

ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ

DOI: <https://doi.org/10.32836/2521-666X/2020-67-9>

УДК 336.5.02:640.432

Завідна Л.Д.

доктор економічних наук, доцент, професор кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету

Zavidna Liudmyla

Uzhhorod Trade and Economics Institute
of Kyiv National Trade and Economics University

УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

COST MANAGEMENT OF RESTAURANT ENTERPRISES

У статті висвітлено узагальнюючі погляди науковців щодо сутнісних характеристик витрат, надано їх класифікацію та особливості формування операційних витрат підприємства ресторанного господарства. Порівняльний аналіз наведених позицій учених та положень нормативних актів указує на те, що трактування сутності витрат в економічній теорії більшою мірою спрямоване на відображення внутрішнього атрибутивного змісту даної дефініції. Разом із тим визначення поняття «витрати» у нормативних документах радше вказують на умови визнання та економічні наслідки формування витрат діяльності суб'єктів господарювання, оскільки це важливо під час здійснення обліку та контролю фінансових результатів підприємств. Запропоновано підходи до обліку витрат підприємств ресторанного господарства та методику розрахунку інтегрального показника ефективності управління витратами операційної діяльності, яка ґрунтується на обчисленні коефіцієнтів рентабельності, структури, динаміки та дотримання бюджетів витрат, скорегованих на значення вагомості показників. Це дає змогу надати оцінку ефективності управління витратами підприємства ресторанного господарства для прийняття управлінських рішень.

Ключові слова: управління витратами, підприємства ресторанного господарства, витрати операційної діяльності, фінансові результати підприємств, інтегральний показник ефективності.

В статье освещены обобщенные взгляды ученых относительно сущностных характеристик затрат, представлены их классификация и особенности формирования операционных расходов предприятия ресторанного хозяйства. Сравнительный анализ приведенных позиций ученых и положений нормативных актов указывает на то, что трактовка сущности расходов в экономической теории в большей степени направлена на отражение внутреннего атрибутивного содержания данной дефиниции. Вместе с тем определения понятия «расходы» в нормативных документах скорее указывают на условия признания и экономические последствия формирования расходов деятельности субъектов хозяйствования, поскольку это важно при осуществлении учета и контроля финансовых результатов предприятий. Предложены подходы к учету затрат предприятий ресторанного хозяйства и методика расчета интегрального показателя эффективности управления затратами операционной деятельности, основанной на вычислении коэффициентов рентабельности, структуры, динамики и соблюдении бюджетов расходов, скорректированных на значение весомости показателей. Это позволяет дать оценку эффективности управления затратами предприятия ресторанного хозяйства для принятия управленческих решений.

Ключевые слова: управление затратами, предприятия ресторанного хозяйства, расходы операционной деятельности, финансовые результаты предприятий, интегральный показатель эффективности.

Restaurant enterprise – is an important component of services industry in Ukraine. Its effective operation is an indicator of positive changes in economy of our country, important background for intensification of international relations and integration of our country into the world community. Economical and political instability of recent years has catalyzed the increase of unprofitability in operating activities of restaurant enterprises: from 2,8% in 2013 year to 15,2% in 2018 year. This process was directly influenced by the increase in operating activity expenses that make around 80% from their total structure, significantly influencing the formation of net profit. The Article highlights generalized views of scientists regarding essential cost characteristics, provides their classification and describes peculiarities of operating expenses formation for restaurant enterprises. Comparative analysis of given points of view of scientists and provisions of normative acts indicates that interpretation of nature of costs in economic theory to a greater extent is directed on display of internal attribute content of present definition. However approaches to costs determination in normative documents, which are also adhered to by many contemporary researchers, rather indicate the conditions of recognition and economic consequences of costs formation by subjects of economic activity, because it is very important when providing accounting and control of financial results of the enterprises. Author defines the approaches to expenses accounting (formation of costs) of enterprises of restaurant enterprise, offers methodology for calculating the value of integral effectiveness in managing the costs of operational activity that

is based on calculating the coefficients of profitability, structure, dynamics and adherence to spending budgets, adjusted by the value of the indicators significance. This gives possibility to provide an estimation of effectiveness of company cost management in network of restaurant enterprise in order to enable decisions and measures required for the effectiveness improvement.

