ЮБИЛЕЙНА МЕЖДУНАРОДНА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ

ТУРИЗМЪТ В ЕПОХА НА ПРЕХОДИ: ЗНАНИЯ, ПОЛИТИКИ И УСТОЙЧИВИ БИЗНЕС МОДЕЛИ

Сборник с доклади

АКАДЕМИЧНО ИЗДАТЕЛСТВО „ЦЕНОВ" СВИЩОВ

ПРОГРАМЕН КОМИТЕТ

Почетен председател:
Доц. д-р Марин Маринов – Ректор на СА „Д. А. Ценов“ – Свищов

Съ-Председатели:

Доц. д-р Любка Илиева – Ръководител на катедра
„Икономика и управление на туризма“
Проф. д-р Марияна Божинова

ОРГАНИЗАЦИОНЕН КОМИТЕТ

Доц. д-р Любка Илиева – председател
Доц. д-р Петя Иванова
Доц. д-р Тихомир Личев
Доц. д-р Любомира Тодорова
Гл. ас. д-р Павлин Павлов
Гл. ас. д-р Кристина Шопова
Ас. д-р Йоана Константинова

РЕДАКЦИОНЕН СЪВЕТ

Доц. д-р Любка Илиева – председател
Доц. д-р Петя Иванова
Доц. д-р Тихомир Личев
Доц. д-р Любомира Тодорова
Гл. ас. д-р Павлин Павлов
Гл. ас. д-р Кристина Шопова

СЕКРЕТАРИАТ

Доц. д-р Любомира Тодорова
Гл. ас. д-р Павлин Павлов
Гл. ас. д-р Кристина Шопова
Ас. д-р Йоана Константинова

ISBN 978-954-23-2652-6

СТОПАНСКА АКАДЕМИЯ „Д. А. ЦЕНОВ” – СВИЩОВ
ФАКУЛТЕТ „ПРОИЗВОДСТВЕН И ТЪРГОВСКИ БИЗНЕС”
КАТЕДРА „ИКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ НА ТУРИЗМА”

ЮБИЛЕЙНА МЕЖДУНАРОДНА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ

ТУРИЗМЪТ В ЕПОХА НА ПРЕХОДИ: ЗНАНИЯ, ПОЛИТИКИ И УСТОЙЧИВИ БИЗНЕС МОДЕЛИ

19 – 20 юни 2026 г.

10 ГОДИНИ

Катедра „Икономика и управление на туризма”

Академично издателство „Ценов” – Свищов
2026

Кръглата маса се посвещава на 90-годишнината на Стопанска академия „Д. А. Ценов“ – Свищов и 10-годишнината на катедра „Икономика и управление на туризма”.

Докладите в сборника са анонимно рецензирани от Редакционен съвет.

Авторите носят отговорност за съдържанието на материалите, изразените мнения, използваните данни, цитираните източници и езиковото оформление на текстовете.

© АИ „Ценов“, Свищов, 2026
ISBN 978-954-23-2652-6

СЪДЪРЖАНИЕ

КАТЕДРА „ИКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ НА ТУРИЗМА“
Десетилетие на академично развитие, научни постижения и професионална реализация
Доц. д-р Любка Илиева 11

ПОЛИТИКИ, РЕГУЛАТОРНИ РАМКИ, ИКОНОМИКА И СТРАТЕГИЧЕСКО УПРАВЛЕНИЕ НА ТУРИЗМА В УСЛОВИЯТА НА ТРАНСФОРМАЦИИ

Предизвикателства пред туризма на България
Проф. д-р Стоян Петков Маринов 21

Публични политики за устойчиво управление на обекти на културното наследство
Проф. д-р Маргарита Богданова 31

Политики за развитие на устойчив културен туризъм
Проф. д.н. Таня Парушева 41

Предизвикателства пред туристически сезон 2026
Доц. д-р Красимира Янчева, ас. д-р Христина Сантана 48

Туризъм и геополитически въздействия – географски аспекти
Доц. д-р Тихомир Личев 63

Обществените поръчки в туризма – взаимодействие между знания, политики и устойчиви бизнес решения
Доц. д-р Галина Чиприянова, Красимир Парашкевов 75

