

трансформувати ризик у стратегічний ресурс для розвитку та максимізації інтелектуальної доданої вартості. Успіх інноваційної діяльності підприємства торгівлі безпосередньо залежить від здатності керівництва інтегрувати процеси управління ризиками у загальну стратегію розвитку, поєднуючи науково обґрунтовані методи прогнозування з гнучкими механізмами оперативного реагування.

Список використаних джерел

1. Гринів В. Б. Ідентифікація ризиків у сфері інноваційно-інвестиційного регулювання економічних процесів в галузі торгівлі. *Вісник ЛТЕУ. Економічні науки*. 2025. № 82. URL: <https://doi.org/10.32782/2522-1205-2025-82-07>.
2. Єгорова О. М. Управління інвестиційною діяльністю торговельних підприємств : дис. ... д-ра філософії : 072 - Фінанси, банківська справа та страхування. Харків, 2020. 278 с. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/34734>.
3. Микитюк Ю., Труш І., Андрійовський В. Управління інноваційними ризиками підприємства на різних стадіях інноваційної діяльності. *Економічний аналіз*. 2025. Т. 35, № 1. С. 283–291. URL: <https://doi.org/10.35774/econa2025.01.283>.
4. Волинець І. Г. Ризики інноваційної діяльності: суть, види та етапи управління. *Економіка і суспільство*. 2016. Вип. 2. С. 241–245. URL: https://economyandsociety.in.ua/journals/2_ukr/43.pdf.
5. Хурса М. М. Ризик-менеджмент у сфері торгівлі. *Збірник наукових праць ПУЕТ*. Полтава, 2014. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/4626/1/selection.pdf>.
6. Сафронська І. М., Бойченко О. В. Управління ризиками в діяльності підприємств та вплив на стійкість бізнесу. *Підприємництво, торгівля та біржова діяльність*. 2024. URL: <https://doi.org/10.5281/zenodo.14524656>.
7. Кучменко В. О., Загоровська В. В. Інвестиційні ризики в економічній системі підприємства. *«Вісник ЖДТУ»: Економіка, управління та адміністрування*. 2017. № 2 (80). С. 124–127. URL: [https://doi.org/10.26642/jen-2017-2\(80\)-124-127](https://doi.org/10.26642/jen-2017-2(80)-124-127).

УДК: 657.640.4

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБЛІКУ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ

Юлія Кулик

Yulia_111m@ukr.net

Черкаський державний фаховий бізнес-коледж,

м. Черкаси

Ольга Шільвінська

Sh.olga1976@ukr.net

Черкаський державний фаховий бізнес-коледж,

м. Черкаси

Підприємства харчової промисловості та заклади ресторанного господарства поєднують виробничу і торговельну діяльність, оскільки не лише виготовляють власну продукцію, а й реалізують її разом із придбаними товарами. Організація бухгалтерського обліку на таких підприємствах базується на загальних принципах, установлених в Україні, проте має певну специфіку. Це зумовлено тим, що їх діяльність одночасно охоплює як виробничі процеси, так і

операції з торгівлі. З огляду на це тема обліку в харчовій промисловості завжди залишатиметься актуальною, адже кількість суб'єктів господарювання в цій сфері є надзвичайно великою порівняно з іншими галузями. Крім того, діяльність закладів ресторанного господарства регулюється значною кількістю нормативно-правових актів. Така підвищена увага з боку законодавства зумовлена низкою факторів: тісним зв'язком сфери громадського харчування з життям і здоров'ям населення, специфікою обліку через поєднання виробничої та торговельної діяльності, а також особливостями організації документообігу [4].

Бухгалтерський облік у готельно-ресторанній індустрії характеризується рядом специфічних рис, які відрізняють його від обліку в інших секторах економіки. Передусім це значний обсяг щоденних господарських операцій. Навіть невеликий готель, що налічує близько п'ятдесяти номерів, щоденно виконує численні операції, пов'язані з бронюванням, поселенням гостей, наданням додаткових послуг і проведенням розрахунків як готівкою, так і банківськими картками. Водночас ресторан середнього рівня обслуговує сотні клієнтів щодня, і кожне відвідування супроводжується оформленням відповідних первинних документів та відображенням у системі обліку[1].

2025 рік став для ресторанного бізнесу серйозним випробуванням на стійкість. Якщо раніше споживачі більш вільно витрачали кошти, то нині кожна витрата ретельно планується. Війна та інфляційні процеси суттєво знизили купівельну спроможність населення, тоді як витрати самих закладів значно зросли. У таких умовах суворий контроль обліку перестає бути формальністю і перетворюється на необхідну умову виживання бізнесу. За даними дослідження Poster, у 2024 році середній чек у ресторанах України збільшився на 18%, проте основною причиною цього стала інфляція. Іншими словами, зростання суми чека пов'язане не зі збільшенням обсягів споживання, а з підвищенням рівня цін [3].

