

Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів. Планування та нормування матеріальних запасів та інженерних ресурсів.

Лектор:
д.е.н., доцент,
професор кафедри готельно-ресторанної справи і туризму
Климчук А.О.

План


1. Сутність та значення матеріально-технічного забезпечення готелів і ресторанів, особливості їх складу.
2. Джерела та порядок формування оборотних засобів готелів і ресторанів.
3. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу стану та ефективності використання оборотних засобів готелів і ресторанів.
4. Планування оборотних фондів готелів і ресторанів та шляхи їх підвищення.

1. Сутність та значення матеріально-технічного забезпечення готелів і ресторанів, особливості їх складу.

Постачання матеріально-технічних ресурсів має бути своєчасним, комплектним і з мінімальними витратами. Виконує цю роботу відділ матеріально-технічного постачання.

**До складу матеріально-технічних ресурсів
входять:**

сировина, матеріали, комплектуючі вироби, технологічне обладнання, транспортні засоби, вантажно-розвантажувальне обладнання, обчислювальна техніка, паливо, енергія, вода.



Для здійснення МТЗ необхідний відповідний інструментарій, який допомагає управляти рівнем матеріальних ресурсів. Ними є:

Система планування – представляє собою визначення потреби в ресурсах, їх розподіл за видами робіт в часі, що ґрунтується на координації попиту та пропозиції на конкретний товар при мінімізації витрат та підтримці на належному рівні відносин підприємства з конкретними споживачами та постачальниками.

Система інформації – система збору, обробки та передачі даних про фізичні потоки сировини і готових виробів.



Планування матеріально-технічного забезпечення (постачання) готелів на сучасному етапі покликане вирішувати такі завдання:

- 1) вона повинна забезпечити безперервність роботи готельного підприємства, що досягається шляхом правильної організації постачання матеріалів до нього у необхідній кількості та відповідної якості;
- 2) підвищення технічного рівня виробництва послуг, впровадження автоматизації, нових технологій, а також розширення асортименту додаткових послуг, які, у свою чергу, є найважливішим чинником збільшення прибутку готелю;
- 3) МТО повинна бути спрямована на підвищення якості обслуговування шляхом закупівлі товарів високої якості для найбільш повного задоволення клієнта;
- 4) МТО повинна бути спрямована на підвищення продуктивності праці;
- 5) план МТО повинен бути направлений на економію матеріальних ресурсів, а також план МТО повинен бути спрямований на виконання плану прибутку.

План МТЗ готелю є його матеріальним балансом, в якому зведені всі розрахунки потреби в матеріальних ресурсах, необхідних для забезпечення виробничого процесу (видаткова частина), наявність залишків на планований період, а також визначені джерела постачання (прибуткова частина). Основні показники плану МТЗ, а також зв'язок між ними можна відобразити наступним рівнянням:

$$\mathbf{Рпен + Знор = Зоч + Е + В}$$

Де **Рпен** - потреба в матеріальних ресурсах на виробничо-експлуатаційні потреби;

Знор - запаси нормовані;

Зоч - залишки очікувані, тобто фактичні запаси, які існують в готелі на якийсь певний період;

Е – економія;

В - план ввезення.



Загальні потреби готелю в матеріальних ресурсах на виробничо-експлуатаційні потреби розраховується за такою формулою:

$$R_{пен} = R_{осн} + R_{пс} + R_{рен} + R_{кап.стр.}$$

де **R_{осн}** - потреби основного виробництва готельного підприємства. Сюди входять матеріальні ресурси необхідні для надання готелем комплексу основних послуг клієнтам.

R_{пс} - потреби підсобних цехів готелі. До них відносяться перукарня, косметичний кабінет, басейн, сауна, оранжерея і т.д.

R_{рен} - потреби в матеріальних ресурсах на ремонтно-експлуатаційні потреби. Сюди включаються потреби у воді, будівельних матеріалах, запасних частинах і електроенергії.

R_{кап.буд} - потреба в матеріалах для здійснення капітального ремонту (якщо в цьому є необхідність).