Релацията „културен туризъм – културно наследство“
Доц. д-р Пенка Горанова 86

Професионалната счетоводна преценка в туристическите предприятия: между нормативното съответствие и управленската полезност на информацията
Доц. д-р Радосвета Кръстева-Христова, студ. Василена Тодорова, студ. Димитър Димитров, студ. Евелина Радева, студ. Кристиан Иванов 94

Application of Lean Manufacturing Tools in Boxed Solutions for the Tourism Industry
Candidate of Pedagogical Sciences Protsenko Yulia Procenko
Lilya Idrisova, Assoc. Prof. Lyubka Ilieva, PhD 107

Политики за устойчив туризъм чрез проектно финансиране: Финансова ефективност на общинските инвестиции в инфраструктура
Ас. д-р Димчо Шопов 116

Кризата в Близкия изток – предизвикателства и възможности пред българския туризъм
Ас. д-р Тихомир Драганов.....128

Ролята на европейските програми за развитие на туристическия бизнес в България
Докторант Мария Павлова-Кондрова.....136

Териториална концентрация и регионални различия в развитието на балнео, СПА и уелнес туризма в България
Докторант Антоанета Христова.....144

Местното самоуправление като фактор за развитието на туризма
Докторант Ива Панайотова 156

Институционални и икономически ограничения при трансформацията на земеделски земи за нуждите на туристическата инфраструктура
Докторант Атанас Атанасов.....165

Потенциал за развитие на голф туризма в деветте туристически района на България
Докторант Незифе Бозова.....174

УСТОЙЧИВО РАЗВИТИЕ, ЗЕЛЕНА И КРЪГОВА ИКОНОМИКА, ГЕОПРОСТРАНСТВЕНИ АНАЛИЗИ И РЕСУРСЕН ПОТЕНЦИАЛ НА ТУРИСТИЧЕСКИТЕ ДЕСТИНАЦИИ

From sustainable to regenerative tourism in the context of the blue economy
Доц. д-р Стефан Райчев 183

Синята икономика и устойчивият туризъм: възможности и предизвикателства
Доц. д-р Добринка Стоянова.....190

Съвременни измерения на социалноикономическата устойчивост в туризма
Доц. д-р Ваня Василева.....199

Развитие на районите през призмата на туризма
Доц. д-р Елена Йорданова, гл. ас. д-р Георги Ангелов, гл. ас. д-р Цветан Марков 207

Концептуализиране на геополитически сензитивни дестинации чрез спортен туризъм: по примера на Голанските възвишения
Доц. д-р Теодора Кирякова-Динева, докторант Уаел Муграби.....216

Изследване на нагласите към екологосъобразните решения в туризма
Гл. ас. д-р Павлин Павлов.....225

Храната като важен компонент на туристическото преживяване
Гл. ас. д-р Илияна Кръстева 236

Връзка между туристическите пътувания и динамиката на потребителските цени в България
Докторант Никола Николов 244

Климатолечението в структурата на здравния туризъм: историческо развитие, научни школи и концептуално моделиране
Докторант Ваня Андонова..... 256

Кандидатурата за Европейска столица на културата като фактор за развитие на целогодишен туризъм в Бургас
Докторант Иван Гаврилов 268

Място на кръговата икономика в туристическия сектор
Докторант Виктория Джамбазка..... 277

ИНОВАЦИИ, ДИГИТАЛНА ТРАНСФОРМАЦИЯ И ИНТЕЛИГЕНТНИ РЕШЕНИЯ В ТУРИЗМА И УСЛУГИТЕ

Концептуална рамка за адаптация на туристическата система в условията на дигитална трансформация
Проф. д-р Велина Казанджиева, доц. д-р Георгина Луканова..... 287

Ролята на изкуствения интелект в развитието на смарт туризъм
Доц. д-р Елена Илиева, Павел Нончев 300

Бъдещето на туризма в епохата на преходи: между дигиталното и автентичното
Доц. д-р Любка Илиева..... 310

Приносът на цифровите иновационни мрежи към регионалното развитие
Доц. д-р Евелина Парашкевова..... 322

Детерминанти на онлайн пазаруването на туристически продукти в България
Доц. д-р Симеонка Петрова..... 333

Влияние на дигиталната трансформация на туристическия пазар върху потребителското поведение
Доц. д-р Ваня Григорова..... 343

Иновационни възможности за развитие на туристическия бизнес – мрежови контекст
Доц. д-р Искра Пантелеева..... 353

Иновациите в контекста на туроператорската дейност
Доц. д-р Любомира Тодорова 363

