

## **СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К УПРАВЛЕНИЮ ЗАТРАТАМИ НА ПРЕДПРИЯТИИ**

Усиление конкуренции, изменение потребительского поведения, постоянный рост цен на основные ресурсы (сырье) — это причины, которые побуждают предприятия, в том числе общественного питания, сосредоточить внимание на разработке новых концепций и современных подходах к управлению производственным процессом и, как следствие, его главной составляющей — затратами.

В зарубежной научной литературе активно рассматриваются функциональный и процессный подходы к управлению затратами, которые направлены на решение проблемы контроля и сокращения расходов на современном уровне.

Суть функционального подхода сводится к следующему: вместо распределения накладных расходов по производственным подразделениям затраты соотносятся с определенными видами работ (функциями), которые осуществляются в интересах производства и реализации того или иного вида продукции (например, контроль качества производимой продукции) [1].

Процессный подход в большей степени, чем функциональный, ориентирован на достижение конечного результата и влечет изменения, которые предполагают идентификацию продукции (носителя затрат), производимых всеми подразделениями предприятия.

Таким образом, и функциональный, и процессный подходы к управлению затратами имеют свои преимущества по сравнению с традиционным способом, использующимся на большинстве отечественных предприятий [2].

Концепция управления затратами «Target Costing» и метод учета затрат «Standard Costing» позволяют организованно, целенаправленно, а главное оперативно реагировать как на положительные, так и отрицательные изменения затрат, осуществлять политику их снижения, рационально инвестировать денежные средства в новую продукцию [3].

Помимо этого, существует ряд других методов и систем управления расходами, таких как метод лучших показателей (бенчмаркинг), стратегическое управление издержками (Strategic Cost Management), функционально-стоимостной анализ (ФСА) и др. [4].

Таким образом, внедрение любого из этих подходов на предприятии требует сопоставления необходимых финансовых, материальных и трудовых затрат с величиной ожидаемого эффекта. Данные подходы к управлению затратами могут быть полезны предприятиям всех отраслей, деятельность которых направлена на повышение эф-

фektivности производства и рост конкурентоспособности, в качестве основы для пересмотра существующей или внедрения новой системы управления затратами, однако их использование требует адаптации к конкретному виду деятельности.

#### **Источники**

1. *Волкова, О.Н.* Функциональный подход в управлении затратами / О.Н. Волкова // Экон. анализ: теория и практика. — 2006. — № 6. — С. 33–37.
2. *Бухонова, С.М.* Особенности процессного подхода к управлению затратами предприятия / С.М. Бухонова, Ю.А. Дорошенко, С.А. Гусев // Экон. анализ: теория и практика. — 2006. — № 6. — С. 28–32.
3. *Глазов, М.М.* Управление затратами: новые подходы / М.М. Глазов, С.Ю. Черникова. — СПб. : Рос. гос. гидрометеоролог. ун-т, 2009. — 169 с.
4. *Щеголева, А.С.* Современные методы учета и управления затратами / А.С. Щеголева, В.А. Хвостикова // ЭКОНОМИНФО. — 2014. — № 22. — С. 3–11.

***В.С. Войтеховская, С.И. Алимова, Г.С. Новик***  
БГЗУ (Минск)  
*Научный руководитель — Г.С. Новик*

### **ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Логистика в ресторанном бизнесе — это новейшее направление, практически не раскрытое в научной литературе. Одним из самых актуальных вопросов в этом направлении является улучшение эффективности доставки еды на дом. На данный момент в городе Минске насчитывается около 130 точек общепита со своей доставкой. А в целом их количество составляет 516 точек. Доставка является достаточно сложным процессом, так как ресторанам неизвестно, какое количество заказов будет именно сегодня. Отсюда и появляется проблема: дисбаланс курьеров и заказов, т.е. много курьеров и мало заказов либо наоборот.

Решением этой проблемы является наличие в ресторане или чуть больше курьеров, или чуть меньше, чем требуется. В первом случае все заказы будут доставлены, но курьеры недозагружены, а это грозит постоянной текучкой персонала или доплатами курьерам за простой. Во втором случае все курьеры будут загружены, но есть риск невыполнения всех заказов, а это ведет к потере выручки и соответственно клиентов.

Когда курьеров мало можно использовать такое решение, как высокий средний чек. В случае, когда это премиум-ресторан или по