Метод прямого рахунку - при використанні даного методу потреба в матеріально-технічних ресурсах розраховується виходячи з питомих нормативних витрат матеріалів на одиницю експлуатаційних послуг. Розрахунок проводиться за такою формулою:

$$P_i = \sum N_i * B$$

де **P_i** - потреба в i -тому матеріалі;

N_i - Норма витрати i -того продукту на одиницю послуги;

B - обсяг виконуваних послуг.



У готелях паливо витрачається на опалення приміщення й для забезпечення гарячого водопостачання. Його витрата обчислюють, виходячи з зовнішнього обсягу будинку готелю і встановленої норми витрати на 1 м і будівлі за формулою:

$$R = H * Y$$

Де **H** - норма витрати умовного палива на 1 м і будівлі на весь опалювальний сезон для даної місцевості;


Y - обсяг опалювального будівлі по зовнішньому обміру, м^і.



2. Джерела та порядок формування оборотних засобів готелів і ресторанів.

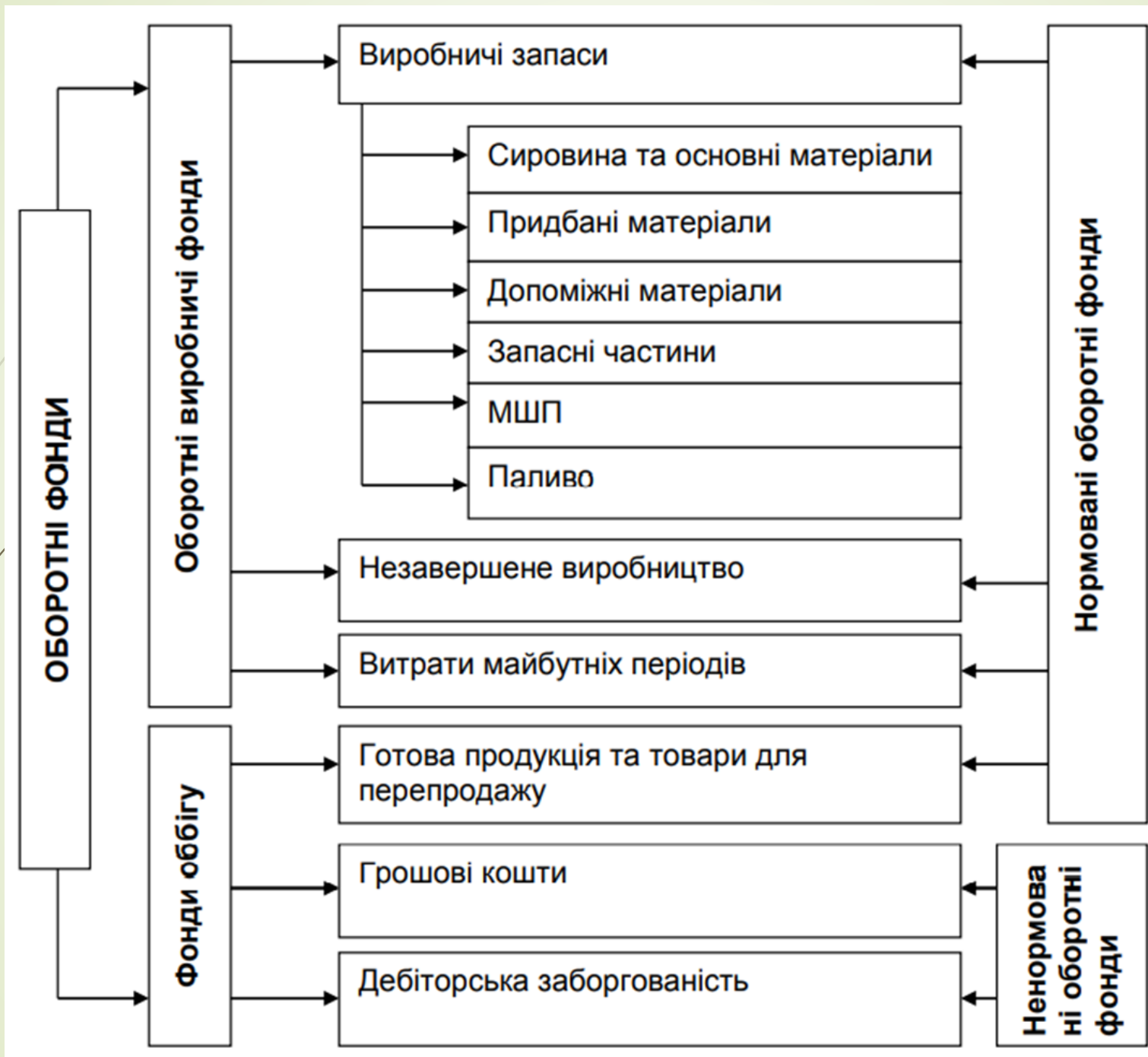
Оборотні фонди – це сукупність матеріальних та грошових цінностей, які знаходяться в постійному кругообігу підприємства, змінюють свою матеріальну форму протягом одного циклу і повністю переносять свою вартість на послуги, що надаються.