Бариери пред дигиталната трансформация в хотелиерството: организационни, технологични и поведенчески аспекти
Гл. ас. д-р Галина Илиева 371

Ролята на дигитализацията в транспортното обслужване на туристите: нови технологии и приложения
Гл. ас. д-р Никола Гайдаров 381

Иновативни бизнес модели в хотелиерството: комбинация между лайфстайл, устойчивост и дигитално присъствие
Гл. ас. д-р Мира Джендова 390

Бизнес планиране в туризма в условията на изкуствен интелект – нови модели и предизвикателства
Гл. ас. д-р Маргарита Мишева 400

Иновационен модел за развитие на културния туризъм
Ас. д-р Йоана Константинова 412

От дигитална автоматизация към екосистемно управление: трансформация на бизнес моделите в хотелиерството
Докторант Агнес Бачева 420

Ролята на социалните мрежи при избора на туристическа дестинация сред младите хора
Студ. Павел Антонов Павлов 430

БИЗНЕС МОДЕЛИ, ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО, ПАЗАРИ И БРАНДИНГ В ТУРИЗМА И СВЪРЗАНИТЕ ИНДУСТРИИ

Развитие на туристическата индустрия в контекста на съвременните предизвикателства
Проф. д-р Цанко Стефанов 439

Българската индустрия и технологичните предизвикателства
Доц. д-р Сергей Найденов, доц. д-р Добрин Ганчев 448

Креативно управление на туристическите преживявания като фактор за конкурентоспособност на туристическите предприятия
Гл. ас. д-р Кристина Шопова 456

Методът на критичната точка в туристическия сектор – възможност за ефективни решения
Гл. ас. д-р Росен Колев 464

За идеята на туризма в луксозната индустрия
Гл. ас. д-р Иво Велинов 474

Културният туризъм: между наследството, преживяването и мотивацията
Гл. ас. д-р Пламен Петров 482

Търговски аспекти на селския туризъм в България
Гл. ас. д-р Цветелина Кабакчиева 490

The Authenticity Paradox in the Age of Generative AI: Exploring the Impact of Synthetic Visual Content on Tourism Destination Branding
Ас. д-р Стелиана Василева 494

Бранд мениджмънт и корпоративна култура в многонационални компании в сектора на бизнес услугите
Докторант Петьо Божинов 503

Въздействие на дигиталните технологии върху трансформацията на туристическите предприятия
Докторант Теодора Попова 512

ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И ТУРИСТИЧЕСКА АГЕНТСКА ДЕЙНОСТ: МОДЕЛИ НА УПРАВЛЕНИЕ И РАЗВИТИЕ

Спортната анимация като фактор в туристическия бизнес
Доц. д-р Стела Касабова, ст. преп. д-р Радослав Николов 523

Счетоводната информация – важен фактор за успешно управление на предприятията в ресторантьорството
Доц. д-р Галя Стоянова Иванова-Кузманова 530

Управление и развитие на туроператорския бизнес – практически аспекти на облагането по ЗДДС и отражението върху рентабилността
Гл. ас. д-р Лиляна Бърдукова 538

Inventory Accounting in Tourism-Related SMES in Cameroon: Challenges for Cost Control and Sustainable Business Models
PhD student Tognang Kouaya Pretta Noella Rosevale 549

Предизвикателства и възможности пред развитието на голф туризма в България
Докторант Ангел Ангелов 557

Устойчивите практики на туристическите агенции в община Варна
Докторант Христина Петрова 566

Кетъринг обслужването като фактор за конкурентоспособността на туристическите събития
Докторант Цветелина Петрова 575

Директните плащания по Общата селскостопанска политика като инструмент за устойчиво развитие на хотелиерството и ресторантьорството
Докторант Снежана Парушева-Ламбева 584

ОБРАЗОВАНИЕ, ЧОВЕШКИ КАПИТАЛ, ОРГАНИЗАЦИОННА КУЛТУРА, КРИЗИ И АДАПТИВНИ СТРАТЕГИИ ЗА УСТОЙЧИВОСТ НА ТУРИСТИЧЕСКИТЕ СИСТЕМИ

Знанието и неговото управление в контекста на туризма
Проф. д-р Любчо Варамезов, докторант Стела Маринова 599

В преход към приобщаване: туризмът като арена на промяна в условия на различие
Доц. д-р Теодора Кирякова-Динева 609

