

УДК 338.51

## Ценообразование в индустрии питания

**Крылова Рамиля Вафовна**

Старший преподаватель,  
кафедра технологий общественного питания,  
Институт пищевых технологий и дизайна  
филиал Нижегородского государственного  
инженерно-экономического университета,  
603062, Российская Федерация, Нижний Новгород, ул. Горная, 13;  
e-mail: Krylova@mail.ru

**Шумилова Алла Дмитриевна**

Старший преподаватель,  
кафедра технологий общественного питания,  
Институт пищевых технологий и дизайна  
филиал Нижегородского государственного  
инженерно-экономического университета,  
603062, Российская Федерация, Нижний Новгород, ул. Горная, 13;  
e-mail: Krylova@mail.ru

### Аннотация

Прибыль предприятий индустрии питания во многом зависит от продажной цены и наценки. Следовательно, продажная цена блюда определяет успех предприятия, ее прибыль, маржинальность, конкурентоспособность. В статье рассмотрен вопрос о способах ценообразования. Рассматриваются различные способы ценообразования. Для обработки данных были использованы методы статистического анализа по России. Проведен анализ оборота общественного питания и индекса физического объема оборота общественного питания. Авторами предложена классификация способов определения продажной цены блюд и кулинарных изделий в предприятиях питания. Проанализировано использование разных способов определения продажной цены в разных типах и классах предприятий питания. Определены основные способы определения продажной цены блюд, напитков, кулинарных изделий, выявлены преимущества и недостатки каждого способа.

### Для цитирования в научных исследованиях

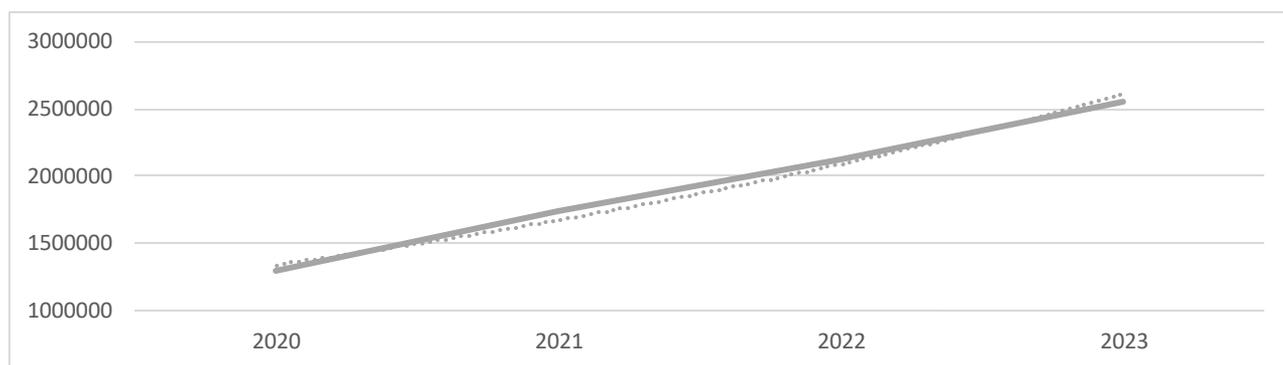
Крылова Р.В., Шумилова А.Д. Ценообразование в индустрии питания // Экономика: вчера, сегодня, завтра. 2024. Том 14. № 5А. С. 268-274.

### Ключевые слова

Ценообразование, предприятия индустрии питания, продажная цена, себестоимость, традиционный способ, рыночный способ, комбинированный способ.