Оборотні фонди – це сукупність матеріальних та грошових цінностей, які знаходяться в постійному кругообігу підприємства, змінюють свою матеріальну форму протягом одного циклу і повністю переносять свою вартість на послуги, що надаються.

Цикл кругообігу оборотних фондів — це процес зміни їх матеріально-речовинної форми, який систематично повторюється. Уповільнення кругообігу оборотних фондів на підприємстві приводить до порушення системи розрахунків з постачальниками, споживачами і банком не тільки цього підприємства, але й тих підприємств, які економічно пов'язані з ним.



3. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу стану та ефективності використання оборотних засобів готелів і ресторанів.

Підвищення ефективності використання оборотних засобів – це одне з головних завдань управління, яке вирішується через прискорення оборотності оборотних засобів, тобто через збільшення швидкості проходження процесу кругообігу. Це здійснює безпосередній вплив на кінцеві результати господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства – прибуток та рентабельність.



Основними завданнями підвищення ефективності управління оборотними засобами є:

- 1) економічне обґрунтування норм запасів по видах оборотних засобів та загальної потреби в них;
- 2) вміле маневрування тимчасово вільними оборотними коштами з урахуванням зміни господарської ситуації;
- 3) забезпечення збереження оборотних засобів і використання їх за цільовим призначенням;
- 4) забезпечення раціональної системи фінансування оборотних засобів;
- 5) ефективне використання оборотних засобів шляхом прискорення їх оборотності;
- 6) забезпечення прибутковості використання оборотних засобів;
- 7) забезпечення інфляційної захищеності оборотних засобів;
- 8) забезпечення необхідного ступеню ліквідності оборотних засобів.

Назва показника	Алгоритм розрахунку		Економічна характеристика
	в готелях	в ресторанах	
<i>1. Показники оцінки швидкості обертання оборотних коштів</i>			
1. Коефіцієнт оборотності ОБК*	$КО = \frac{В}{ОбК_{сер}}$	$КО = \frac{Т_{св}}{ОбК_{сер}}$	характеризує кількість оборотів ОБК за період
2. Тривалість одного обороту ОБК, дн.	$ТО = \frac{Д}{КО}$		характеризує тривалість періоду, протягом якого ОБК проходять повний цикл кругообороту
3. Коефіцієнт оборотності запасів	$КОз = \frac{В}{З_{сер}}$	$КОз = \frac{Т_{св}}{З_{сер}}$	характеризує кількість оборотів запасів за період
4. Тривалість одного обороту запасів, дн.	$ТОз = \frac{Д}{КОз}$		характеризує тривалість одного обороту запасів
5. Коефіцієнт оборотності дебіторської заборгованості	$КОдз = \frac{В_{рк}}{ДЗ_{сер}}$	$КОдз = \frac{Т_{рк}}{ДЗ_{сер}}$	характеризує кількість оборотів дебіторської заборгованості за період
6. Тривалість одного обороту дебіторської	$ТОдз = \frac{Д}{КОдз}$		характеризує тривалість одного обороту