Музеите като неформална учебна среда
Доц. д-р Петя Иванова, докторант Цветелина Телбис 618

Влиянието на организационната култура върху иновационното представяне на туристическите предприятия
Гл. ас. д-р Надежда Стефанова 627

Practices for developing employer branding in Black Sea coastal tourism
Гл. ас. д-р Христина Филипова, хон. ас. Яна Донева 634

Свищов във впечатленията на посетителите на града (1878–1912)
Преп. д-р Емилия Вачева 643

Финансовата грамотност като фактор за устойчивост на туристическия сектор: структурни ограничения, рискови канали и инструменти за въздействие
Докторант Шенай Шемсиева Раимова 651

Re-thinking sport tourism through stronger physical education and local community engagement
PhD student Wael Mugrabi 665

СЧЕТОВОДНАТА ИНФОРМАЦИЯ – ВАЖЕН ФАКТОР ЗА УСПЕШНО УПРАВЛЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯТА В РЕСТОРАНТЬОРСТВО

Доц. д-р Галя Иванова-Кузманова[1]
Стопанска академия „Д. А. Ценов“ – Свищов
ORCID идентификатор: 0009-0002-4349-6088

Резюме: Ресторантьорството е стопанска дейност, която съчетава производство на кухненска продукция, продажба на стоки и организация на потребление им. Съществено значение за развитието и просперитета на предприятията от отрасъла има управлението. Това е комплексен процес, които непрекъснато се нуждае от счетоводната информация за вземане на своевременни решения, свързани разходите за дейността, приходите от продажбите на кухненска продукция и стоки, търговските надценките и удовлетворяване на изискванията на клиентите. В това отношение определящ фактор е дигитализацията на отчетния процес, счетоводна политика, съобразена със законовите изисквания и спецификите на ресторантьорството, уместно разработен индивидуален сметкоплан и достоверна синтетична и аналитична отчетност .

Ключови думи: счетоводна информация; надценки; инвентаризация; данък добавена стойност.

Въведение

Ресторантьорството е специфична и рискова дейност, зависеща от конкурентостта на пазара. Тук се осъществяват разнообразни дейности, свързани с производството и реализацията на кухненска продукция, продажба на стоки и качествено обслужване на клиентите. Съществено значение за оцеляването, развитието и просперитета на предприятията има управлението. Това е комплексен процес, които непрекъснато се нуждае от счетоводната информация. Целта на настоящото изследване е да се докаже, че счетоводната информацията е необходима за оперативния мениджмънт за адекватни решения с цел повишаване на приходите, оптимизиране на разходите и удовлетворяване на изискванията на клиентите в ресторантите. В обсега на изследването не се включват останалите заведения за обществено хранене, като: заведения за бързо обслужване; питейни заведения; кафе-сладкарници, продажба на кухненска продукция в магазини и др. Обект на изследване е генерирането на счетоводна информация за вземане на стратегически решения и подобряване на управленския процес. Задачите са: 1) Да се характеризира ресторантьорството като дейност; 2) Да се очертаят спецификите на отчетния процес в ресторантьорството с цел създаване на информация за вътрешните и външни потребители.

[1] e-mail: g.ivanova@uni-svishtov.bg

1. Характеристика на ресторантьорската дейност

Ресторантьорството е дейност, която комбинира производство на кухненска продукция, продажба на стоки и организация на потребление им. Това води до съчетание дейности като: производствена, търговска, организация на складово стопанство, категоризация на ресторантите, обслужване на клиентите, създаване на здравословни и безопасни условия на труд за персонала.

От счетоводна гледна точка ресторантите са предприятия по смисъла на Търговския закон. (ЗАКОН ЗА СЧЕТОВОДСТВОТО, Обн. ДВ. бр.95 от 8 Декември 2015г. изм. ДВ. бр.30 от 27 Март 2026г.). Те организират текущо и периодично счетоводно отчитане, основано на документалната обоснованост. Съгласно Закона за туризма, чл. 124, ресторантите са „една звезда“, „две звезди“, „три звезди“, „четири звезди“ „пет звезди“ . (ЗАКОН ЗА ТУРИЗМА, Обн. ДВ. бр.30 от 26 Март 2013г.изм. и доп. ДВ. бр.16 от 10 Февруари 2026г.). Първите три категории се присъждат от кмета на общината, а последните две от министъра на туризма след изпълнение на изискванията в българското законодателство. Категорията на ресторанта е обвързана с надценката. Надценките покриват разходите за дейността и осигуряват печалба. Те са в основата на ценообразуването, като имат важно значение за успешното позициониране на ресторанта на пазара.