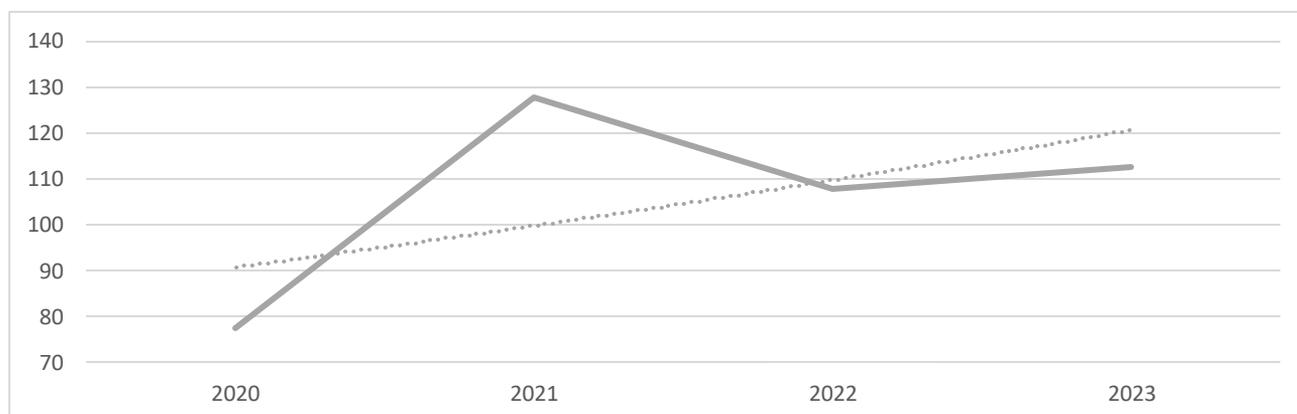
## Введение

Индустрия питания относится к одной из динамично развивающихся отраслей мира, каждый год появляются новые концепции и меняются тенденции развития отрасли. По данным Росстата, оборот общественного питания в России за 9 месяцев 2023 г. увеличился на 431197 млн руб. по сравнению с 2022 г. (рис. 1). В Нижегородской области оборот общественного питания показал рост на 8122,8 млн рублей.



**Рисунок 1 - Оборот общественного питания по Российской Федерации с 2020 по 2023 г. за 9 месяцев [Федеральная служба государственной статистики, www]**

Индекс физического объема оборота общественного питания в России за 9 месяцев 2023 г. увеличился на 4,9% по сравнению с 2022 г. (рис. 2).



**Рисунок 2 – Индекс физического объема оборота общественного питания по Российской Федерации, в % к соответствующему периоду предыдущего года с 2020 по 2023 г. за 9 месяцев [Самулевич, 2020]**

По данным агентства INFOLine, ожидается рост сегмента быстрого обслуживания, и на российский рынок выйдут новые игроки: турецкие сети – Gagawa и Big Chefs.

Основными проблемами 2023 года были высокая инфляция и нехватка персонала. В условиях экономической нестабильности потребители переосмысливают свои расходы, но в то же время не могут отказаться от посещения предприятий индустрии питания. Поэтому рестораторы все больше заботятся об эффективности. В этой связи необходимо оптимизировать расходы и повысить качество предоставляемых услуг в условиях снижения покупательной

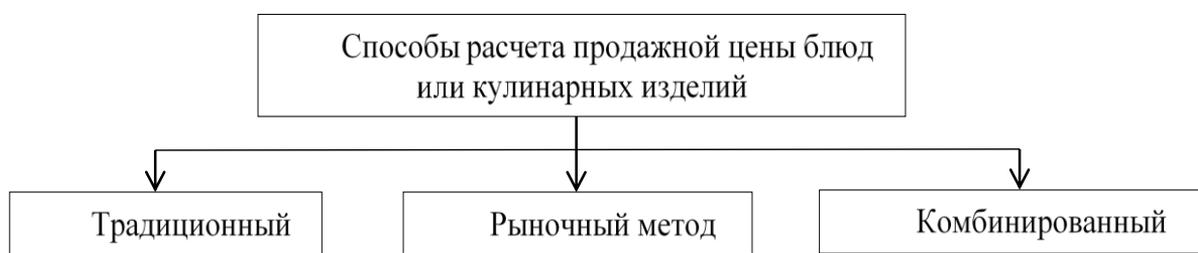
способности на фоне растущей инфляции. «Следует отметить, что наблюдаемая в России тенденция роста цен на продукты питания соответствует общемировому тренду. Подобное положение дел повышает напряженность в отношении продовольственного обеспечения и может привести к формированию дисбаланса спроса и предложения по отдельным категориям продовольствия» [Богачев, Дорофеева, 2023, 86-104].

### Основная часть

Ценообразование – процесс определения продажной цены блюд, напитков, кулинарных изделий, покупных товаров с учетом стоимости продуктов, затраченных на приготовление, ожидаемого дохода, коммунальные расходы, затраты на оплату труда, арендную плату, стоимость аналогичных блюд у конкурентов, платежеспособности целевой группы и других сопутствующих факторов.

