

Э.Б. Примов, А.Г. Балтабаев, С.Т. Умаров  
Д.э.н., БатГУ, к.э.н., БатГУ, к.э.н., доцент, БатГУ.  
E.B. Primov, A.G. Baltabaev, S.T. Umarov  
d.e.s., BatSU, c.e.s., BatSU, c.e.s., associate prof. BatSU

## **УПРАВЛЕНИЕ ИЗДЕРЖКАМИ ОБРАЩЕНИЯ И ПРОИЗВОДСТВА КАК ФАКТОР ПОВЫШЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В КЫРГЫЗСТАНЕ**

*В статье рассматривается состав издержек обращения и производства предприятий питания и управления ими.*

*Ключевые слова: общественное питание, производства, ресторан, кафе, столовые.*

## **COST MANAGEMENT AND TREATMENT OF PRODUCTION AS A FACTOR IN IMPROVING THE COMPETITIVENESS OF CATERING IN KYRGYZSTAN**

*The article deals with the composition of the costs of circulation and production of catering and management.*

*Keywords: catering, manufacturing, restaurant, cafe.*

Рынок общественного питания в современной Кыргызстане интенсивно развивается, наращивает обороты, что характеризуется динамичным развитием числа предприятий питания- сетью ресторанов, кафе, столовых, а также объемами их деятельности.

Независимо от концепции заведения и его типа основной целью деятельности как вновь открывающегося, так и действующего предприятия общественного питания является получение прибыли. Она достигается двумя основными путями: уменьшением расходной части и повышением оборота.

Поэтому необходимо, глубоко изучать состав издержек обращения и производства предприятия питания, отслеживать его изменение как количественное, так и качественное. Такой подход будет способствовать снижению издержки обращения и производства или их оптимизации на данном предприятии. В связи с этим управление издержками обращения и производства приобретает наиболее важное направление стратегии деятельности предприятия общественного питания.

Сокращение издержек обращения и производства является основным источником увеличения прибыли и снижение цен на продукцию предприятия общественного питания. Из данной формулировки вытекают следующие цели и задачи управления:

- объективное отражение расходов
- правильное их распределение по периодам и статьям
- своевременное предоставление информации, необходимой для контроля над расходами и принятия управленческих решений.

Умение управлять издержками необходимо для получения максимально большого дохода, а не для уменьшения или приведение к минимальному всех потерь и недостат.

Издержки обращения- это оцененное в денежном выражении потребление товаров и услуг, которое требуется для производства и сбыта продукта предприятия. К издержкам обращения относятся расходы:

- на транспортировку, хранение, упаковку, подсортировку и подготовку товаров и к продаже
- на приобретения кроме оплаты их покупной стоимости и реализации товаров

- на управления торговыми предприятиями и организациями и другие расходы, связанные с обращением товаров, а также административные расходы.

Следует различать понятия «расходы» и «издержки» предприятий питания.

Расходы предприятий общественного питания по своему содержанию шире, чем издержки обращения в торговле. Они состоят из затрат, не связанных с производством, то есть приготовлением обеденной и прочей продукции собственного производства, а также на организацию потребления и реализации товаров[2].

К расходам по потреблению товаров относят расходы по доставке и страховке завозимых товаров; таможенные пошлины, сборы и налоги, уплачиваемые при ввозе товаров.

В расходы по хранению и реализации товаров включает затраты на подготовку товаров к реализации; рекламу и их продажу; содержания материально- технической базы предприятий торговли.

Административные расходы состоят из затрат на ведения бухгалтерского учета; содержания управленческого персонала; эксплуатация и аренда административных зданий и оборудования в них; оплату услуг общехозяйственного назначения; начисляемых налогов и неналоговых платежей, включаемых в затраты (за исключением косвенных налогов, уплачиваемых на ввозимые товары.)

В состав издержек обращение не включает расходы и потери, не связанные с реализацией товаров и вызванные перераспределением средств между субъектами хозяйствования. К ним относят штрафы, пеня, неустойки, уплаченные по хозяйственным дорогам; убытка от покупки (продажи) валюты, переоценки кредиторской задолженности в валюте, списания дебиторской задолженности после истечения сроков исковой давности; судебные и арбитражные расходы и другие затраты, учитываемые в составе вне реализационных расходов [1].

Не являются издержками обращение и расходами внутренние затраты торговых организаций и предприятий, которые должны возмещаться за счет прибыли, остающейся в распоряжении предприятия, или из средств фондов специального назначения. Таковыми является расходы на содержание объектов социальной сферы, уплаченные финансовые санкции по результатам проверок органов государственного контроля и регулирования, налоги, начисляемых на доходы и прибыль предприятия.

В издержки обращения не включается убытки от стихийных бедствий и другие затраты, не связанные с нормальным обращением товаров.

В зависимости от функций, выполняемых предприятием питания, подразделяют затраты предприятий питания на три группы:

- 1) на изготовление продукции собственного производства;
- 2) на реализацию продукции собственного производство и покупных товаров;
- 3) на организацию потребление.