Честите промени в ставката за ДДС оказват неблагоприятно влияние върху бизнеса. Според постановките на Закона за ДДС, ставката на данъка за доставка на ресторантьорски и кетърниг услуги до 31.12.2024 беше 9%. Това правило се отнасяше за доставка на приготвена и неприготвена храна и храна за вкъщи .Стандартната ставка за текущия отчетен период на ДДС за ресторантьорството е 20%. От 01.01.2026 г. отчетната валута е евро и влизат нови правила за регистрация по ДДС. Съгласно ЗДДС “ Годишният оборот в страната е общата сума от данъчните основи на извършените през календарната година с място на изпълнение на територията на страната от данъчно задълженото лице”. (ЗАКОН ЗА ДАНЪК ВЪРХУ ДОБАВЕНАТА СТОЙНОСТ, Обн. ДВ. бр.63 от 4 Август 2006.изм. и доп. ДВ. бр.115 от 30 Декември 2025г.). Това означава, че надвиши ли се националния праг от 51 130 евро е необходима регистрация по ДДС. Подава се Заявление за регистрация в рамките на 7-дневен срок от датата на надвишаване на националния праг.

Съгласно Закона за ДДС т.1 § 84 „“Софтуер за управление на продажби в търговски обект“ е всеки софтуер или модул от софтуер, независимо от технологиите за реализацията му, използван за обработка на информация за извършване на продажби на стоки и/или услуги в търговски обект, за които е налице задължение за издаване на фискален бон.“ (ЗАКОН ЗА ДАНЪК ВЪРХУ ДОБАВЕНАТА СТОЙНОСТ, Обн. ДВ. бр.63 от 4 Август 2006.изм. и доп. ДВ. бр.115 от 30 Декември 2025г.) Следователно всички ресторанти

на територията на страната ни са задължени да използват софтуер, наречен СУПТО (Софтуер за управление на продажбите). Софтуерът задължително отговаря на изискванията на НАП, като е свързан с фискалното устройство. Целта е реалното отчитане на продажбите и достоверно отчитане на данъците. (НАРЕДБА № Н-18 ОТ 13 ДЕКЕМВРИ 2006 Г. ЗА РЕГИСТРИРАНЕ И ОТЧИТАНЕ ЧРЕЗ ФИСКАЛНИ УСТРОЙСТВА НА ПРОДАЖБИТЕ В ТЪРГОВСКИТЕ ОБЕКТИ, ИЗИСКВАНИЯТА КЪМ СОФТУЕРИТЕ ЗА УПРАВЛЕНИЕТО ИМ И ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ЛИЦАТА, КОИТО ИЗВЪРШВАТ ПРОДАЖБИ ЧРЕЗ ЕЛЕКТРОНЕН МАГАЗИН, Обн. ДВ. бр.106 от 27 Декември 2006г.,изм. и доп. ДВ. бр.42 от 23 Май 2025г.) .

В зависимост от категоризацията на ресторанта се предлага въвеждане на различна ставка на ДДС, като това е обвързано с предлагането и качеството на търговския продукт. Например:

- 1 звезда ставка на ДДС 9% ;
- 2 звезди ставка на ДДС10 %;
- 3 звезди ставка ДДС 11%;
- 4 и 5 звезди - ДДС 12%;

Обвързването на ставката за ДДС с ресторантьорския продукт е предпоставка за богат избор на меню, висококвалифициран персонал, въвеждане на нововъведения от световната и европейска практика в бранша.

Чрез създадения уеб сайт в ресторантьорството се поддържа връзка с клиентите и се привличат нови клиенти. На електронната страница на ресторанта се описва работното време, лист- меню, контакти, а резервации. Чрез уеб сайта си ресторантите предоставят информация на клиентите за промоции, промени и нововъведенията в менюто, известия за предстоящи тематични кулинарни вечери. В ресторантьорството се прилага индивидуален подход към клиента, като организиране празници по различни поводи като: корпоративни събития; юбилеи, рождени дни, сватби и др.