На высококонкурентном рынке ресторанных услуг важно осознавать, какое место занимает предприятие индустрии питания среди конкурентов. Для этого необходимо провести точную оценку конкурентов и, соответственно, выбрать метод определения продажной цены. Важно контролировать продажные цены блюд, то есть найти баланс между стоимостью и качеством. Для этого необходимо контролировать стоимость продуктов у поставщиков и проводить корректировку продажных цен по мере необходимости. При установлении продажной цены на блюда необходимо учитывать следующие факторы: цели ресторанного бизнеса, цены конкурентов, себестоимость ингредиентов, входящих в блюдо; соотношение цены с точкой безубыточности для покрытия обязательных расходов предприятия; увлечение скидками может привести к понижению маржинальности;

На предприятиях индустрии питания, независимо от типа и класса, должна применяться четкая методология определения продажной цены на блюда, напитки и кулинарные изделия. На практике существуют три способа расчета продажной цены (рис. 3).



**Рисунок 3 – Способы расчета продажной цены блюд и кулинарных изделий в индустрии питания**

При расчете продажной цены блюда традиционным способом его стоимость определяется в калькуляционной карточке путем прибавления к себестоимости ингредиентов наценки. Такой способ удобен для предприятий питания с единой наценкой на все блюда и характерен для таких типов предприятий, как столовая (рис. 4).

Если предприятие питания активно использует маркетинговые инструменты, такие как реклама, анализ рынка ресторанных услуг, ценовая политика и т.п., то для расчета продажной цены лучше использовать рыночный способ. Он выглядит следующим образом: продажная цена блюда напрямую не связана с себестоимостью, а основана на предпочтениях потребителей и

запланированном спросе. «При этом нестабильностью характеризуются и региональные продовольственные рынки, где произошло усиление дифференциации цен на основные виды продукции в соответствии с неравенством социально-экономического развития регионов страны» [Зюкин, Репринцева, 2022, 103-113].

Унифицированная форма № ОП-1  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.1998 № 132

	Код 0330501
Институт	Форма по ОКУД
Организация Столовая	по ОКПО
структурное подразделение Салат «Искушение»	Вид деятельности по ОКДП
наименование блюда	Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП 75
	Вид операции

Номер документа	Дата составления
-----------------	------------------

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

№ п/п	Порядковый номер калькуляции, дата утверждения	Продукты	№ 1 от «15» января 2024 г.			№ 2			№ 3			№ 4			№ 5			№ 6		
			норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1		Курица потрошенная 1 кат.	0,125	185	23,13															
2		Яйца куриные	½ шт	12	6,00															
3		Огурцы свежие	0,017	210	3,57															
4		Чернослив	0,015	675	10,13															
5		Сметана	0,015	190	2,85															
6		Майонез	0,015	180	2,70															
7		Зелень	0,002	320	0,64															
Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию			X	X	49,02	X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка 60%, руб. коп.			29,42																	
Цена продажи блюда, руб. коп.			78,44																	
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			135																	
Заведующий производством		п о д п и с ь																		
Калькуляцию составил																				
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																				

**Рисунок 4 – Калькуляционная карточка на салат «Искушение»**

Комбинированный способ сочетает традиционный и рыночный способы (рис. 5). Схема расчета продажной цены для этого способа является следующей: рассчитывается себестоимость блюда; определяется продажная цена, учитывая рыночные факторы; рассчитывается наценка и процент наценки:

$$N_{\text{поп}} = \text{ПЦб} - \text{СБб, руб.}$$

$N_{\text{поп}}$  – наценка предприятия общественного питания, руб.;

ПЦб – продажная цена блюда, руб.

СБб – себестоимость блюда, руб.

$$N_{\text{поп}} = \frac{\text{ПЦб} - \text{СБб}}{\text{СБб}} * 100, \%$$

$N_{\text{поп}}$  – наценка предприятия общественного питания, %;

ПЦб – продажная цена блюда, руб.

СБб – себестоимость блюда, руб.

Комбинированный способ позволяет проявить гибкость на рынке индустрии питания.