Key words: cost management, of restaurant enterprises, operating expenses, financial results of enterprises, integral efficiency indicator.

Постановка проблеми. Ресторанне господарство – важливий складник сфери послуг в Україні. Його ефективне функціонування є індикатором позитивних змін в економіці нашої держави, важливою передумовою інтенсифікації міжнародних зв'язків та інтеграції країни у світове співтовариство. Характеризуючись значним потенціалом для розвитку та інвестиційною атракцією, вітчизняна сфера ресторанного господарства, за статистичними даними, вже протягом тривалого періоду є низкорентабельною.

Економічна та політична нестабільність останніх років каталізувала зростання збитковості операційної діяльності підприємств ресторанного господарства з 2,8% у 2013 р. до 15,2% у 2018 р. [1]. Безпосередньо на цей процес вплинуло збільшення обсягу витрат операційної діяльності, що займають близько 80% від їхньої загальної структури, суттєво впливаючи на формування чистого прибутку, тому управління ними відіграє вирішальну роль у забезпеченні функціонування підприємств ресторанного господарства та його ефективності.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретичні та прикладні аспекти управління підприємствами ресторанного господарства досліджували такі вітчизняні вчені, як І.С. Андрющенко, Т.В. Андрісова, Н.О. Власова, О.М. Григоренко, Л.І. Нецаюк, Г.Т. П'ятницька, А.М. Расулова, О.В. Чумак та ін.

Визнаючи вагомість наукового доробку вчених, виявлено, що залишається невирішеним питання розроблення методики оцінювання ефективності управління витратами операційної діяльності підприємств ресторанного господарства, що зумовило актуальність досліджуваної теми.

Мета статті полягає в обґрунтуванні теоретичних та методичних положень щодо вдосконалення управління витратами операційної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу. Економічні вчення науковців – класиків та неокласиків вплинули на формування поглядів багатьох сучасних зарубіжних та вітчизняних дослідників, які приділяли увагу вивченню сутності витрат підприємств. Так, А. Велш Глен та Г. Шорт Деніел визначають витрати як грошове вираження обсягу ресурсів, витрачених у господарській діяльності підприємства за певний період задля одержання доходу [2, с. 35–38].

Не суперечить вищенаведеним поглядам науковців позиція А. Томпсона та А. Стрікланда, які до витрат відносять ресурси, використані під час здійснення різних видів господарської діяльності підприємства [3, с. 149–151]. Співавтори праці [4, с. 566] під поняттям «витрати» розуміють зменшення активів

чи виникнення заборгованості, пов'язаної зі скороченням обсягу власного капіталу (за винятком його вилучення учасниками товариства), що зумовлює зменшення економічної вигоди підприємства.

На думку В.В. Сопко, витрати виникають у процесі господарської діяльності підприємств у зв'язку з використанням під час виробництва продукції відмінних за своїми властивостями ресурсів [5, с. 263].

Значну увагу дослідженню витрат приділено у роботі Ю.С. Цал-Цалка, який розглядає такі поняття, як «витрати підприємства» та «витрати структурного підрозділу» [6, с. 11]. У першому випадку під витратами вчений розуміє зменшення активів або власного капіталу підприємства, у другому – вартість використаних у процесі виробництва ресурсів, що фактично є виробничою собівартістю продукції.

Узагальнюючи погляди науковців щодо сутнісних характеристик витрат, варто зазначити, що вони варіюються від визначень, які узгоджуються з положеннями економічної теорії, до визначень, подібних до висвітлених у чинних нормативних документах (табл. 1).

Приділяючи значну увагу дослідженню сутнісних характеристик витрат, науковці також не оминають увагою їх класифікацію. Класифікація є важливим інструментом як теоретичного пізнання сутності витрат, так і практичного вирішення проблем, що зумовлюють потребу володіти інформацією про витрати підприємств.