Във всеки ресторант за осъществяване на дейността се използват разнообразни активи като:

а) сгради за ресторант и отделно кухня, складови помещения, охранителни системи;

б) транспортни средства, необходими за доставката на хранителни продукти и доставка готовата храна до потребителите;

в) употребяват различни видове амбалаж. В групата на инвентарния амбалаж се включват: хладилници; хладилни камери; хладилни маси; фризери; готварски печки; хладилни витрини абсорбатори и аспиратори за кухня и др.

г) в групата на неинвентарния амбалаж се включват пластмасови каси; дървени щайги; касетки; кашони и др.

д) според изискванията на НАП е наложително стриктно отчитане на касовите наличности . Фискалните бонове са задължителни за издаване.

В ресторанта е много важен дизайна на ястията, качеството на произведената продукция и безопасността на кухненското производство. Рецептурникът е основен документ, който се съставя в ресторанта. За посочените в него ястия се съставя клкулационна карта (рецепта). Калкулационна единица може да бъде една порция. За нейното производство се изписват продуктите. Калкулираната сума е в основата на продажната цена. На следващо място начислява се надценката и се формира продажната цена в Лист – менюто. Списъкът на предлаганите ястия се изписват на български език или на друг чужд език. В него са включени наименование на продукта, описание, грамаж цени в евро. Разработва се от главния готвач, като е съобразено с концепцията на ресторанта. Важен момент е поемане на отговорността в кухнята:

- главния готвач не поема имуществена отговорност, защото хранителните продукти се заприхождават в склада;
- главния готвач носи имуществена отговорност – хранителните продукти постъпват в ресторанта и се заприхождават по продажна цена;
- готовите купени стоки не подлежат на допълнителна обработка. Те се продават във вида, в които са доставени в ресторанта. Заприхождават се продажна цена, която включва доставната цена плюс надценка плюс 20% ДДС.

2. Специфични особености на отчетния процес в ресторантьорството

Във връзка с организацията и технологията на отчетния процес в ресторантьорство се спазват постановките в Закона за счетоводството и приложимите счетоводни стандарти (Националните счетоводни стандарти и Международните счетоводни стандарти). Ръководството на ресторанта отговаря за цялостната оперативна дейност, управление на персонала и обслужване на клиентите, и получаване на положителен финансов резултат. Това е свързано с:

- разработване и утвърждаване на индивидуалния сметкоплан, съобразен с дейността на ресторантьорския бизнес;
- реда и начина на съхранение на счетоводните документи;
- организацията на текущото и периодичното счетоводно отчитане и публикуване на финансовите отчети и отчетите, необходими за управление на ресторанта;
- определяне, сроковете за осъществяване на инвентаризация в кухнята и склада.

Счетоводните документи ресторантьорството се изготвят на български език и се остойностяват евро. За отчитане на дейността се използват разнообразни счетоводни документи като:

- Фактури;

- Дневни и месечни финансови отчети;
- Складова разписка;
- Искания за изписване на хранителни продукти;
- Контролен лист от управителя на ресторанта съставя се всеки работен ден. Контролният лист има важно значение за засичане на касовите наличности с реално изразходваните продукти;
- Инвентаризационен опис.

В индивидуалния сметкоплан се откриват, завеждат и приключват следните по-важни счетоводни сметки за получаване на своевременна и надеждна информация:

а) всички разходи се отчитат чрез сметките от гр. 60 Разходи по икономически елементи. Водят се с чисти обороти и нямат салдо. Те се приключват със сметките от гр.61 Разходи за дейността . Чрез сметките от гр. 60 се осигурява информация за разходите за вложени хранителни продукти, начислени работни заплати и осигуровки, разходи за амортизации на кухненското обзавеждане, разходи за лични предпазни средства и работно облекло на персонала, разходи за малоценни малотрайни предмети като посуда и покривки, маси и столове, разходи за ток, вода, застраховане на имуществото, разходи за фири /загуба от теглото в резултат на нормално протичащите физикохимични процеси , липси на стоки и продукти за сметка на предприятието и др.

