

Ірина Геннадіївна Башук

канд. екон. наук, доцент,

доцент кафедри обліку і бізнес-консалтингу,

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

ВПЛИВ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ НА ФІНАНСОВИЙ І УПРАВЛІНСЬКИЙ ОБЛІК ЗАКЛАДІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Індустрія гостинності є комплексним сектором економіки, що поєднує надання послуг розміщення, харчування та дозвілля. Одним із ключових елементів конкурентоспроможності закладів гостинності є гастрономічна культура, яка визначає не лише рівень задоволення гостей, але й впливає на організаційні та фінансові процеси підприємств. В умовах глобалізації та розвитку туризму гастрономічні традиції набувають стратегічного значення для управлінських рішень, планування ресурсів та контролю витрат. Важливим аспектом функціонування закладів є поєднання фінансового та управлінського обліку, що дозволяє оцінювати ефективність діяльності, оптимізувати витрати та визначати рентабельність окремих напрямів діяльності. Особливості гастрономічної культури, такі як сезонність продуктів, локальні традиції приготування та сервісні стандарти, безпосередньо впливають на структуру обліку, планування меню та управління запасами.

Гастрономічна культура є багатогранним соціокультурним явищем, що включає знання про продукти харчування, традиції їх приготування, сервірування та споживання. Вона охоплює як локальні кулінарні особливості, так і міжнародні тенденції, формуючи унікальний гастрономічний досвід для споживача. У сучасній індустрії гостинності гастрономічна культура розглядається не лише як елемент сервісу, а й як інструмент маркетингу та стратегічного управління.

Різноманітність гастрономічних пропозицій зумовлює необхідність адаптації фінансових та управлінських систем обліку. Наприклад, висококласні

ресторани з авторською кухнею повинні вести детальний облік використання продуктів, контролювати витрати на імпортні інгредієнти та оцінювати ефективність сезонних меню. У свою чергу, заклади швидкого харчування орієнтуються на стандартизовані рецептури та централізовану закупівлю, що спрощує облікові процедури, але потребує постійного аналізу обороту товарів і оптимізації цінової політики. [1, 2]

Фінансовий облік у закладах індустрії гостинності виконує функцію контролю над доходами та витратами, визначає фінансові результати та забезпечує звітність для зовнішніх користувачів. Гастрономічна культура впливає на фінансовий облік через кілька ключових аспектів:

1) Сезонність продуктів. Багато традиційних страв мають сезонні інгредієнти, що змінюють структуру закупівель та витрат. Фінансовий облік має відображати сезонні коливання витрат на сировину та прогнозувати їх вплив на собівартість страв.

2) Місцеві та імпортні продукти. Використання місцевих продуктів може зменшувати витрати на логістику та імпортні мита, але потребує систематичного обліку постачальників та контролю якості. Використання імпортних делікатесів збільшує фінансові ризики, пов'язані з коливанням курсу валют і митними платежами.

3) Унікальні рецептури та меню. Авторська кухня передбачає високий рівень деталізації у фінансовому обліку, включаючи облік витрат на кожну страву, контроль залишків та визначення маржинальності. Це дозволяє системі управління приймати рішення про доцільність включення тих чи інших страв у меню.

4) Витрати на персонал. Гастрономічна культура часто потребує висококваліфікованого персоналу, що відображається у фінансовому обліку як частина собівартості послуг. Розрахунок заробітної плати, премій та матеріальних заохочень для кухарів і обслуговуючого персоналу є важливим для точного визначення фінансового результату.

Управлінський облік спрямований на внутрішнє планування, контроль та

оптимізацію діяльності закладів гостинності. Вплив гастрономічної культури проявляється у таких напрямках:

1) Планування меню та ресурсів. Відповідно до гастрономічних традицій та сезонності продуктів, управлінський облік формує план закупівель, прогнозує потребу у сировині та забезпечує мінімізацію залишків. Це дозволяє підвищити ефективність використання ресурсів та зменшити витрати на зберігання.

2) Ціноутворення. Управлінський облік допомагає оцінити собівартість страв з урахуванням унікальних інгредієнтів, робочого часу кухарів та інших витрат, що впливає на формування цінової політики та забезпечує конкурентоспроможність закладу гостинності.

3) Контроль за ефективністю. Ретельний аналіз маржинальності страв та сегментів меню дозволяє менеджменту приймати обґрунтовані рішення щодо оптимізації асортименту, підвищення доходності та зменшення витрат.

4) Управління запасами. Гастрономічні традиції визначають обсяг закупівель та частоту поповнення складів. Управлінський облік забезпечує баланс між потребою в свіжих продуктах і мінімізацією витрат через псування або надлишок запасів.

Ефективне поєднання гастрономічної культури, управлінської політики закладів гостинності з системами обліку передбачає інтеграцію сучасних технологій. Серед ключових інструментів варто виділити:

ERP-системи та програмне забезпечення для ресторанів, які дозволяють автоматизувати облік продуктів, контролювати залишки, вести облік витрат на кожну страву та формувати управлінську звітність;

системи аналізу продажів, які забезпечують моніторинг попиту на страви, визначення сезонних тенденцій та кореляцію витрат і доходів;

фінансово-аналітичні моделі. Використання моделювання витрат і доходів у поєднанні з гастрономічною специфікою дозволяє прогнозувати фінансові результати та оптимізувати стратегії закупівель і ціноутворення;

навчання персоналу: підготовка бухгалтерів і менеджерів з управління закладами гостинності щодо особливостей гастрономічної культури забезпечує

більш точний облік та стратегічне планування. [3]

Гастрономічна культура впливає не лише на оперативні процеси, але й на стратегічне управління закладами гостинності. На рис. 1 наведено процес інтеграції обліку закладів індустрії гостинності та стратегічного управління такими закладами.