Сьогодні на діяльність підприємств ресторанного господарства (ПРГ) поширюють свої регламенти два нормативно-правових акти [9; 11], які містять кардинально різні підходи до ведення обліку витрат: виробничий та торговельний. Відсутність чіткої регламентації обліку витрат і собівартості підприємств ресторанного господарства, а також наявність специфічних галузевих особливостей ПРГ зумовили значні дискусії науковців та практиків із приводу доцільності застосування кожного з них, зокрема щодо методів оцінки запасів і способів калькулювання собівартості продукції.

Варто наголосити, що ключове значення для ефективного функціонування підприємств ресторанного господарства мають саме витрати операційної діяльності, які займають близько 80% у загальній структурі витрат мережевих підприємств цього виду економічної діяльності. Будь-які витрати операційної діяльності, які здійснюються суб'єктом підприємницької діяльності, мають прямо чи опосередковано призводити до одержання у майбутньому від цього доходу. Однак практика ведення ресторанного бізнесу засвідчує, що різні групи чи статті витрат можуть по-різному впливати на приріст доходу ПРГ. Тому визначення раціонального співвідношення між різними групами витрат та

Визначення поняття «витрати» у нормативно-правових джерелах

| № пор. | Назва документу | Визначення поняття «витрати» |
|--------|--|--|
| 1 | Концептуальна основа фінансової звітності | Витрати – це зменшення економічних вигід протягом облікового періоду у вигляді вибуття чи амортизації активів або у вигляді виникнення зобов'язань, результатом чого є зменшення власного капіталу, за винятком зменшення, пов'язаного з виплатами учасникам [7]. |
| 2 | НП(С)БО 1 «Загальні вимоги до фінансової звітності» | Витрати – зменшення економічних вигід у вигляді вибуття активів або збільшення зобов'язань, які призводять до зменшення власного капіталу [8]. |
| 3 | П(С)БО 16 «Витрати» | Витратами звітного періоду визнається або зменшення активів, або збільшення зобов'язань, що призводить до зменшення власного капіталу підприємства, за умови, що ці витрати можуть бути достовірно оцінені [9]. |
| 4 | Податковий кодекс України (у редакції ПКУ від 28.12.2014 р. визначення витрат виключено) | Витрати – сума будь-яких витрат платника податку у грошовій, матеріальній, нематеріальній формах, здійснюваних для провадження господарської діяльності платника податку, у результаті яких відбувається зменшення економічних вигід у вигляді вибуття активів або збільшення зобов'язань, унаслідок чого відбувається зменшення власного капіталу [10]. |
| 5 | Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування у торговельній діяльності | Поточними витратами є «грошове відбиття витрат живої та уречевленої праці на здійснення поточної торговельно-збутової діяльності підприємства, що за натурально-речовим складом становлять спожиту частину матеріальних, нематеріальних трудових та фінансових ресурсів» [11]. |

Джерело: складено за даними [7–11]

пріоритетних напрямів витрачання ресурсів є важливим внеском в ефективне функціонування ПРГ.

Отже, потребу в поділі витрат операційної діяльності за такою ознакою зумовлюємо різницею у підходах до управління витратами, які здатні стимулювати зростання доходу підприємства, та витратами, які якісно не впливають на його приріст. Ураховуючи те, що на підприємствах ресторанного господарства реалізується як продукція власного виробництва, так і товари, для відображення собівартості реалізації вважаємо за доцільне застосовувати одночасно обидва субрахунки 901 «Собівартість реалізації продукції» та 902 «Собівартість реалізації товарів» [12].

Виробничий, торговельний, а також комбінований способи обліку витрат (собівартості) продукції власного виробництва і покупних товарів підприємств ресторанного господарства відображено на рис. 1.

У цілому інформація щодо собівартості реалізації і продукції, і товарів буде формуватися на рахунку 90 «Собівартість реалізації продукції (товарів, послуг)». Для узгодження собівартості реалізованої продукції і товарів з одержаними від цього доходами рекомендуємо також використовувати рахунки 701 «Дохід від реалізації продукції» та 702 «Дохід від реалізації товарів». Такий підхід дає змогу здійснювати аналіз рентабельності ПРГ як у цілому, так і щодо виробничої діяльності для диференціації рівня торговельної націнки на кулінарну продукцію і покупні товари. Разом із тим на рахунку 23 «Виробництво» пропонуємо відображати лише витрати на приготування страв та кулінарних виробів, які створюються за рецептами та не можуть бути приготовані без участі шеф-кухаря чи кулінара, що слід уважати продукцією власного виробництва [13].

