

формирование цены, а также на решения о продвижении продукта. Учет же затрат, основанный на видах деятельности, может показать эффективность таких решений. Вооруженная точной информацией о затратах, фирма имеет более высокие шансы для построения и применения жизнеспособной стратегии.

Получено 03.09.2001

УДК 658.26.004.183:642.5.024.3/5

Н.М.СМОЛЬНЯКОВА

*Харківська державна академія технології та організації харчування*

### **ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ВИТРАТ НА ПАЛИВНО-ЕНЕРГЕТИЧНІ РЕСУРСИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ**

Розглядаються особливості функціонування підприємств громадського харчування та їх вплив на формування витрат на паливно-енергетичні ресурси.

Ефективність функціонування підприємств взагалі, і зокрема підприємств громадського харчування, певною мірою визначається наявністю достатньої кількості необхідних ресурсів, їх раціональною комбінацією та ефективним використанням.

Формуючи ресурси, підприємства громадського харчування несуть витрати або передбачають, що в майбутньому (при виконанні певних дій) їм доведеться нести ті чи інші витрати. Щоб забезпечити прибуткову діяльність, їм необхідно приймати рішення з формування ресурсів, що принесуть найбільш оптимальні витрати.

Помітне місце в загальній величині витрат підприємств громадського харчування займають витрати на паливно-енергетичні ресурси.

Пошук шляхів підвищення ефективності використання паливно-енергетичних ресурсів і оптимізації витрат, пов'язаних з ними, повинен у першу чергу базуватися на досконалому вивченні особливостей їх формування.

Для кожного виду виробництва, галузі, підприємства паливно-енергетичні ресурси виступають у певному індивідуальному якісному і кількісному вигляді, що обумовлюється як загальними властивостями виробництва, так і специфічними його особливостями (технологією, складом обладнання, ступенем спеціалізації, виконуваними функціями, потужністю і т.ін.). У порівнянні з промисловістю, торгівлею та іншими галузями матеріального виробництва громадське харчування має свої особливості, які позначаються на характері формування ресурсів і витрат, що їх обумовлюють.

Таким чином, затрати підприємств громадського харчування, як і підприємств інших галузей, відображають, з одного боку, специфіку їх функціонування, а з другого – вони обумовлені цією специфікою, а саме своєрідністю технологічних, економічних і організаційних особливостей, а також положенням на ринку.

Як відомо, підприємства громадського харчування виконують три основні функції: виробництво готової продукції, обмін (реалізація) і організація споживання. Для виконання цих функцій підприємства використовують паливно-енергетичні ресурси, які одержують від міських та обласних організацій, що здійснюють постачання споживачів паливом, тепловою та електричною енергією.

Відсутність власного енергетичного господарства у підприємств громадського харчування обумовлює наявність у складі витрат з паливно-енергетичних ресурсів видатків, що не залежать від їх господарської діяльності. Так, величина теплової енергії, що надходить від міських ТЕЦ і використовується на опалення приміщень, не тільки не змінюється залежно від економічних показників підприємства, не регулюється його працівниками, але й не зв'язана з організаційними заходами щодо економічного використання енергоресурсів. Ці витрати залежать від таких параметрів, як об'єм будівлі, площа віконних отворів, тривалість опалювального сезону, призначення приміщень та інших, і є постійними для даної місцевості.

Таким чином, у складі витрат з паливно-енергетичних ресурсів підприємств громадського харчування слід виділити видатки (видатки з освітлення, вентиляції, виробничих потреб, утримання холодильного обладнання), що повністю залежать або деякою мірою і не залежать (видатки з опалення) від їх господарської діяльності.