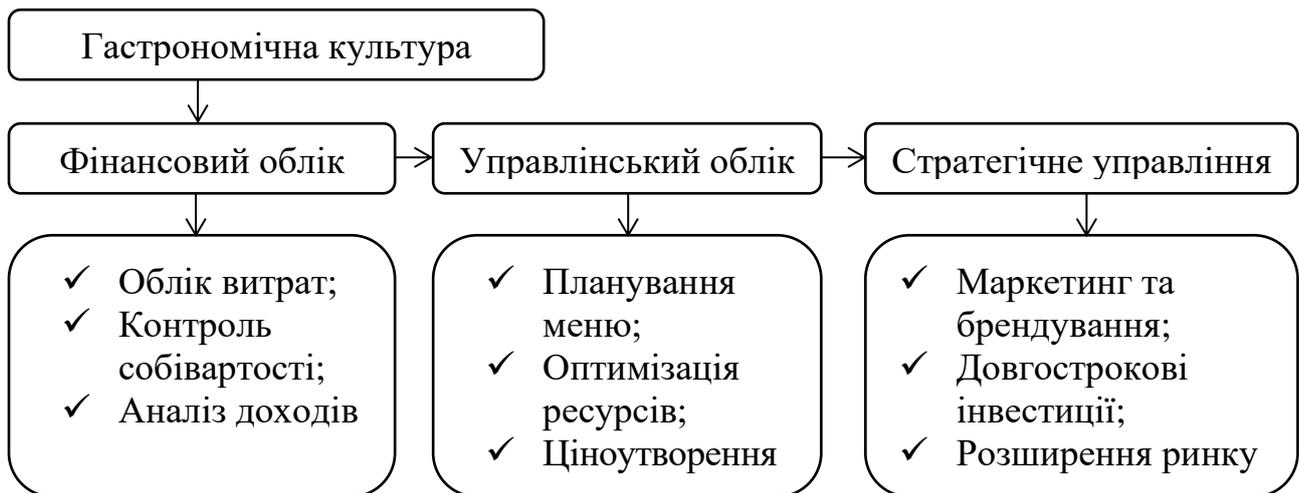


Рис 1. Інтеграція системи обліку закладів індустрії гостинності та стратегічного управління

Формування унікальної кулінарної пропозиції створює конкурентні переваги, підвищує лояльність клієнтів та сприяє брендуванню. Стратегічне управління на основі даних фінансового та управлінського обліку дозволяє: оптимізувати асортимент страв відповідно до переваг клієнтів; планувати капіталовкладення у розвиток кухонного обладнання та інфраструктури; визначати ефективні канали збуту та просування гастрономічного продукту; інтегрувати гастрономічні тренди у довгострокову стратегію розвитку закладу. Таким чином, гастрономічна культура стає не лише культурним феноменом, а й інструментом фінансового та управлінського планування.

Аналіз впливу гастрономічної культури на фінансовий і управлінський облік закладів індустрії гостинності свідчить про необхідність інтеграції культурних аспектів у систему обліку та управління. Сезонність продуктів,

локальні традиції приготування, унікальні рецептури та високі вимоги до персоналу формують особливі умови ведення обліку, які вимагають точності, деталізації та прогнозування. Фінансовий облік відображає реальні витрати та доходи, контролює собівартість страв і ефективність використання ресурсів, тоді як управлінський облік забезпечує планування меню, оптимізацію закупівель, ціноутворення та стратегічне управління закладом. Використання сучасних технологій та аналітичних моделей дозволяє ефективно інтегрувати гастрономічну культуру у фінансові та управлінські процеси, що підвищує конкурентоспроможність і стійкість закладів індустрії гостинності.

Список використаних джерел літератури

1. Гресь-Євреїнова С.В. Бухгалтерський облік туристичних та готельно-ресторанних підприємств: Навчальний посібник. / С. В. Гресь-Євреїнова, Т. .В. Шелеметьєва, Д. Ю. Мамотенко. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. – 233 с. Режим доступу: <https://eir.zp.edu.ua/server/api/core/bitstreams/169f6565-dc6c-4e89-a420-97e4259d03f1/content>

2. Костюк У.З., Савчук Т.В., Хома С.В. Облік на підприємствах ресторанного господарства: теоретичний аспект. Причорноморські економічні студії: наук. журнал. Випуск 63. С. 144–148. Режим доступу: https://bses.in.ua/journals/2021/63_2021/24.pdf

3. Терещук Н. В. Інновації в індустрії гостинності. Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: зб. тез. доп. XI Всеукр. міжвуз. наук. конф. студентів, аспірантів і молодих учених. Одеса: ОНТУ, 19-20 трав. 2022 р. С. 60–62. Режим доступу: <https://card-file.ontu.edu.ua/server/api-core/bitstreams/422b00be-dab5-4bc2-8b97-75aa889bf0d1/content>

4. Шелеметьєва Т.В, Гресь-Євреїнова С.В., Мамотенко Д.Ю. Особливості бухгалтерського обліку витрат туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Інфраструктура ринку: наук. журнал. 2022. Випуск 66. С 225-230. Режим доступу: https://www.market-infr.od.ua/journals/2022/66_2022/41.pdf