Уважаємо, що даний підхід не ускладнить ведення обліку, однак дасть змогу розраховувати рентабельність виробничих витрат (включно з непрямыми загальновиробничими витратами), порівнювати з рентабельністю товарів та враховувати під час установлення чи корек-

гування торговельної націнки на продукцію власного виробництва і товари.

Установлення рівня ефективності управління витратами потребує надання інформації у такій формі, яка б узагальнювала найбільш суттєві аспекти управління витратами та надавала можливість власнику мережі здійснювати порівняльні оцінки аналогічної інформації за кожним підприємством для визначення доцільності подальшого виконання повноважень з оперативного управління ПРГ конкретним менеджером [14, с. 453].

На нашу думку, таким уніфікованим показником оцінки має бути інтегральний показник ефективності управління витратами операційної діяльності, розрахований на основі коефіцієнтів рентабельності витрат, структури і динаміки рівня витрат, дотримання бюджетів витрат підприємств ресторанного господарства (табл. 2).

Комплексну оцінку ефективності управління витратами операційної діяльності підприємства, пропонуємо здійснювати за допомогою інтегрального показника ефективності, розрахованого на підставі одержаних значень загальних показників ефективності за групами коефіцієнтів рентабельності, структури й динаміки та дотримання бюджетів витрат за формулою:

$$IPE = \sqrt[n]{IPE_R \times IPE_K \times IPE_{KB}}, \quad (1)$$

де IPE – інтегральний показник ефективності управління витратами операційної діяльності підприємств ресторанного господарства;

IPE_R, IPE_K, IPE_{KB} – значення загальних показників ефективності за шкалою оцінки ефективності ($0 < IPE < 0,25$ – низький; $0,25 < IPE < 0,50$ – нижче середнього; $0,50 < IPE < 0,75$ – середній; $0,75 < IPE < 1$ – вище середнього $IPE > 1$ – високий);

n – кількість загальних показників ефективності, за якими розраховується інтегральний показник ефективності.

Висновки. Отже, застосування традиційного підходу до оцінки економічної ефективності не враховує