К издержкам производства предприятия питания относят заработную плату работников производства, а также затраты:

- \* на транспортировку сырья;
- \* на хранение сырья и полуфабрикатов;
- \* на топливо, газ, электроэнергию;
- \* на аренду производственных помещений;
- \* на ремонт и амортизацию оборудования;
- \* на износ, стоимость стирки и починки спецодежды производственного персонала, а также часть расходов по содержанию складов и другие расходы, связанные с изготовлением продукции собственного производства.

Издержки обращения предприятия питания включают:

- оплату труда торговых работников;
- расходы на доставку покупных товаров;
- амортизацию торгового оборудования;

- расходы на стирку и ремонт спец. одежды торгового персонала;
- расходы на рекламу;
- другие затраты, сказанные с реализацией продукции собственного производства и покупных товаров.

Издержки по организации потребления продукции предприятия питания включают:

- \* затраты на оплату труда официантов, уборщиц;
- \* расходы на стирку и начинку столового белья;
- \* другие расходы, связанные с организацией потребления продукции собственного производства и покупных товаров.

Группировки затрат по классификационным признакам необходимы для проведения анализа. Правильно выполненные группировки издержек обращения позволяют выявить закономерности их изменения и дать объективную оценку результативности принятых управленческих решений.

Управление издержками обращения необходимо для получения максимально большего дохода, уменьшения или сведения к минимуму всех необоснованных потерь и недостатков. Управление издержками предприятия питания должно проводиться не сиюминутно, когда возникла проблема или обнаружена недостача, а постоянно. Для этого предприятию питания в независимости от его типа необходимо использовать программу контроля и управления издержками обращения.

Предварительный контроль должен осуществляться руководителями предприятия общественного питания, а также главными бухгалтерами или лицами, или уполномоченными. Главным бухгалтерам предоставлено право предварительно рассматривать, и контролировать все денежные, товарные и расчетные документы, которыми оформляются операции по производству расходов.

Текущий оперативный контроль над расходами осуществляют в процессе хозяйственных операций работники предприятий и организаций, ответственные за их совершение: зам. гл. бухгалтеров, агенты, экспедиторы, материально-ответственные лица, работники контрольно-ревизионных служб и др.

С целью своевременного взыскания произведенных расходов с поставщиков и транспортных организаций, например, товарных потерь, происшедших по их вине, необходимо осуществлять текущий контроль над своевременным предъявлением к ним претензий.

Последующий контроль осуществляется после совершения хозяйственных операций путем анализа хозяйственной деятельности, документальных ревизий и проверок, осуществляемых органами внутри ведомственного, финансового, народного и общественного контроля.

Предварительный, текущий и последующий контроль издержек обращения позволяет выявить резервы их дальнейшего снижения.

Управление издержками - это не только сохранение и анализ полученной информации, заполнение отчетов, учет товаров, подсчет стоимости рецептов, расчет процентов и соотношений. Это процесс управления ценами и качеством продукции для получения прибыли [3].

Предприятие общественного питания должно постоянно контролировать уровень цен на продукцию, не допуская их неоправданного завышения или занижения. Уровень цен должен устанавливаться из расчета типа предприятия, уровня обслуживания и цены на рынке. Снижение и увеличение цен оказывает существенное влияние на деятельность предприятия. Например, снижение цен в ресторанах, ориентированных на поток, или сетевых может привести к увеличению объемов продаж.

Однако снижение цен в ресторанах, ориентированных на постоянного клиента, может привести, наоборот, к потере постоянных клиентов, так как вызовет у них подозрения в ухудшении качества предлагаемой продукции и уровня обслуживания.

В процессе управления издержками обращения и производства следует учитывать множество важнейших факторов, которые могут вызывать повышение или снижение их уровня. Необходимо отметить, что у каждой статьи есть свои особенности и на каждый вид расходов влияют различные факторы. Каждое предприятие общественного питания различны свои специфические условия работы и возможности сокращения издержек. Анализ влияния каждого фактора на уровень издержек позволяет управлять издержками.

Управление издержками предприятия питания подразумевает целый ряд мероприятий, направленный на снижение и контроль затрат. Комплексная программа по управлению издержек обращения и производства на предприятии питания должна иметь четкий механизм её реализации. Следует также мероприятий по снижению издержек обращения и производства, хотя и дают определенный эффект, но не решают проблемы в целом.

Управление издержками обращения и производства- это умение экономить ресурсы и максимизировать их отдачу. Сокращение издержек один из важнейших резервов оптимизации прибыли, снижения цены на продукцию, роста конкурентоспособности предприятия питания. Вот почему, принимая решение о повышении конкурентоспособности, одним из приоритетов предприятия должно стать совершенствование управления издержками обращения и производства, которые позволяют максимально увеличить доходы.

#### **Литература:**

1. Воронова, Е.Ю. Управленческий учет: учебник / Е.Ю. Воронова. – М.: Издательство Юрайт, 2011. – 511с.-(Основы наук).
2. Шеремет, А.Д. Управленческий учет: учебник / А.Д. Шеремет, О.Е. Николаева, С.И. Полякова и др.; под ред. А.Д. Шеремета. – 4-е изд., перераб. и доп. –М.: ИНФРА-М, 2009.-429с. – (Высшее образование).
3. Янковский, К.П. Управленческий учет: учебное пособие / К.П. Янковский, И.Ф. Мухарь. – СПб: Питер, 2011. -368с.: ил – (Серия «Учебное пособие»).