Специфіка виробництва і продукції громадського харчування також значно впливає на формування витрат на паливно-енергетичні ресурси. Виробництво тут не має серійного характеру, обсяг його залежить від величини і характеру попиту та особливостей контингенту споживачів. Підприємства виробляють досить широкий і мінливий асортимент продукції, що не може тривало зберігатися і має бути реалізована одразу після виготовлення. У значній кількості підприємств приготування страв здійснюється за індивідуальними замовленнями. Це обумовлює значні коливання витрат на паливно-енергетичні ресурси на підприємствах громадського харчування навіть однакового профілю та енергомісткості продукції залежно від використовуваної сировини, технології виробництва, застосовуваного обладнання, ступеня використання виробничих потужностей та пропускної спроможності.

Обсяг витрат з енергоресурсів також залежить від наявності на деяких підприємствах досить значного обсягу виробництва іншої (не обідньої) продукції, зокрема кондитерської та випічної. Її виробництво визначається більшою мірою, ніж виробництво обідньої продукції, потужністю відповідного обладнання, крім того, ця продукція, як правило, має більше місць реалізації. Виробництво обідньої продукції більшою мірою визначається попитом споживачів і споживанням на місці.

Із сказаного виходить, що витрати на паливно-енергетичні ресурси по-різному реагують на зміну обсягу і структури вироблюваної продукції та товарообігу. У зв'язку з цим при дослідженнях їх стану та ефективності використання треба розрізняти умовно-постійні й умовно-змінні витрати з паливно-енергетичних ресурсів. При цьому слід зазначити, що питома вага умовно-постійних витрат у складі загальної величини витрат з енергоресурсів на підприємствах громадського харчування є доволі високою і коливається від 48 до 75%. Це пояснюється виконанням цими підприємствами функцій організації споживання, що потребує наявності обідніх залів і, відповідно, витрат на їх утримання (невід'ємною складовою яких є витрати на опалення та освітлення приміщень).

Особливості виробництва та характер продукції громадського харчування (продукція нетривалого зберігання, що має бути реалізована одразу після приготування) обумовлюють необхідність витрат на утримання холодильного обладнання, які також слід віднести до умовно-постійних.

Характер використання енергоресурсів у виробництві та здійснення підприємствами громадського харчування обслуговування споживачів (функція організації споживання) приводять до того, що залежність величини витрат на паливо і енергію від обсягу виробництва є меншою, ніж в інших галузях. Так, найбільш вагомими споживачами енергії на цих підприємствах є теплові агрегати – плити, котли, мармити. Витрати обумовлюються номінальною потужністю агрегатів і часом роботи, що визначається для деяких з них часом роботи підприємства, а не обсягом вироблюваної продукції. Наприклад, на плиті певної потужності протягом одного і того ж часу можуть готуватися страви у різних (більших і менших) емкостях, або мармити, призначені для підтримання необхідної температури страв. Це спричиняє до того, що у складі загальних виробничих витрат з енергоресурсів величина постійної складової виявляється досить великою. Тим більше, що витрати енергії механічним обладнанням нижчі від теплового обладнання че-

рез його меншу номінальну потужність і можливості відключення в міру необхідності обробки сировини і продуктів.

Таким чином, умовно-постійні витрати на енергоресурси підприємств громадського харчування містять у своєму складі витрати з опалення, освітлення, вентиляції, утримання холодильного обладнання, і частку на виробництво. До умовно-змінних витрат слід віднести лише частину витрат на виробничі потреби.

Висока частка постійних витрат у структурі загальних витрат підприємства справляє значний вплив їх на прибуток внаслідок зміни обсягу реалізації. Ті підприємства громадського харчування, які мають високу питому вагу постійних витрат (а в їх складі і витрат з енергоресурсів), за умов низького платоспроможного попиту і зниження обсягів товарообігу втрачають значну суму прибутку, а, відповідно, і болісніше реагують на зміни кон'юнктури ринку. Отже, витрати на палива і енергію досить відчутно впливають на результати діяльності підприємств харчування. І хоча питома вага постійних витрат у їх загальній сумі залежить від типу підприємства, його розміру, розташування та ін., вона сьогодні є дуже високою у більшості підприємств громадського харчування.