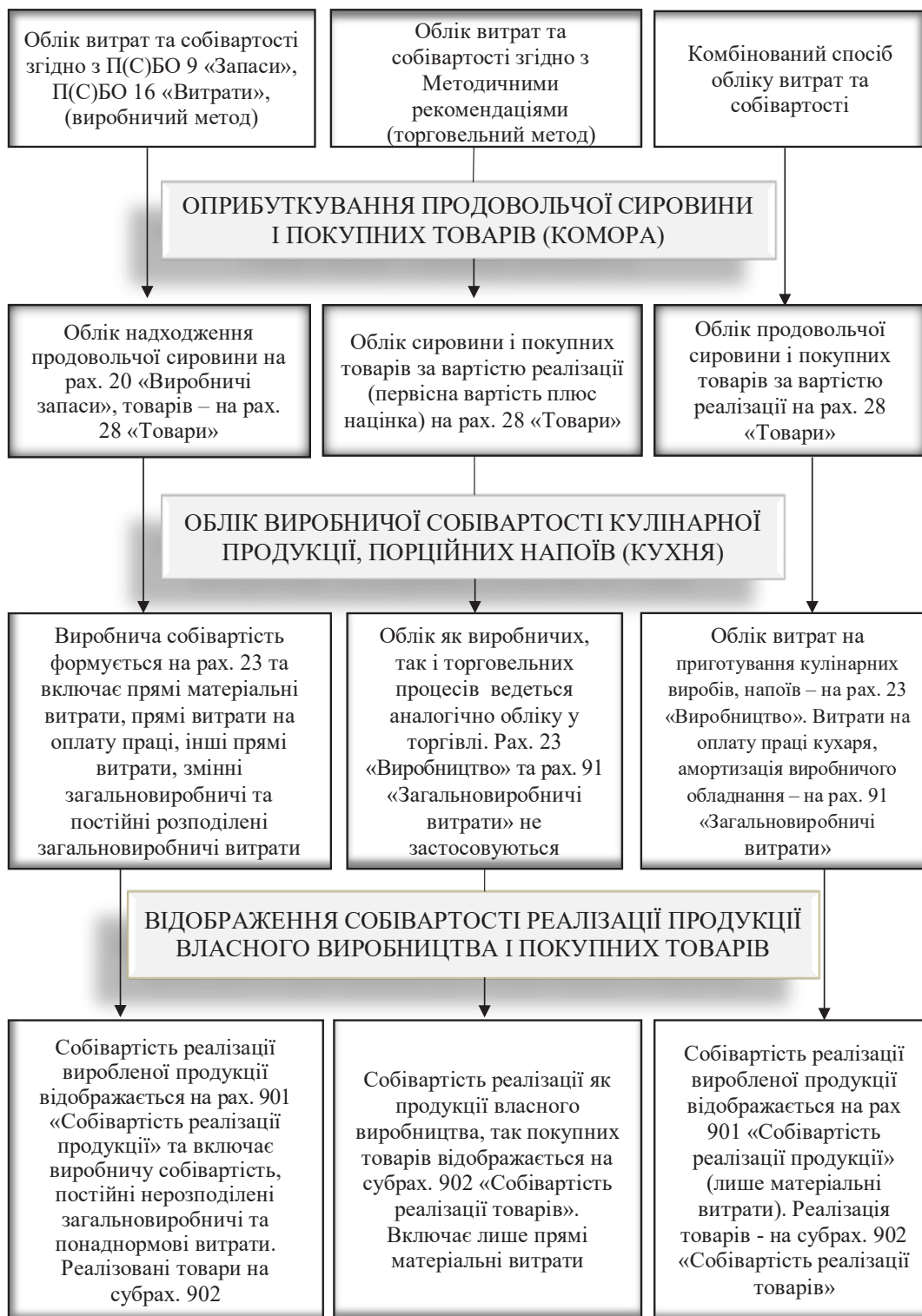


Рис. 1. Підходи до обліку витрат підприємств ресторанного господарства

Джерело: узагальнено і представлено на основі [9; 11; 12]

різномірності прояву управлінського ефекту. Із цією метою здійснено ідентифікацію показників ефективності та їх систематизацію за якісними та кількісними параметрами. Оцінка ефективності за якісними показниками дає змогу сформулювати висновок про потенційну здатність підсистеми внутрішньої оцінки

витрат досягати поставленої мети. Кількісне оцінювання передбачає розрахунок інформаційної, організаційної та економічної ефективності, що дає змогу здійснювати оцінку ефективності на основі більш повного врахування ефектів, котрі формуються за результатами проведення внутрішньої оцінки витрат,

Таблиця 2

Розрахунок інтегрального показника ефективності управління витратами операційної діяльності ПРГ

