

**БАЗОВЫЙ И РЕАЛЬНЫЙ ФУДКОСТЫ**

*В.В. Супрун, 3 курс*

*Научный руководитель – О.П. Кундря–Висоцька, к.э.н., доцент*

*Львовский учебно–научный институт ДВНЗ Университет банковского дела*

Одним из факторов, который следует учитывать, если вы хотите сэкономить или заработать, являются расходы. В случае, если ему не уделяется достаточного внимания, это может привести к уменьшению прибыли. Взяв к примеру кухню ресторана, которую часто называют «черным ящиком», поскольку именно на ней происходят неизвестные процессы, такие как исчезновение продуктов и прочее.

Существует правило четырех четвертей, которое считают залогом успешного ресторана: 25% – себестоимость или фудкост, 25% расходов – аренда помещения, 25% – фонд заработной платы сотрудникам, 25% – прибыль ресторана. Из всех перечисленных статей расходов, все являются фиксированными, кроме стоимости продуктов, который меняется. Именно он и составляет одну из

ключевых статей расходов ресторана, с ним нужно работать на постоянной основе для того, чтобы он не переувеличивал установленные нормативы.

Фудкост – это метод управления продуктовых затрат и контроля за работой кухни ресторана. Если обратиться к происхождению слова, то оно образовалось путем соединения двух английских слов food и cost, что дословно переводится как стоимость еды или продуктов. Существует интересное сравнение, которое предложил совладелец компаний "Global Foods" и сети "Good man": "Управление фудкостом похоже на измерение давления пациента, для наблюдения за его здоровьем. Если проводить уход регулярно, то можно своевременно найти причину болезни и вылечить, а не теряться в догадках, почему наступила смерть."

По сути, фудкост – это процентное соотношение себестоимости продуктов к отпускной цене. Он рассчитывается по формуле:

$$F = C / P * 100\%$$

F – фудкост

C – себестоимость

P – отпускная цена [1]

Для того, чтобы научиться управлять таким инструментом, как фудкост, надо определить базовый или, как еще его называют, теоретический фудкост. Он является средним значением фудкосту каждого блюда.

Относительно оптимального значения данного показателя, то оно находится в пределах 20–30%. В случае, если показатель больше, то это значит, что ресторан работает в убыток. [1] Если фудкост составляет 25%, а себестоимость 20%, то заведение высоко rentable. Но есть исключения, например, если для приготовления используют дорогие ингредиенты для фирменных блюд, то фудкост может составлять 40–50%. А для популярных позиций в меню он может быть низкой себестоимости и одновременно rentable в процентном выражении. [3]

Кроме базового фудкосту, еще выделяют так называемый реальный. Его рассчитывают с целью освещения влияния таких факторов, как большой размер заказа продуктов поваром, порчи пищи или ее похищения. Для расчета данного вида фудкосту нужно отслеживать, какое количество продуктов и напитков получен от поставщиков или из состава за определенный период времени, а затем вычислить отношение этого периода ко всей выручки. [2] Или просто соотношением себестоимости всех проданных блюд на выручку, которую получили от их продажи, а затем умножить на 100%. [3] Этот показатель имеет недостатки, например, он не учитывает полуфабрикаты, которые существуют. Оптимальный показатель реального фудкосту составляет 25%.

Отличием между этими двумя типами показателей фудкосту является то, что базовый фудкост, в отличие от реального, может иметь разногласия, поскольку кухня – это живой организм. При этом этот показатель считается идеальной расчетной единицей.

Основной целью, которой руководствуются при расчете фудкосту, является контроль себестоимости блюд и ресторана в целом. С его помощью хорошо видно какой процент от суммы выручки мы можем потратить на продуктовую составляющую. [2] Согласно статистике, рестораны, которые не используют данный метод, теряют примерно 30% своего дохода. [1]

Целью деятельности любого ресторана является получение прибыли. Главной задачей бухгалтера сегодня, когда экономика страны страдает от кризисов, становится управление затратами, которое должно быть эффективным. Для того, чтобы заведение было успешным, нужно ввести правильную ценовую политику и установить экономически обоснованную себестоимость блюд. После выполнения вышеперечисленного, фудкост должен быть сбалансирован. [3]

#### **Список использованных источников**

1. А какой фудкост в вашем ресторане? [Электронный ресурс] // URL: <http://www.smartcafe.com.ua/>
2. Что такое фудкост, как его считать и как им управлять? [Электронный ресурс] / / URL: <http://www.restoranoff.ru/>
3. Борьба за фудкост: как рассчитать себестоимость и правильно определить цену. [Электронный ресурс] // URL: <http://www.kitchenofsuccess.ru/>