

(групи) необхідно здійснити такі кроки:

1.Визначення продовжності прогнозованого періоду майбутніх вільних грошових потоків холдингу (групи).

2.Визначення структури капіталу холдингу (групи) та середньозваженої вартості капіталу.

3.Визначення залишкової вартості холдингу (групи).

4.Визначення вільних грошових потоків холдингу (групи) за прогнозований період.

5.Дисконтування вільних грошових потоків, включаючи залишкову вартість за ставкою середньозваженої вартості капіталу по роках.

Список використаних джерел:

1. Интриллигейтор М. Глобализация мировой экономики: выгоды и издержки // Мир перемен. 2004. – № 1. – С.129.

2. Митиль А. Критика и библиография//Вопр. Философии. – 2002. – №9. – С.178–181.

3.Бернстайн Л. А. Анализ финансовой отчетности: теория, практика и интерпретация: Пер.с англ. /Научн. ред. перевода И. И. Елисеева. Гл. редактор. Я. В. Соколов – М. : Финансы и статистика, 1996. – С. 203–245.

4.Уманців Г. В. Холдингові компанії та промислово-фінансові групи у сучасній економіці. – Київ : Віра-Р, 2002. – С.214–229.

5.Феррис, Кеннет, Пешеро Барбара Пети. Оценка стоимости компании: как избежать ошибок при приобретении: Пер. с англ. – М.: Издательский дом «Вильямс», 2003 – с. 98.

6. Barker P., Ó hÓgartaigh C. Accounting for groups: Theory and Practice. – Dublin: Oak Tree Press, 1998 – p. 302.

7.Хелферт Э. Техника финансового анализа / Пер. с англ. под ред. Л. П. Белых. – М.: Аудит, КОНИТИ, 1996. – С. 500.

КЛАСИФІКАЦІЯ ВИТРАТ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Коцкулич Т. Я., канд.екон.наук, доцент, Данів І. В., магістр, Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу

Класифікація витрат забезпечує більш глибоке вивчення суті витрат та порядку їх формування. Відомо десятки класифікаційних ознак витрат, проте досить актуальною є тема групування та їх поділу залежно від виду діяльності суб'єкта господарювання, що дозволяє проаналізувати структуру собівартості продукції та шляхи оптимізації витрат.

Метою даного дослідження є аналіз класифікацій витрат підприємств та представлення результатів дослідження у вигляді таблиці класифікації витрат підприємств ресторанного господарства.

У Наказі Міністерства економіки України №145 від 22.05.2002 «Методичних рекомендаціях з формування складу витрат та порядку їх планування у торговельній діяльності» наведено класифікацію витрат підприємств торгівлі та ресторанного господарства [1].

Таблиця 1 – Класифікація витрат згідно Методичних рекомендацій

№ п/п	Класифікаційна ознака	Групи витрат
1	За видами діяльності	витрати операційної діяльності; витрати фінансової діяльності; інші витрати звичайної діяльності; надзвичайні витрати.
2	За економічним змістом	Економічні елементи Статті калькуляції витрат
3	За ступенем реагування на зміну обсягів діяльності	Умовно-постійні Змінні
4	За періодами	Витрати поточного періоду Витрати майбутніх періодів
5	За центрами відповідальності	Витрати відділу, дільниці, цеху, служби, іншого структурного підрозділу підприємства
6	За ступенем однорідності	Прості (одноеlementні) Комплексні
7	За можливістю контролю	Контрольовані Неконтрольовані
8	За принципами організації (управління)	Витрати, що плануються Позапланові витрати

Проте дана класифікація не враховує всіх потреб управлінського обліку підприємств ресторанного господарства.

Специфіка ресторанів відносно здійснення етапності процесів діяльності за короткостроковий період (приготування страви, реалізація та обслуговування (організація споживання)), зумовлює важливість застосування класифікації витрат за стадіями господарського процесу для здійснення контролю за рівнем витрат, узагальненням і визначенням витрат за центрами відповідальності [2, с. 28].

Відтак, витрати групуються за видами процесів, які їх спричинили, що забезпечує для управління інформацію про витратомісткість кожного окремого процесу під час здійснення господарської діяльності [3, с. 27]. Класифікацію витрат підприємств ресторанного господарства наведено у таблиці 2.

Таблиця 2 - Класифікація витрат підприємств ресторанного господарства

№ п/п	Класифікаційна ознака	Вид витрат
1	2	3
1	За видами процесів	1) Приготування страви 2) Організація споживання (реалізація та обслуговування)
2	За центрами відповідальності	1) Витрати виробництва; 2) Витрати збуту; 3) Витрати обслуговування.
3	За місцем їх виникнення	1) Витрати кухні; 2) Витрати бару; 3) Обслуговування та реалізація у залі; 4) Витрати кейтерингу.

Продовження таблиці 2

1	2	3
4	За видом витрат виробництва	1) Вартість сировини; 2) Напівфабрикати; 3) Електроенергія; 4) Вартість оренди виробничих приміщень; 5) Втрати від браку; 6) Оплата праці (кухарів, технолога, тощо); 7) Амортизація кухонного обладнання, тощо.
5	За видами витрат на обслуговування	1) Витрати на зарплату обслуговуючого персоналу; 2) Електроенергія; 3) Амортизація меблів залу ресторану; 4) Вартість оренди залу; 5) Витрати на організацію дозвілля відвідувачів і т. д.
6	За видами витрат на реалізацію	1) Оплата праці барменів та адміністрації; 2) Вартість покупних матеріалів; 3) Амортизація основних засобів; 4) Реклама; 5) Обслуговування сайту, тощо.
7	За порядком обчислення	1) Фактичні 2) Планові 3) Прогнозні; 4) Нормативні.
8	За способом надання послуг	1) Витрати ресторану; 2) Витрати на організацію банкетів; 3) Витрати на організацію фуршету; 4) Витрати на послуги кейтерингу.

Отже, запропонована класифікація витрат характеризує структуру витрат підприємств ресторанного господарства, дозволяє передбачувати потребу в основних і оборотних засобах, проаналізувати, де і як вони використані, та відповідно, здійснювати ефективний контроль в системі управління витратами.

Список використаних джерел:

1. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 22 травня 2002 р. № 145) зі змінами та доповненнями.
2. 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.
3. Андрющенко І. С. Класифікація витрат підприємств ресторанного господарства / Андрющенко І. С., Жилякова О. В. – Харків: Наукове видання, 2017. – 45 с.