| № пор. | Показник | Формула розрахунку | Трагування показника |
|--|--|--|--|
| <i>Коефіцієнти рентабельності витрат</i> | | | |
| 1 | Коефіцієнт рентабельності виробничих витрат (R_{BB}) | $R_{BB} = \frac{ВП_{од}}{CB}$ де R_{BB} – коефіцієнт рентабельності виробничих витрат, $ВП_{од}$ – валовий прибуток від реалізації продукції власного виробництва ПРГ, CB – собівартість реалізації продукції власного виробництва ПРГ | Позитивне значення – $R_{BB} > 1$ |
| 2 | Коефіцієнт рентабельності витрат операційної діяльності (R_{OB}) | $R_{OB} = \frac{\Pi_{од}}{CB + AB + BЗ + IOB}$ де R_{OB} – коефіцієнт рентабельності витрат операційної діяльності, $ВП_{од}$ – прибуток від операційної діяльності, CB – собівартість реалізації продукції та покупних товарів, AB – адміністративні витрати, $BЗ$ – витрати на реалізацію та організацію споживання (збут), IOB – інші витрати операційної діяльності | Позитивне значення – $R_{OB} > 1$ |
| <i>Коефіцієнти структури і динаміки рівня витрат</i> | | | |
| 3 | Частка постійних витрат у загальному обсязі витрат операційної діяльності (K_1) | $K_1 = \frac{ПВ}{ЗВ}$ де K_1 – коефіцієнт частки постійних витрат у загальному обсязі витрат операційної діяльності, $ПВ$ – постійні витрати, $ЗВ$ – загальний обсяг операційних витрат | Позитивна тенденція за $K_1 \rightarrow 0$ |
| 4 | Частка непродуктивних витрат у загальному обсязі витрат операційної діяльності (K_2) | $K_2 = \frac{НВ}{ЗВ}$ де K_2 – частка непродуктивних витрат у загальному обсязі витрат операційної діяльності, $НВ$ – непродуктивні витрати, $ЗВ$ – загальний обсяг витрат операційної діяльності | Позитивна тенденція за $K_2 \rightarrow 0$ |
| 5 | Темп зміни рівня витрат операційної діяльності (K_3) | $K_3 = \frac{T_{OB}}{T_{ПОД}}$ де K_3 – темп зміни рівня витрат операційної діяльності, T_{OB} – темп приросту витрат операційної діяльності, $T_{ПОД}$ – темп приросту прибутку від операційної діяльності | Позитивна тенденція за $K_3 \rightarrow 0$ |
| <i>Коефіцієнти дотримання бюджетних витрат ПРГ</i> | | | |
| 6 | Коефіцієнт дотримання бюджету матеріальних витрат на виробництво і закупівлю товарів ($K_{БМВ}$) | $K_{БМВ} = \frac{МВ_{ФАКТ}}{МВ_{ПЛАН}}$ де $K_{БМВ}$ – коефіцієнт дотримання бюджету матеріальних витрат на виробництво і закупівлю товарів, $МВ_{ФАКТ}$ – фактичний обсяг матеріальних витрат, $МВ_{ПЛАН}$ – запланований у бюджеті | Позитивне значення – $K_{БКАП} = 1$ |
| 7 | Коефіцієнт дотримання бюджету накладних витрат на виробництво продукції ($K_{БНВ}$) | $K_{БНВ} = \frac{НВ_{ФАКТ}}{НВ_{ПЛАН}}$ де $K_{БНВ}$ – коефіцієнт дотримання бюджету накладних (загальновиробничих) витрат на виробництво продукції, $НВ_{ФАКТ}$ – фактичний обсяг накладних витрат, $НВ_{ПЛАН}$ – запланований у бюджеті | Позитивне значення – $K_{БКАП} = 1$ |
| 8 | Коефіцієнт дотримання бюджету адміністративних витрат ($K_{БАВ}$) | $K_{БАВ} = \frac{АВ_{ФАКТ}}{АВ_{ПЛАН}}$ де $K_{БАВ}$ – коефіцієнт дотримання бюджету адміністративних витрат, $АВ_{ФАКТ}$ та $АВ_{ПЛАН}$ – плановий та фактичний обсяг адміністративних витрат | Позитивне значення – $K_{БКАП} = 1$ |
| 9 | Коефіцієнт дотримання бюджету витрат на реалізацію та організацію ($K_{БВЗ}$) | $K_{БВЗ} = \frac{ВЗ_{ФАКТ}}{ВЗ_{ПЛАН}}$ де $K_{БВЗ}$ – коефіцієнт дотримання бюджету витрат на реалізацію та організацію споживання (збут), $ВЗ_{ФАКТ}$ та $ВЗ_{ПЛАН}$ – фактичні та заплановані витрати на реалізацію та організацію споживання (збут) | Позитивне значення – $K_{БКАП} = 1$ |

Джерело: систематизовано на основі [1; 2; 4; 5; 11; 14–16]

та визначати резерви підвищення ефективності. Запропонований інтегральний показник ефективності управління витратами на основі розрахунку коефіцієнтів рентабельності, структури, динаміки рівня витрат підприємств ресторанного господарства, ско-

регованих на значення їх вагомості, забезпечить інструментарій оцінки рівня ефективності управління витратами підприємства ресторанного господарства на основі достовірної інформаційної бази для прийняття управлінських рішень.