б) с/ка 611 Разходи в ресторантьорството осигурява информация за текущите разходи, извършени през отчетния период. Тя се приключва със сметка 7011 Приходи от продажба на кухненска продукция;

в) чрез с/ка 304 Стоки се заприхождават алкохолни напитки, безалкохолни напитки като сокове, газирани напитки, вода готови пакетирани стоки като ядки , шоколад , тютюневи изделия ако ресторанта има лиценз. Чрез аналитичната отчетност се генерира информация за вида единичната цена, количество и стойността в евро. За целта се съставя счетоводна справка;

г) от с/ка 305 Хранителни продукти се получава информация за вложените храни и подправки в кухнята. Към нея се откриват:

- с/ка 3051 Хранителни продукти на склад .Продуктите се отчитат по доставна (отчетна) цена. Изписването на излезлите от склада продукти и стоки става по същата цена. Салдото по сметка 3051 отразява стойността на наличните продукти в склада. Главният готвач съставя дневното план меню според рецептурника. Изписаните продукти се влагат, като се получава готов продукт. Ръководството на ресторанта е необходимо да изгради стройна система за контрол за ежедневното влагане на продукти и да се предвидят санкции за главния готвач за нерационалното им използване;
- с/ка 3052 Хранителни продукти в ресторанта. Продуктите направо постъпват в заведението. Главният готвач (МОЛ) съставя стокова разписка за приетите продуктите в кухнята. Препоръчва се ежедневно обобщаване на

информация за приходите от продажбата на отделни ястия, включени в менюто, които са оборотни за ресторанта.

д) с/ка 308 Надценки и други корективи в цената. Това е коригиращ счетоводна сметка. Сметката остава без салдо в края на отчетния период.

Към сметка 308 се завеждат:

- с/ка3081 Надценки в цените стоките
- с/ка3082 ДДС в цените продуктите и стоките

Сметките се кредитират със сумата на надценката и ДДС калкулирана в цената. За намаленията като продажби кражба, брак се съставя червено сторно по кредита на сметките. Причината затова е да не се увеличат оборотите. В края на отчетния период сметките остават без салдо;

е) приходите се получават от продажба на менюто -храна и напитки. Информацията за тях се генерира от касовите апарати и използвания софтуер. Тя е в основата на определяне на редица важни икономически показатели като финансов резултат, ефективност, рентабилност и показва реално позициониране на ресторанта на пазара. Затова е необходимо откриване на:

- с/ка 7011 Приходи от продажба на кухненска продукция
- с/ка 702 Приходи от продажба на стоки

Сметките са операционно-резултатни и се водят с чисти обороти. Приключват се със сметка 123 Печалби и загуби от текущата година.

Аналитичното отчитане се осъществява по видове приходи от продажба на стоки и кухненска продукция.

Хранителните продукти се отчитат, като разход за материали в момента, в който бъде консумирана кухненската продукция. При продажбата на всяко едно ястие в ресторантите се изписват заложените в рецептата хранителни продукти, необходими за приготвянето му със съответния грамаж. Необходимо е записване по аналитичната сметка за всеки един хранителните продукти. Следователно се получава информация за наличните количества от всеки един хранителен продукт във всеки един момент. Чрез аналитичната отчетност се получава детайлизирана информация за всеки един обект на отчитане.

Пример: В ресторант „Орхидея“ ООД са закупени 50 кг домати х 3 евро. Надценка 30%. Начислен ДДС 20%. Фактура. Разписка .

Формират се нетна и брутна стойност.

Нетна продажна стойност = цената на придобиване + надценката

Брутна продажна стойност = нетната стойност + ДДС за продажбата[2].

[2] За повече подробности: ТЪРГОВСКО СЧЕТОВОДСТВО Част 1
ОСНОВНИ ПОЛОЖЕНИЯ НА ОТЧЕТНОСТТА В ТЪРГОВИЯТА
https://ktkbg.blogspot.com/2013/04/blog-post.html

Дебит с/ка 3052 Хранителни продукти в ресторанта- 234 евро
Кредит с/ка 401 Доставчици –50 х2= 150 евро
Кредит/ка3081 Надценки в цените стоките 45 евро
За надценката :150х30/100=45 евро
Кредит с/ка3082 ДДС в цените продуктите и стоките 39 евро
За начисления ДДС 150+45 = 195х20/100 = 39 евро
Доставката е с право на данъчен кредит:
Дебит с/ка 4531 Начислен данък покупки - 30 евро
Кредит с/ка 401 Доставчици - 30 евро

В ресторантите се прави редовна инвентаризация на кухнята всяка седмица или веднъж на две седмици, за да се установи годността продуктите:

- продуктите с изтекъл срок се бракуват и се отчитат като друг разход;
- излишъците се заприхождават като друг приход. И в двата случая отговорността е на главния готвач.

