

## МЕТОДИКА ФОРМИРОВАНИЯ И ОЦЕНКИ ПОКАЗАТЕЛЯ «ФУДКОСТ» НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

А. В. Романенко

Ставропольский государственный аграрный университет

Поступила в редакцию 5 марта 2019 г.

**Аннотация:** процедура оценки и анализа деятельности экономического субъекта общественного питания на практике включает расчет показателей, обусловленных отраслевой специфичностью индустрии питания. Одним из таких показателей является фудкост, который необходимо рассмотреть с точки зрения научного подхода, систематизировать практические особенности его формирования и оценки, а также выявить факторы, влияющие на его значение. Автором предложена форма управленческого отчета для анализа фудкоста, наценки и маржи на предприятиях общественного питания.

**Ключевые слова:** общественное питание, фудкост, предприятие общественного питания, анализ деятельности, показатели эффективности.

**Abstract:** the procedure of evaluation and analysis of the economic subject of public catering in practice includes the calculation of indicators due to the industry specificity of the food industry. One of these indicators is the food cost, which should be considered from the point of view of the scientific approach; to systematize the practical features of its formation and evaluation, as well as to identify the factors affecting its importance. The author proposes a form of management report for the analysis of food prices and margin at catering enterprises.

**Key words:** public catering, food cost, public catering enterprise, analysis of activities, performance indicators.

Общественное питание в России – непрерывно развивающийся вид деятельности. Динамика оборота сопровождается появлением новых типов предприятий, форм обслуживания, технологий приготовления продукции. Вместе с тем развиваются и методы оценки, анализа, регулирования и контроля деятельности экономических субъектов индустрии питания, соответствующие требованиям оперативности и достоверности.

В настоящее время фудкост (от англ. food – еда, продукты и cost – стоимость) фигурирует в примерах-расчетах практикующих рестораторов-управленцев и аналитиков ресторанного бизнеса, однако информация о подходе к расчету фудкоста, порядке его формирования, грамотной оценке и контроле представлена бессистемно, что актуализирует данное исследование. Более того, с нашей точки зрения, исследуемый показатель представляется одним из наиболее ключевых показателей эффективности и результативности предприятия общественного питания.

В первую очередь, проведем обзор литературных источников для выявления существенных характеристик понятия «фудкост» (табл. 1).

П. Ю. Волочай [6] определяет фудкост как один из критериев оценки эффективности логисти-

ко-снабженческих процессов и как фактор, формирующий материально-производственный потенциал предприятия общественного питания.

В зарубежных компаниях для обозначения доли сырья в выручке используют термин «food cost percentage», что дословно означает «процент стоимости еды». При этом в отчетах по строке «food cost» указывается стоимость продуктов в денежном измерении наряду с «labour cost» (расходы на оплату труда персонала) и «rent (lease)» (арендные платежи) [7].

Систематизировав мнения исследователей, мы пришли к выводу, что цельного определения фудкоста не выведено. Практики используют фудкост исключительно в виде формулы для расчета, в научной экономической литературе по оценке и анализу деятельности предприятий общественного питания понятие «фудкост» не встречается. В связи с этим предлагаем ввести определение понятия фудкоста как одного из показателей результативности и эффективности деятельности предприятия общественного питания, представляющего собой процентное соотношение стоимости сырьевого набора продукции общественного питания и выручки от продажи (цены продажи) продукции. Под стоимостью сырьевого набора следует понимать сумму стоимостей ингредиентов (продуктов), полуфабрикатов и товаров, по

## Обзор понятия фудкоста

Автор	Определение / значение понятия «фудкост»
Мтвралашвили Г. И. [1]	Фудкост – себестоимость блюда или напитка, определяемая исходя из выплаченных сумм поставщикам
Гончарова А., Кузьмин М., Тюков И. [2], Долматова И. А. и др. [3]	Фудкост – процентное соотношение себестоимости и отпускной цены
Захарова И. И., Крылова Р. В. [4], Скрыт А. А. [5]	Фудкост – методика оценки затрат деятельности предприятия индустрии питания

всей реализованной продукции общественного питания, рассчитанную на основании калькуляционных карт.

Фудкост может быть потенциальным (плановым или перспективным) и фактическим. Формула расчета планового фудкоста вводимой в ассортимент позиции меню выглядит следующим образом:

$$\Phi_{\text{план}} = \frac{C_{\text{сн}}}{C_{\text{пр}}} \times 100 \%, \quad (1)$$

где  $\Phi_{\text{план}}$  – фудкост каждой позиции меню;  $C_{\text{сн}}$  – стоимость сырьевого набора блюда;  $C_{\text{пр}}$  – цена продажи в соответствии с меню.