Список літератури:

1. Гвоздовская В. Управление рестораном, который любит прибыль. URL : http://restoranoff.ru/books/knigi_po_menedzhmentu_i_marketingu/upravlenie_restoranom_kotoryy_lyubit_pribyl/ (дата звернення: 21.03.2019).
2. Велш Елен А., Шорт Деніел Е. Основы финансового обліку / пер. з англ. О. Мінін, О. Ткач. Київ : Основи, 1999. 943 с.
3. Томпсон-мл. А.А., Стрикленд Дж. Стратегический менеджмент. Концепции и ситуации для анализа / пер. с англ. А.Р. Еаниева ; 12-е изд. Москва ; Санкт-Петербург : Вильямс, 2003. 924 с.
4. Завгородний В.П., Савченко В.Я. Бухгалтерский учет, контроль и аудит в условиях рынка. Киев : Блициформ, 2017. 832 с.
5. Сопко В.В. Бухгалтерський облік: основи теорії та концептуальні засади побудови : навчально-методичний посібник. Київ : Знання України, 2013. 448 с.
6. Цал-Цалко Ю.С. Витрати підприємства : навчальний посібник. Київ. : Центр навч. л-ри, 2002. 656 с.
7. Концептуальна основа фінансової звітності, видана Радою з Міжнародних стандартів бухгалтерського обліку від 01.09.2010 № 929 009. URL : http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/929_009 (дата звернення: 09.02.2020).
8. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 1 «Загальні вимоги до фінансової звітності», затверджене Наказом Міністерства фінансів України від 07.02.2013 № 73. URL : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13> (дата звернення: 11.02.2020).
9. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати», затверджене Наказом Мінфіну України від 31.12.1999 № 318. URL : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00> (дата звернення: 07.02.2020).
10. Податковий кодекс України. У редакції ПКУ від 28.12.2014 р.
11. Методичні рекомендації з формування складу витрат і порядку їх планування в торговельній діяльності, затверджені Міністерством економіки України від 02.03.2010 № 226. URL : <http://www.prou4ot.info/index.php?section=browse&CatID=154&ArtID=989> (дата звернення: 14.02.2020).
12. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 9 «Запаси», затверджене Наказом Міністерства фінансів України від 20.10.1999 № 246. URL : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=z0751-99> (дата звернення: 16.02.2020).
13. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219. URL : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 17.02.2020).
14. Бардаш С.В. Економічний контроль в Україні: системний підхід : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 656 с.
15. Чумак О.В., Андрущенко І.С. Аналіз стану й оцінка тенденцій показників розвитку підприємств ресторанного господарства. *Бізнес Інформ*. 2014. № 12. С. 307–313.
16. Андрущенко І.С. Управління витратами операційної діяльності підприємств ресторанного господарства : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами» ; Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. Харків, 2016. 23 с..

References:

1. Gvozдовskaya, V. Upravlenije restoranom, kotoriy ljubit pribyl [Managing the restaurant that likes profit]. Available at: http://restoranoff.ru/books/knigi_po_menedzhmentu_i_marketingu/upravlenie_restoranom_kotoryy_lyubit_pribyl/ (accessed 21 March 2019).
2. Welsh Helen A., Short Daniel E. (1999) Osnovy finansovoho obliku [Basics of financial accounting] / translation from English O. Minin, O. Tkach. Kyiv: Osnovy, 943 p. (in Ukraine.)
3. Thompson M.L., Artur A.A., Striklend G. (2003) Strategicheskij menedzment. Kontseptsii i situatsii dla analiza [Strategic management. Concepts and situations for analysis] / translation from English A.R. Yeanieva., 12-th edition. M. : SPb.: Williams, 924 p. (in Russian)
4. Zavorodniy, V.P., Savchenko, V.Y. (2017) Buhgalterskiy uchet, control i audit v usloviyakh rynka [Accounting, control and audit in market environment]. Kyiv : Blits-inform, 832 p. (in Ukraine)
5. Sopko, V.V., Sopko, O.V. (2013) Buhalterskiy oblik: osnovy teorii ta kontseptualni zasady pobudovy [Accounting : basic theory and concept grounds for construction]. Educational and methodological handbook. Kyiv: Znannya Ukrainy, 448 p. (in Ukraine)
6. Tsal-Tsalko, Y.S. (2002) Vytraty pidpriyemstva [Expenses of business]. Kyiv : Centre of educational literature, 656 p. (in Ukraine)
7. Kontseptualna osnova finansovoyi zvitnosti, vydana Radoju z Mizhnarodnyh standartiv buhalterskoho obliku vid 01.09.2010 No. 929 009 [Concept basis of financial reporting issued by Council of International standards of accounting dated 01.09.2010 No. 929 009]. Available at: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/929_009 (accessed 09 February 2020).