Счетоводната информация служи за качествено управление на предлагания продукт, анализ на разходите и увеличаване на приходите.

Заключение

Ресторантьорство е бързо развиваща модерна и иновативна сфера. Затова е много важна счетоводна информация за вземане на своевременни управленски решения, свързани с развитието на бизнеса и намаляване на рисковете, свързани с дейността. Създадената счетоводна информация в ресторантьорството служи за планиране, регулиране и бюджетиране на търговската дейност. Затова е необходимо:

а) контрол върху производството на кухненската продукция и правилното съхранение на продуктите и купените стоки;

б) своевременно и достоверно представяне на ръководството на ресторанта информация за разходите за производството на кухненска продукция, приходите за продажбите, печалбите и загубите от дейността;

в) проверка на точността на документацията, законосъобразността и целесъобразността на стоковите операции, тяхното своевременно и правилно отразяване в счетоводните сметки;

г) провеждане на своевременна инвентаризация на имуществото на предприятието.

Съществено значение за мениджмънта има информация за разходите производство на кухненска продукция, надценките, доставната и продажна цена на кухненската продукция и готовите стоки. В това отношение определящ фактор е дигитализацията на отчетния процес, формиране на адекватна счетоводна политика, добре разработен индивидуален сметкоплан.

Необходими са нормативни промени и обвързване на категорията на ресторантите с начисления ДДС върху продажбите, защото се насърчава дребния и средния бизнес.

Използвана литература

ЗАКОН ЗА ДАНЪК ВЪРХУ ДОБАВЕНАТА СТОЙНОСТ. (Обн. ДВ. бр.63 от 4 Август 2006.изм. и доп. ДВ. бр.115 от 30 Декември 2025г.). Извлечено от https://lex.bg/: https://lex.bg/laws/ldoc/2135533201

ЗАКОН ЗА СЧЕТОВОДСТВОТО. (Обн. ДВ. бр.95 от 8 Декември 2015г. изм. ДВ. бр.30 от 27 Март 2026г.). Извлечено от ttps://lex.bg/bg/laws/ldoc/2136697598

ЗАКОН ЗА ТУРИЗМА. (Обн. ДВ. бр.30 от 26 Март 2013г.изм. и доп. ДВ. бр.16 от 10 Февруари 2026г.).Извлечено от https://www.lex.bg/laws/ldoc/2135845281

НАРЕДБА № Н-18 ОТ 13 декември 2006 г. За регистриране и отчитане чрез фискални устройства на продажбите в търговските обекти, изискванията към софтуерите за управлението им и изисквания към лицата, които извършват продажби чрез електронен магазин обекти, изискванията към софтуерите за управлението им и изисквания към лицата, които извършват продажби чрез електронен магазин И. К. (Обн. ДВ. бр.106 от 27 Декември 2006г.,изм. и доп. ДВ. бр.42 от 23 Май 2025г.). Извлечено от https://lex.bg/en/laws/ldoc/2135540645

ТЪРГОВСКО СЧЕТОВОДСТВО Част 1 ОСНОВНИ ПОЛОЖЕНИЯ НА ОТЧЕТНОСТТА В ТЪРГОВИЯТА https://ktkbg.blogspot.com/2013/04/blog-post.html

ACCOUNTING INFORMATION – AN IMPORTANT FACTOR FOR SUCCESSFUL MANAGEMENT OF RESTAURANT ENTERPRISES

Assoc. Prof. Galia Ivanova –Kuzmanova, PhD[3],
Department of Accounting, D. A. Tsenov Academy of Economics
ORCID: 0009-0002-4349-6088

Abstract: Restaurant business is a business activity that combines the production of kitchen products, the sale of goods and the organization of their consumption. Management is of essential importance for the development and prosperity of enterprises in the industry. This is a complex process that constantly needs accounting information to make timely decisions related to operating costs, revenues from sales of kitchen products and goods, trade markups and meeting customer requirements. In this regard, the determining factor is the digitalization of the accounting process, an accounting policy that complies with legal requirements and the specifics of the restaurant business, an appropriately developed individual chart of accounts and reliable synthetic and analytical reporting.

Keywords: accounting information; markups; inventory; value added tax.

[3] e-mail: g.ivanova@uni-svishtov.bg