Важливо підкреслити також тенденцію підвищення частки постійних витрат з паливно-енергетичних ресурсів у їх загальній сумі та структурі всіх витрат підприємства. У першу чергу це пов'язано із зростанням цін на енергоресурси більшими темпами, ніж на сировину, товари та інші послуги, що надаються підприємствам харчування.

Однією з особливостей формування витрат на паливо і енергію є те, що вся їх постійна величина відноситься до обов'язкових витрат, тобто витрат, що визначаються потужністю підприємства, а не залежать від управлінських рішень як дискреційні. Такі витрати за умови зміни обсягу діяльності досить непросто змінити за короткий час.

На величину та рівень витрат на паливно-енергетичні ресурси впливає специфіка діяльності окремих типів підприємств, що відображається на їх структурі за різними ознаками і в першу чергу за напрямками використання (див. таблицю).

Як бачимо, найбільшу питому вагу займають витрати з енергоресурсів на утримання будівель, споруд, приміщень (витрати на опалення, освітлення, вентиляцію) у всіх типах підприємств за винятком заготівельних, які не займаються обслуговуванням споживачів, а тільки виробництвом продукції. У структурі витрат з паливно-енергетичних ресурсів цих підприємств переважають витрати на енергоресурси, що використовуються для виробництва (50,3%). Частка витрат з утримання приміщень складає 36,2%.

Структура витрат на паливно-енергетичні ресурси на підприємствах різних типів (в %)

<b>Напрямок використання</b>	<b>Ідальні</b>	<b>Ресторани</b>	<b>Кафе</b>	<b>Спеціалізовані підприємства</b>	<b>Заготівельні підприємства</b>
Утримання приміщень	48,8	53,7	49,9	48,6	36,2
Виробничі потреби	42,5	34,4	40,6	42,3	50,3
Утримання холодильного обладнання	8,7	11,9	9,5	9,1	13,5
Усього	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

У ресторанах і кафе, яким притаманний більш високий рівень обслуговування, частка витрат з паливних ресурсів, що направляються на утримання приміщень, є досить великою (53,7 і 49,9% відповідно).

Витрати з енергії, що споживається холодильними агрегатами, займає незначну частку (8-14%) у їх загальному обсязі. Це пов'язано з невеликою потужністю і незначною кількістю одиниць холодильного обладнання порівняно з іншими його видами.

Таким чином, правильне розуміння і урахування особливостей формування витрат на паливно-енергетичні ресурси на підприємствах громадського харчування має важливе теоретичне і практичне значення для пошуку шляхів підвищення ефективності їх зниження.

1. Валевич Р.П. Экономика торгового предприятия: Уч. пособие. – Минск.: Вышэйш. шк., 1996.

2. Власова Н.О. Оцінка ефективності господарсько-фінансової діяльності підприємств громадського харчування: Навч. посібник. – Харків: ХДАТОХ, 1998.

3. Гребнев А.И. Экономика торгового предприятия: Учебник. – М.: Экономика, 1996.

4. Мазаракі А.А., Ушакова Н.М., Лігоненко Л.О. Экономика торговельного підприємства. – К.: Хрещатик, 1999.

*Отримано 12.10.2001*

УДК 338.465:628.1/628.2

**О.В. ЛЕЩИНСЬКИЙ**  
*ТВО "Харківкомунпромвод"*

### **РАціонаЛІЗАЦІЯ МЕХАніЗМУ ФОРМУВАННЯ ВІТРАТ НА ПІДГОТОВКУ І РЕАЛІЗАЦІЮ ПИТНОЇ ВОДИ**

Собівартість є найбільш вагомим показником ефективності роботи підприємств водопровідно-каналізаційного господарства (ВКГ). З появою нових стандартів П(С) БО виникла необхідність перегляду традиційного механізму формування витрат на реалізацію питної води. У статті розглядаються можливості раціоналізації цього механізму.