Унифицированная форма № ОП-1  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.1998 № 132

ИП Иванов В.В.	Код 0330501
Организация Ресторан	по ОКПО
структурное подразделение Деликатесы со строгачателлой и икрой форели	Вид деятельности по ОКДП
наименование блюда	Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП 49
	Вид операции

Номер документа	Дата составления
-----------------	------------------

## КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

№ п/п	Порядковый номер калькуляции, дата утверждения	Продукты	№ 1 от «17» января 2024 г.			№ 2			№ 3			№ 4			№ 5			№ 6		
			норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
1		Цукини	0,244	300	73,20															
2		Яйцо куриное	1 шт.	15	15,00															
3		Мука пшеничная	0,015	60	0,90															
4		Сыр стрчателла	0,054	1120	60,48															
5		Икра из форели	0,015	6000	90,00															
6		Масло оливковое	0,035	1300	45,50															
7																				
		Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию	X	X	285,08	X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
		Наценка _233,2_%, руб.коп.			664,92															
		Цена продажи блюда, руб.коп.			950															
		Выход одного блюда в готовом виде, грамм			230															
		Заведующий производством																		
		Калькуляцию составил																		

### Рисунок 5 - Калькуляционная карточка на блюдо «Цукини со стрчателлой и икрой форели»

Рассчитаем наценку на блюдо «Цукини со стрчателлой и икрой форели» (рис. 5):

$$N_{\text{поп}} = 950 - 285,08 = 664,92, \text{ руб.}$$

$$N_{\text{поп}} = \frac{950 - 285,08}{285,08} * 100 = 233,2, \%$$

В большинстве предприятий питания используется комбинированный способ определения цены, так как корректируется уровнем потребительского спроса и исходя из конкуренции на рынке ресторанных услуг.

### Заключение

Каждый ресторатор знает, что ресторанный бизнес не является высокомаржинальным. Поэтому себестоимость в индустрии питания является одной из больших статей затрат. Чтобы снизить себестоимость, необходима её грамотная оценка, управление и регулирование. Определяя продажную цену блюда, а соответственно, и наценку, следует учитывать ряд факторов: анализ рынка, ценовые предложения конкурентов, концепцию, местоположение, интерьер ресторана, оригинальность приготовления и подачи блюд.

---

## Библиография

1. Богачев А.И., Дорофеева Л.Н. Состояние продовольственной безопасности, потребления основных продуктов питания и качества продовольствия в России // Вестник НГИЭИ. 2023 № 8 (147). С. 86-104.
2. Елагина А.С. Оценка доступности продовольствия в Российской Федерации // Теории и проблемы политических исследований. 2016. № 4. С. 192-200.
3. Елагина А.С. Оценка показателей продовольственного обеспечения семей с детьми в аспекте демографической политики России // Теории и проблемы политических исследований. 2016. Том 5. № 5В. С. 339-349.
4. Елагина А.С. Правовая модель государственного регулирования цен на продовольствие // Вопросы российского и международного права. 2016. № 7. С. 152-164.
5. Елагина А.С. Правовая модель обеспечения продовольственной безопасности в России // Вопросы российского и международного права. 2016. Том 6. № 11В. С. 153-160.
6. Елагина А.С. Правовое регулирование цен на продовольствие // Крымский научный вестник. 2016. № 6 (12). С. 190-204.
7. Елагина А.С., Смирнов О.А. Диспропорция ценовой доступности продуктов питания как элемент политики сглаживания экономического развития городских и сельских территорий // Экономика: вчера, сегодня, завтра. 2022. Том 12. № 5В. С. 576-594. DOI: 10.34670/AR.2022.40.88.025
8. Зюкин Д.А., Репринцева Е.В. Особенности функционирования регионального рынка продовольственных товаров // Вестник НГИЭИ. 2022 № 7 (134). С. 103-113.
9. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Ростов н/Д: Феникс, 2020.
10. Федеральная служба государственной статистики. URL: <https://rosstat.gov.ru/>

## Pricing in the food industry

**Ramilya V. Krylova**

Senior Lecturer,  
Department of public catering technologies,  
Institute of Food Technologies and Design  
branch of Nizhny Novgorod State University  
of Engineering and Economics,  
603062, 13 Gornaya str., Nizhny Novgorod, Russian Federation;  
e-mail: Krylova@mail.ru

**Alla D. Shumilova**

Senior Lecturer,  
Department of public catering technologies,  
Institute of Food Technologies and Design  
branch of Nizhny Novgorod State University  
of Engineering and Economics,  
603062, 13 Gornaya str., Nizhny Novgorod, Russian Federation;  
e-mail: Krylova@mail.ru

