**Влада Драгуль**

**(Київ, Україна)**

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ОБЛІКУ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

Готельно-ресторанна сфера є однією з найдинамічніших галузей економіки, яка водночас поєднує у собі функції виробництва, торгівлі та надання послуг. Особливості її функціонування вимагають спеціального підходу до організації бухгалтерського та податкового обліку. Саме тому постає необхідність аналізу актуальних проблем, пов’язаних з веденням обліку в цій галузі, а також пошуку шляхів їх вирішення.

Метою дослідження є аналіз особливостей бухгалтерського та податкового обліку в готельно-ресторанному бізнесі, а також виявлення сучасних тенденцій і практичних рішень, які сприяють підвищенню ефективності фінансового контролю в цій галузі. Відповідно до сформульованої мети завданням цього дослідження є: охарактеризувати специфіку обліку в готельно-ресторанному бізнесі; визначити основні проблеми обліку товарно-матеріальних цінностей; розглянути сучасні засоби автоматизації облікових процесів.

**Специфіка обліку в готельно-ресторанному бізнесі.** Готельно-ресторанний бізнес об’єднує у собі функції закладу громадського харчування, обслуговування гостей, а також надання послуг, тож бухгалтерський облік повинен враховувати змішаність видів діяльності. Це ускладнює визначення облікової політики: підприємство повинне застосовувати одночасно підходи до обліку торговельної діяльності, виробництва та послуг. Такий гібридний характер створює проблему класифікації доходів та витрат, а також ускладнює формування достовірної фінансової звітності [1, с. 112].

**Проблеми обліку товарно-матеріальних цінностей.** ТМЦ становлять основу собівартості продукції, однак у практиці часто трапляються розбіжності між фактичними й обліковими залишками, складності у списанні продуктів при багатокомпонентному виробництві, а також помилки під час інвентаризації. Причиною є недостатня інтеграція облікових систем із виробництвом. Ефективним рішенням є впровадження електронного обліку з калькуляційними картами та регулярна інвентаризація ключових позицій[2]. Проблеми обліку товарно-матеріальних цінностей наведено в таблиці 1.

*Таблиця 1*

**Проблеми обліку товарно-матеріальних цінностей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Проблема** | **Причина** | **Рекомендоване рішення** |
| Розбіжність залишків | Несвоєчасна інвентаризація | Щотижнева інвентаризація |
| Помилки калькулювання | Недостатня деталізація | Впровадження калькуляційних карт |
| Втрати сировини | Неконтрольоване списання | Облік за центрами відповідальності |

**Калькулювання собівартості як інструмент управління.** Розрахунок собівартості важливий не лише для звітності, а й для ціноутворення та аналізу прибутковості. Часто не враховуються додаткові витрати – утилізація, втрати, знижки. Це призводить до заниження реальної собівартості. Використання повного калькулювання дозволяє оптимізувати меню, виявити збиткові страви, оцінити рентабельність окремих позицій [1,с. 157].

**Податковий облік і контроль.** Податковий облік повинен бути логічно узгоджений з бухгалтерським. У ресторанах, які продають алкоголь, виникають додаткові складнощі: обов’язкове використання РРО/ПРРО, ведення ліцензійного обліку, подання специфічних форм звітності. Часті зміни у законодавстві (наприклад, розширення функцій контролюючих органів) вимагають постійного моніторингу нормативної бази. Порушення, навіть ненавмисні, можуть призвести до штрафів і втрати репутації. Саме тому важливо не лише використовувати програмне забезпечення, а й налагодити регулярну співпрацю з фахівцями-податківцями чи аутсорсинговими бухгалтерами [3].

Особлива увага приділяється ліцензійному обліку алкоголю та регулярному моніторингу змін у законодавстві. У 2024 році в Україні запроваджено обов'язкову подачу звітності через електронні кабінети, що спрощує контроль за відповідністю податковим вимогам. Також зростає роль електронних акцизних марок і обліку продажу підакцизних товарів через ПРРО.

**Автоматизація як засіб покращення обліку**. Інформаційні системи дозволяють інтегрувати управлінський, фінансовий і податковий облік в єдине середовище. Це знижує ймовірність помилок, мінімізує ризики, покращує аналітику, спрощує доступ до звітності, а також забезпечує відповідність обліку вимогам законодавства. Автоматизація також допомагає контролювати рух сировини, списання, націнку й рентабельність кожного продукту або категорії товарів. Аналіз систем автоматизації обліку наведено в таблиці 2.

*Таблиця 2*

**Системи автоматизації обліку**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Система** | **Можливості** | **Переваги** | **Недоліки** |
| R-Keeper | Управління продажами, облік складу, модуль лояльності, аналітика витрат і прибутків | Висока надійність, можливість інтеграції з іншими системами, розширені функції управління персоналом | Висока вартість впровадження та обслуговування, потреба у тривалому навчанні персоналу |
| Poster POS | Касові операції, облік інгредієнтів, автоматизація замовлень, мобільний доступ | Доступна вартість, простота впровадження, можливість роботи без інтернету | Обмежені функціональні можливості для великих закладів, обмеження в кастомізації |
| PalmaBox | Автоматизація касових операцій, облік складу, калькуляція меню, інтеграція з фінансовим обліком | Інтуїтивно зрозумілий інтерфейс, оптимальне рішення для малих і середніх ресторанів, підтримка аналітики продажів | Потреба у додатковому налаштуванні для специфічних процесів, обмежена кількість інтеграцій з іншими сервісами |

Додатково автоматизація дозволяє вести динамічний облік залишків, прогнозувати попит, управляти лояльністю клієнтів через бонусні програми та CRM-системи.

**Інтеграція фінансового та управлінського обліку.** Сучасні готельно-ресторанні заклади переходять до моделі інтегрованого обліку, де дані фінансової, виробничої та маркетингової діяльності об'єднуються в єдиній системі BI-аналітики. Це дозволяє керівникам оперативно приймати рішення щодо зміни асортименту, цінової політики чи оптимізації витрат [4,с. 215].

Отже, у сучасних умовах автоматизація, гнучкість і системний підхід стають ключовими факторами для побудови ефективної облікової політики. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу повинні активно впроваджувати автоматизацію, удосконалювати калькулювання, налагоджувати точний облік товарів і послуг та постійно моніторити зміни в податковому законодавстві. Важливим кроком є також розробка облікової політики із врахуванням реальних умов діяльності. Комплексний підхід до обліку, орієнтація на цифровізацію і гнучкі системи контролю допоможуть підвищити ефективність роботи та конкурентоспроможність підприємства.

**Джерел:**

1. Ганна Блакита. Бухгалтерський облік в торгівлі та ресторанному господарстві. 2021. – 288 с.
2. Податковий та бухгалтерський облік ресторанів та кафе в Україні. [Електронний ресурс] – URL: <https://joinposter.com/ua/post/bukhhalterskyy-oblik-restoranu-v-ukrayini>
3. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку в Україні. [Електронний ресурс] – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0391-99#Text>
4. American Hotel & Lodging Association. Hospitality Financial and Technology Professionals. Uniform System of Accounts for the Lodging Industry. 12th Revised Edition. 2022. – 432 с.

**Науковий керівник:**

старший викладач, Зябченкова Анна Василівна