Фактический фудкост рассчитывается по факту продажи продукции, определить его можно после закрытия дня ресторана, создания акта реализации и марочного отчета (отчета о розничных продажах), на основании которых происходит списание материально-производственных запасов, формирующих стоимость реализованных продуктов в соответствии с калькуляцией. Формула расчета значения фактического фудкоста за определенный период представлена ниже:

$$\Phi_{\text{факт}} = \frac{\sum C_{\text{сн}}}{C_{\text{пр}}} \times 100 \%, \quad (2)$$

где  $\Phi_{\text{факт}}$  – фактический фудкост за период;  $C_{\text{сн}}$  – стоимость сырьевого набора каждого реализованного блюда за период;  $V$  – выручка за период.

Данная формула фудкоста может быть расширена, если на предприятии предусмотрена безвозмездная система служебного питания, также в стоимость сырья включаются комплектующие от заведения, бесплатные продукты на столах, не включенные в калькуляции, тара и

упаковка при отдаче продукции на вынос. Однако даже с учетом включения вышеуказанных затрат, значение фудкоста должно оставаться в пределах, установленных в организации. В различных источниках оптимальные значения фудкоста колеблются от 16 до 40 % в зависимости от типа предприятия (табл. 2).

Мы придерживаемся позиции, что оптимальное значение фудкоста индивидуально для каждого типа предприятия общественного питания, а также имеет значительные колебания в зависимости от категории реализуемой продукции. К тому же значение фудкоста зависит от комплекса факторов, прямо или косвенно оказывающих воздействие (рисунок).

В связи со значимостью показателя фудкоста при осуществлении процедур оценки и анализа деятельности предприятия общественного питания, необходимо включать в структуру документооборота отчетность, содержащую учетную информацию, позволяющую сделать вывод о степени эффективности и результативности функционирования экономического субъекта (структурного подразделения экономического субъекта). Ниже представлена форма отчета, предлагаемая автором для всестороннего анализа сырьевых затрат в общественном питании. В частности, в табл. 3 представлен пример отчета для мониторинга колебаний фудкоста конкретной позиции меню (номенклатуры). Возможности формы отчета позволяют представлять информацию в разрезе складов, торговых залов, цехов, категорий блюд и т. д. за необходимый пользователю период времени.

## Обзор оптимальных значений фудкоста

Автор	Значение
Ружанская Н. В. [8]	25–30
Мтвралашвили Г. И. [1]	Разумная цифра фудкоста не превышает 28 % от выручки предприятия, а еще лучше 20–22 %.
Гончарова А., Кузьмин М., Тюков И. [2]	Кофейни – 12–16 %, бары – 16–25 %, рестораны – 25–40 %

