходимо ввести автоматизированные системы учета, которые можно отслеживать и корректировать в режиме реального времени и предоставить доступ нескольким пользователям для своевременного внесения и анализа данных, которые будут влиять на результаты.

В рамках предприятия, как единичного объекта, чаще всего внедряются POS-системы – программное оборудование для автоматизации торговых операций. Когда речь идет о внедрении управленческого учета в сеть предприятий ресторанного бизнеса необходимо внедрять более серьезную систему автоматизации для того, чтобы вся информация из разных точек обслуживания аккумулировалась в одной учётной системе [5].

В рамках деятельности предприятия ресторанного бизнеса управленческий учет также имеет ряд видов, которые могут использоваться на предприятии. Основными видами являются кассовый метод и метод начисления.

Кассовый метод учета является одним из самых простых и распространенных на предприятиях ресторанного бизнеса, в его рамках отслеживаются доходы и расходы при обмене наличных, что упрощает управление финансами ресторана.

Среди его основных преимуществ можно выделить следующие:

- эффективное управление денежными потоками, так как кассовый метод регистрирует транзакции только в момент их оплаты или получения, он дает вам представление о ваших финансах в режиме реального времени;

- упрощение отчетности ввиду того, что при кассовом методе вам нужно сообщать о доходах только тогда, когда они получены, и о расходах – когда они оплачены.

При учете по методу начисления доходы и расходы учитываются по мере

их получения и понесения соответственно. В данном случае есть возможность отражения выручке, даже если платеж не поступил, такое возможно при услугах кейтеринга и банкета, когда оплата происходит после непосредственного оказания услуги. То же самое можно и сказать про расходы, они могут отражаться в отчетности до непосредственной оплаты, если получено сырье, выплачена заработная плата или арендная плата.

Использование метода начисления в управленческом учете на предприятии ресторанного бизнеса позволяет получить более точное представление о финансовом состоянии. Чаще всего предприятия общественного питания являются закредитованными, кассовый метод может внести несостыковки в данные о доходах и расходах ввиду того, что существует отложенные платежи, что делает невозможным внесение их в отчетность в определенный период, когда оплата по факту не была произведена.

Среди основных преимуществ метода начисления на предприятии ресторанного бизнеса можно выделить следующие:

- бесшовная интеграция, программное обеспечение для ведения управленческого учета, может интегрироваться с другими системами управления рестораном, такими как POS, расчет заработной платы и закупки, что упрощает операции и гарантирует синхронизацию всех ваших данных на разных платформах;

- отслеживание запасов, программное обеспечение в рамках управленческого учета по методу начисления может эффективно использоваться для отслеживания запасов, что позволит более эффективно управлять своими запасами, сокращая количество отходов и экономя деньги в процессе;

- точная финансовая отчетность, с помощью метода начисления можно отражать доходы и расходы по мере их возникновения, что дает представление о финансовых показателях в режиме реального времени, что позволит принимать грамотные и обоснованные управленческие решения, касаемо ведения бизнеса внутри ресторанной индустрии;

- автоматизация ведения учета позволит упростить рутинные и повторяющиеся операции, сделает возможным автоматическую генерацию счет-фактур, накладных и финансовых отчетов, что позволит сконцентрироваться на непосредственном анализе данных.

Метод начисления является эффективным способом ведения управленческого учета на предприятии ресторанного бизнеса ввиду своего эффективного и точного подхода, что позволит принимать обоснованные управленческие решения, сокращать отходы, благодаря контролю и анализу запасов, также сокращать расходы и успешно оптимизировать свою деятельность.

Сфера ресторанного бизнеса является высококонкурентной, где постоянно происходят изменения ввиду изменчивости рынка, поэтому в рамках обеспечения стабильности необходим постоянный контроль над финансами и запасами. В рамках управленческого учета существует специализированное программное обеспечение, которое позволяет следить за данными составляющими и своевременно вносить корректировки в деятельность.

Специализированное программное обеспечение направлено на автоматизацию процессов следующих задач в рамках управленческого учета:

- дебиторская и кредиторская задолженность;
- управление запасами;
- начисление заработной платы;
- финансовая отчетность.

Программное обеспечение подобного типа позволит сэкономить время и уменьшить количество ошибок, обеспечивая при этом видимость финансового состояния ресторана в режиме реального времени. Среди его основных преимуществ можно выделить несколько основных:

- точность, так как программное обеспечение гарантирует регистрацию всех транзакций, что значительно снижает риск мошенничества;
- удовлетворенность клиентов благодаря повышению качества обслуживания и возможности анализа предпочтений, что позволит быстро реагировать на потребности и индивидуальность;

- экономия средств ввиду оптимизации запасов, сокращения отходов и затрат на рабочую силу путем эффективного планирования;

- эффективность, программное обеспечение позволяет автоматизировать рутинные задачи управленческого учета, что освобождает время на решения других важных аспектов ресторанного бизнеса [6].

Программное обеспечение в рамках управленческого учета на предприятиях ресторанного бизнеса является необходимостью ввиду ее неоспоримых преимуществ, которые позволяют упростить данный процесс, сохранить время и повысить качество, что будет положительно влиять на качество управленческих решений, которые позволят предприятию успешно осуществлять свою деятельность.

Выводы

Управленческий учет на предприятии ресторанного бизнеса, является необходимостью исходя из современных реалий, ведь он позволяет предприятию успешно и своевременно управлять и корректировать свою деятельность, что положительно скажется на ее результатах.

Управленческий учет позволяет ответить руководителям на все основные вопросы управления бизнесом и предоставить полную отчетность о положении дел в реальном времени. Однако процесс внедрения данного инструмента достаточно трудоемкий и требует пристального внимания на ряд аспектов, которые оказывают на него влияние.

Программное обеспечение в рамках управленческого учета также показывает свою успешность ввиду возможности автоматизации рутинных задач и предоставления высшего качества с точки зрения отчетности и снижения рисков мошенничества и фальсификации результатов.

Сложно переоценить роль управленческого учета на предприятии ресторанного бизнеса ввиду доказанных преимуществ, которые позволяют успешно конкурировать на рынке ввиду своевременных и грамотных управленческих решений, которые напрямую влияют на деятельность.

Библиографический список

1. Акимова Р.А. Анализ состояния и тенденции развития рынка общественного питания в России // Молодой ученый. 2021. № 10 (352). С. 51-53.
2. Волкова О.Н., Чуракова И.Ю. Управленческий учет: учебник и практикум для вузов. 2-е изд., перераб. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2024. 547 с.
3. Каверина О.Д. Управленческий учет: учебник и практикум для вузов. 4-е изд., перераб. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2024. 428 с.
4. Николенко П.Г., Терехов А.М. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания: учебник и практикум для вузов. 3-е изд., испр. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2024. 426 с.
5. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: учебник. 3-е изд., стер. М.: Дашков и К°, 2022. 462 с.
6. Чая В.Т., Чупахина Н.И. Управленческий учет: учебник и практикум для вузов. 2-е изд., перераб. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2024. 354 с.