### Abstract

The profit of food industry enterprises largely depends on the selling price and markup. Consequently, the selling price of a dish determines the success of the enterprise, its profit, margins, and competitiveness. The article discusses the issue of pricing methods. Various pricing methods are considered. Statistical analysis methods for Russia were used to process the data. An analysis of

public catering turnover and the index of physical volume of public catering turnover was carried out. The authors propose a classification of methods for determining the selling price of dishes and culinary products in catering establishments. The use of different methods for determining the selling price in different types and classes of food establishments is analyzed. The main methods for determining the selling price of dishes, drinks, and culinary products are identified, and the advantages and disadvantages of each method are identified.

### For citation

Krylova R.V., Shumilova A.D. (2024) Tsenoobrazovanie v industrii pitaniya [Pricing in the food industry]. *Ekonomika: vchera, segodnya, zavtra* [Economics: Yesterday, Today and Tomorrow], 14 (5A), pp. 268-274.

### Keywords

Pricing, food industry enterprises, selling price, cost, traditional method, market method, combined method.

## References

1. Bogachev A.I., Dorofeeva L.N. (2023) Sostoyanie prodovol'stvennoi bezopasnosti, potrebleniya osnovnykh produktov pitaniya i kachestva prodovol'stviya v Rossii [The state of food security, consumption of basic food products and food quality in Russia]. *Vestnik NGIEI* [Bulletin of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics ], 8 (147), pp. 86-104.
2. Elagina A.S. (2016) Otsenka dostupnosti prodovol'stviya v Rossiiskoi Federatsii [Assessment of food availability in the Russian Federation]. *Teorii i problemy politicheskikh issledovaniy* [Theories and Problems of Political Studies], 4, pp. 192-200.
3. Elagina A.S. (2016) Otsenka pokazatelei prodovol'stvennogo obespecheniya semei s det'mi v aspekte demograficheskoi politiki Rossii [Evaluation of indicators of food security for families with children in the context of Russia's demographic policy]. *Teorii i problemy politicheskikh issledovaniy* [Theories and Problems of Political Studies], 5 (5B), pp. 339-349.
4. Elagina A.S. (2016) Pravovaya model' gosudarstvennogo regulirovaniya tsen na prodovol'stvie [The legal model of the state regulation of food prices]. *Voprosy rossiiskogo i mezhdunarodnogo prava* [Matters of Russian and International Law], 7, pp. 152-164.
5. Elagina A.S. (2016) Pravovaya model' obespecheniya prodovol'stvennoi bezopasnosti v Rossii [Legal model of ensuring food security in Russia]. *Voprosy rossiiskogo i mezhdunarodnogo prava* [Matters of Russian and International Law], 6 (11B), pp. 153-160.
6. Elagina A.S. (2016) Pravovoe regulirovanie tsen na prodovol'stvie [Legal regulation of food prices]. *Krymskii nauchnyi vestnik* [Crimean Scientific Bulletin], 6 (12), pp. 190-204.
7. Elagina A.S., Smirnov O.A. (2022) Disproportsiya tsenovoi dostupnosti produktov pitaniya kak element politiki sglazhivaniya ekonomicheskogo razvitiya gorodskikh i sel'skikh territorii. [Disparity in the price availability of food as an element of the policy of smoothing the economic development of urban and rural areas]. *Ekonomika: vchera, segodnya, zavtra* [Economics: Yesterday, Today and Tomorrow], 12 (5B), pp. 576-594. DOI: 10.34670/AR.2022.40.88.025
8. *Federal'naya sluzhba gosudarstvennoi statistiki* [Federal State Statistics Service]. Available at: <https://rosstat.gov.ru> [Accessed 12/07/2024]
9. Samulevich I.A. (2020). *Osnovy kal'kulyatsii i ucheta v obshchestvennom pitanii* [Fundamentals of calculation and accounting in public catering]. Rostov-on-Don: Feniks Publ.
10. Zyukin D.A., Reprintseva E.V. (2022) Osobennosti funktsionirovaniya regional'nogo rynka prodovol'stvennykh tovarov [Features of the functioning of the regional food market]. *Vestnik NGIEI* [Bulletin of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics ], 7 (134), pp. 103-113.