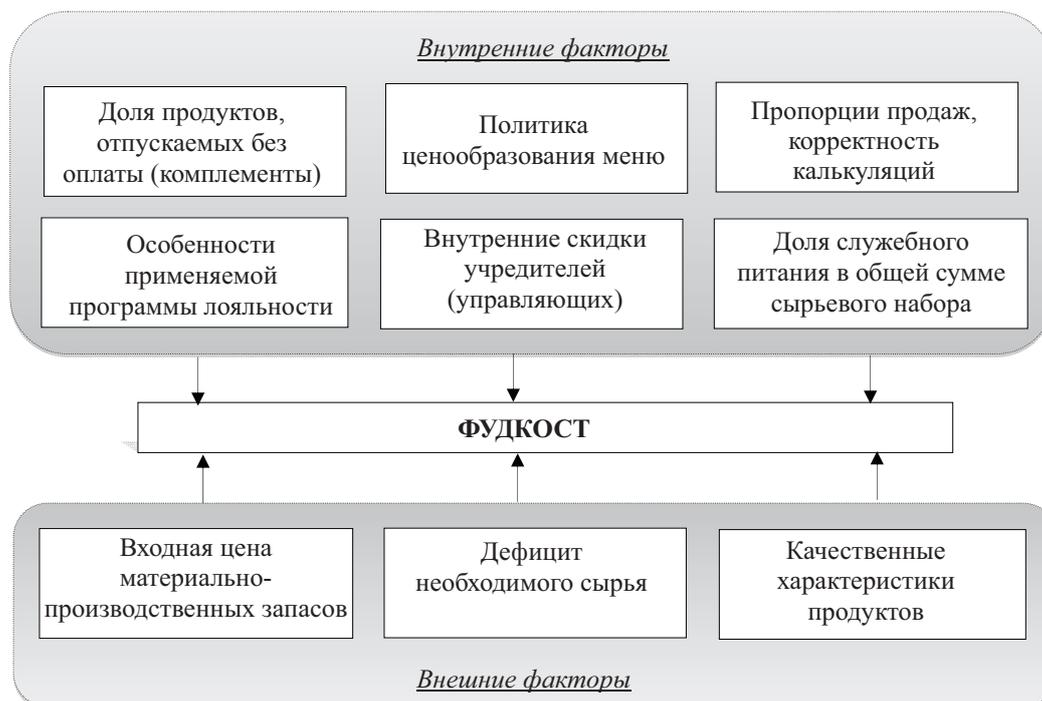


Рисунок. Система факторов, влияющих на значение фудкоста

Т а б л и ц а 3

Форма управленческого отчета «Анализ фудкоста»

21.01.2019 <i>(дата формирования отчета)</i>				ООО «Ресторан» <i>(наименование организации)</i>			
А. Н. Плюсецкий <i>(ответственное лицо)</i>				Кухня <i>(структурное подразделение)</i>			
Блюдо <i>(номенклатура)</i>				16.01.2019 – 20.01.2019 <i>(период формирования отчета)</i>			
АНАЛИЗ ФУДКОСТА							
Дата	Модификатор (группа меню, позиция меню)	Количество, порц.	Стоимость сырьевого набора, руб.	Цена продажи, руб.	Наценка, %	Маржа, %	Фудкост, %
16.01	Борщ	12	34,56	129	273	73	27
17.01	Борщ	6	34,56	129	273	73	27
18.01	Борщ	23	36,78	129	251	72	28
19.01	Борщ	12	32,87	129	292	75	25
20.01	Борщ	27	32,87	129	292	75	25

Данный отчет подразумевает расчет и других немаловажных показателей деятельности предприятия общественного питания: наценку и маржу, что повышает его аналитическую ценность.

Таким образом, в статье определены существенные характеристики понятия «фудкост» как одного из основных показателей деятельности предприятия общественного питания, дано его

определение, систематизированы факторы, влияющие на формирование значения фудкоста. Автором разработана и предложена к апробации на современных предприятиях общественного питания форма управленческого отчета «Анализ фудкоста», позволяющая оценить соотношение сырьевых затрат и выручки от реализации продукции общественного питания.

ЛИТЕРАТУРА

1. Мтвралашвили Г. И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим / Г. И. Мтвралашвили. – СПб. : Изд-во Питер, 2010. – 256 с.
2. Что такое фудкост и каким управлять? // Раздел менеджмента на сайте restoranoфф.ru. – Режим доступа: URL:[http://restoranoфф.ru/solutions/management/Fudkost\\_test\\_na\\_rentabelnost/](http://restoranoфф.ru/solutions/management/Fudkost_test_na_rentabelnost/)
3. Долматова И. А. Фудкост – инструмент контроля затрат предприятия питания / И. А. Долматова, Т. И. Курочкина, А. А. Быстрова // Современные технологии продуктов питания : сб. науч. статей Междунар. науч.-практ. конф. – 2014. – С. 72–74.
4. Захарова И. И. Механизмы и стратегии ценообразования в индустрии питания / И. И. Захарова, Р. В. Крылова // Вестник НГИЭИ. – 2014. – № 11 (42). – С. 41–46.
5. Скрит А. А. Механизмы и особенности ценообразования в сфере общественного питания / А. А. Скрит // Вестник современных исследований. – 2018. – № 5.4 (20). – С. 378–361.
6. Волочай П. Ю. Особенности определения конкурентного потенциала предпринимательских структур сферы общественного питания / П. Ю. Волочай // Вестник СПбГЭУ. – 2014. – Вып. 6 (73). – С. 64–67.
7. BC Cook Articulation Committee. (2015). Basic Kitchen and Food Service Management. Victoria, B.C. – Mode of access: Retrieved from <https://opentextbc.ca/basickitchenandfoodservicemanagement/>
8. Ружанская Н. В. Современная практика управления доходами коммерческой организации / Н. В. Ружанская // Вестник Коми республиканской академии государственной службы и управления. Сер.: Теория и практика управления. – 2017. – № 19 (24). – С. 125–129.

Ставропольский государственный аграрный университет

Романенко А. В., аспирант кафедры бухгалтерского управленческого учета

E-mail: Si-stav@yandex.ru

Stavropol State Agrarian University  
Romanenko A. V., Post-graduate Student of Management Accounting Department  
E-mail: Si-stav@yandex.ru