8. Natsionalne polozhennya (standart) bukhhalters'koho obliku 1 «Zahal'ni vymohy do finansovoyi zvitnosti», zatverdzhene nakazom Ministerstva finansiv Ukrainy vid 07.02.2013, No 73 [National provision (standard) of accounting 1 «General requirements to financial reporting», approved by decree of Ministry of Finances of Ukraine dated 07.02.2013 No. 73]. Available at: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13> (accessed 11 February 2020).

9. Polozhennya (standart) bukhhalters'koho obliku 16 «Vytraty», zatverdzh. nakazom Minfinu Ukrainy vid 31.12.1999 no. 318. [Provision (standard) of accounting 16 «Expenses», approved by decree of Ministry of Finances of Ukraine dated 31.12.1999 no. 318]. Available at: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00> (accessed 07 February 2020).

10. Podatkovyy kodeks Ukrainy. U redaktsiyi PKU vid 28.12.2014. [Tax Code of Ukraine. In edition of the PCU dated 28.12.2014].

11. Metodichni rekomendatsiyi z formuvannya skladu vytrat i poryadku yikh planuvannya v torhovel'niy diyal'nosti, zatverdzh. Ministerstvom ekonomiky Ukrainy vid 02.03.2010 r. No. 226. [Methodological recommendations about formation of expenses composition and order of their planning in trade activity, approved by Ministry of Economy of Ukraine dated 02.03.2010. No 226]. Available at: <http://www.prou4ot.info/index.php?section=browse&CatID=154&ArtID=989> (accessed 14 February 2020).

12. Polozhennya (standart) bukhhalters'koho obliku 9 «Zapasy», zatverdzh. nakazom Ministerstva finansiv Ukrainy vid 20.10.99 r. No. 246. [Provision (standard) of accounting 9 «Inventories», approved by decree of Ministry of Finances of Ukraine dated 20.10.99. No. 246]. Available at: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=z0751-99> (accessed 16 February 2020).

13. Pro zatverdzhennya Pravyl roboty zakladiv (pidpryyemstv) restorannoho hospodarstva, zatverdzh. nakazom Ministerstva ekonomiky ta z pytan' yevropeys'koyi intehratsiyi Ukrainy vid 24.07.2002 No. 219. [About approving the rules of operation for establishments (enterprises) of restaurant business, approved by decree of Ministry of Economy and European Integration of Ukraine dated 24.07.2002 No. 219]. Available at: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (accessed 17 February 2020).

14. Bardash, S.V. (2010) Ekonomichnyy kontrol v Ukraini : systemnyy pidkhid: monografiya [Economic control in Ukraine: system approach: Monograph]. Kyiv National Trade and Economic University. 656 p. (in Ukraine)

15. Chumak, O.V., Andryushchenko E.S. (2014) Analiz stanu i otsinka tendentsiy pokaznykiv rozvytku pidpryyemstv restorannoho hospodarstva [Analysis of the state and evaluation of trends in indicators of restaurant business development]. Business-inform, no. 12. pp. 307–313.

16. Andryushchenko I.S. (2016) Upravlinnya vytratamy operatsiyanoi diyal'nosti pidpryyemstv restorannoho hospodarstva [Management of operating expenses of restaurant business enterprises] (PhD Thesis). Kharkiv: Kharkiv State University of Food and Trade, 23 p.