Важливою особливістю є необхідність інтеграції бухгалтерського обліку з операційними системами управління готелем та рестораном. Система управління готелем, відома як PMS (Property Management System), обробляє інформацію про бронювання, заселення, надання послуг. Система автоматизації ресторану POS (Point of Sale) реєструє всі продажі страв та напоїв. Інформація з цих систем має безперешкодно та оперативно надходити до бухгалтерії для відображення доходів, дебіторської заборгованості, руху товарно-матеріальних цінностей. Вести склад «в голові» чи на папері в 2025 році — неприпустима розкіш. Існують доступні системи автоматизації ресторанів, наприклад Poster, які відстежують залишки продуктів у режимі реального часу. Це називається механізм списання по техкарті.

Традиційний бухгалтерський облік, що базується на ручному введенні даних, паперовому документообігу та періодичному складанні звітності, стикається з низкою серйозних проблем у сучасних умовах. Насамперед, це висока трудомісткість облікових процесів. Бухгалтер витрачає значну частину робочого часу на рутинні операції: введення даних з паперових документів, звірка інформації, складання первинних документів, формування реєстрів обліку. За різними оцінками, до шістдесяти-сімдесяти відсотків робочого часу бухгалтера витрачається на технічні операції, і лише тридцять-сорок відсотків – на аналітичну роботу [2].

Суттєвою проблемою є недосконалість методичного забезпечення обліку в галузі. Чинні національні стандарти бухгалтерського обліку не повною мірою враховують галузеві особливості готельно-ресторанного бізнесу, що призводить до необхідності самостійної розробки облікової політики підприємствами. Це, у свою чергу, може спричиняти різночитання та знижувати порівнянність фінансової звітності. Окремою проблемою виступає облік запасів у ресторанному господарстві, зокрема швидкопсувних продуктів. Недостатній рівень автоматизації, порушення норм списання, складність контролю за залишками та втратами можуть призводити до викривлення облікових даних і фінансових результатів.

Важливим аспектом є також складність обліку доходів у зв'язку з різноманітністю форм розрахунків із клієнтами, включаючи готівкові, безготівкові та електронні платежі. Проблеми можуть виникати при застосуванні реєстраторів розрахункових операцій, інтеграції облікових систем із POS-системами та забезпеченні повноти відображення виручки.

Серйозною проблемою є ризик помилок при дублюванні інформації. В умовах ручного обліку одна й та сама інформація часто вводиться в систему неодноразово: спочатку в операційну систему готелю чи ресторану, потім у бухгалтерську програму, далі в податкові декларації та звіти. Кожен такий етап передачі даних створює ризик помилок, неузгодженості інформації між різними системами. Затримки у формуванні управлінської звітності є ще однією критичною проблемою традиційного обліку. Керівництву потрібна оперативна інформація про поточний фінансовий стан, завантаженість готелю, виручку ресторану, рентабельність окремих послуг для прийняття своєчасних рішень щодо ціноутворення, маркетингових акцій, оптимізації витрат. Традиційний облік може надати таку інформацію лише з затримкою в кілька днів чи навіть тижнів, що робить її малоцінною для оперативного управління. Складність аналізу великих масивів даних є об'єктивним обмеженням можливостей людини. Бухгалтер фізично не здатен вручну проаналізувати тисячі транзакцій, виявити закономірності, тренди, аномалії. Це обмежує можливості підприємства для глибокого фінансового аналізу, прогнозування, оптимізації бізнес-процесів.

Додатково слід врахувати вплив зовнішніх факторів, таких як зміни податкового законодавства, економічна нестабільність та сезонність попиту, які ускладнюють організацію обліку та планування діяльності підприємств.

Отже, проблематика організації обліку в готельно-ресторанній індустрії України полягає у необхідності вдосконалення методичних підходів, підвищення рівня автоматизації облікових процесів, адаптації нормативної бази до галузевих особливостей та розвитку управлінського обліку як інструменту підвищення ефективності діяльності підприємств. Для вирішення проблем обліку запасів доцільно впроваджувати системи контролю за рухом матеріальних ресурсів, зокрема автоматизований складський облік, нормування витрат сировини та регулярну інвентаризацію. Використання калькуляційних карт і технологічних карт страв сприяє точному визначенню собівартості продукції та зменшенню втрат.

Важливим напрямом є вдосконалення обліку доходів шляхом забезпечення повної інтеграції реєстраторів розрахункових операцій із обліковими системами. Це дозволить уникнути дублювання даних, зменшити ризик помилок і забезпечити контроль за грошовими потоками. Також доцільно розширювати використання безготівкових та цифрових платіжних інструментів із автоматичним відображенням у системі обліку.

Список використаних джерел:

1. Гресь-Євреїнова С. В., Шелемєтєва Т. В., Мамотенко Д. Ю. Бухгалтерський облік туристичних та готельно-ресторанних підприємств : навч. посіб. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. 233 с.
2. Облік товарів у закладах готельно-ресторанного господарства: особливості та нормативно-методичне забезпечення / С. О. Бортняк // *Бухгалтерський облік, аналіз, контроль і оподаткування* : матеріали наукових досліджень. Львів : Львівський торговельно-економічний університет, 2025.
3. Моргулець О. В., Нищенко О. В. Готельно-ресторанний бізнес України у довоєнний, воєнний та післявоєнний період. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. № 8. С. 88–96.
4. Мельник І. С. Сучасні підходи до оцінки якості обслуговування в готельних підприємствах. *Інфраструктура ринку*. 2023. № 4. С. 155–161.