заборгованості, дн.		дебіторської заборгованості
7.Тривалість операційного циклу, дн.	$ТОЦ = ТОз + ТОдз$	характеризує тривалість періоду з моменту авансування грошових коштів в запаси до моменту отримання виручки від реалізації послуг (продукції)
<i>2. Показники оцінки ефективності використання оборотних коштів</i>		
8.Коефіцієнт закріплення ОБК	$К_{закр} = \frac{1}{КО}$	характеризує обсяг ОБК, що припадає на 1грн. наданих послуг (реалізованої продукції)
9.Коефіцієнт прибутковості ОБК	$К_{п} = \frac{\Pi}{ОБК_{сер}}$	характеризує обсяг прибутку, щ припадає на 1грн., вкладену в ОБК



3. Показники оцінки ступеню ліквідності оборотних засобів


10.Питома вага абсолютно ліквідних оборотних засобів	$П_{Вал} = \frac{ГК}{ОбК}$	характеризує частку абсолютно ліквідних оборотних засобів в загальному їх обсязі
11.Питома вага швидко ліквідних оборотних засобів	$П_{Вал} = \frac{ДЗ}{ОбК}$	характеризує частку швидко ліквідних оборотних засобів в загальному їх обсязі
12.Питома вага низько ліквідних оборотних засобів	$П_{Вал} = \frac{З}{ОбК}$	характеризує частку низько ліквідних оборотних засобів в загальному їх обсязі



*ОбК – обсяг оборотних коштів, грн.; ОбК_{сер}- середній обсяг оборотних

коштів за період, грн. ($ОбК_{сер} = \frac{ОбКп + ОбКк}{2}$, де ОбКп – обсяг оборотних коштів на початок періоду, грн.; ОбКк – обсяг оборотних коштів на кінець періоду, грн.); В – Обсяг виручки від реалізації послуг, грн.; Тсв – обсяг товарообороту по собівартості, грн.; Д – кількість днів в періоді; З_{сер}, ДЗ_{сер} – середній обсяг запасів (дебіторської заборгованості) за період, грн.(розраховується за тією ж методикою, що і ОбК_{сер}); Врк, Трк – виручка (товарооборот) від реалізації послуг (продукції) в кредит, грн.; П – обсяг прибутку за період, грн.





Аналітичне дослідження оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу проводиться за такими етапами:

- 1) аналіз динаміки загального обсягу оборотних фондів та окремих їх складових;
- 2) аналіз в динаміці структури оборотних фондів по їх видах;
- 3) аналіз факторів, які вплинули на зміни в їх обсязі, складі та структурі;
- 4) аналіз джерел фінансування оборотних фондів;
- 5) аналіз ефективності управління оборотними фондами.

4. Планування оборотних фондів готелів і ресторанів та шляхи їх підвищення.

Нормування оборотних фондів – це науково обґрунтований процес розробки норм та нормативів оборотних засобів, який здійснюється безпосередньо на підприємстві.

Норма оборотних засобів виражається у відносних величинах і характеризує відношення необхідного підприємству залишку товарно-матеріальних цінностей до певного показника діяльності підприємства.



Норматив оборотних засобів – це плановий залишок товарно-матеріальних цінностей та витрат в грошовому вимірі, необхідний для нормальної діяльності підприємства. Його величина визначається конкретно на плановий період шляхом добутку норми оборотних засобів та саме того показника по відношенню до якого він визначається.

При нормуванні оборотних засобів використовуються
наступні методи:

Метод
прямого
розрахунку

Дослідно-
аналітичний
метод

Коефіцієнтний
метод

Норматив оборотних засобів під формування запасів сировини, товарів та н/ф визначається як добуток середньої норми запасів в днях та середньодобового обороту по собівартості (т.т. за мінусом надбавок та націнок) по сировині та товарам в плановому періоді.



Норматив оборотних засобів в залишках грошових коштів визначається шляхом добутку одноденного обороту в роздрібних цінах та норми запасів грошових коштів в днях обороту.

Запаси матеріалів для господарських потреб включають переважно пакувальні та інші матеріали (мило, миючі засоби, електролампи тощо) і їх норма визначається в межах фактичних запасів за минулий рік виключаючи зайві та непотрібні матеріали.

Таким чином загальний норматив оборотних коштів ресторанного господарства включає потреби:

- в оборотних коштах для фінансування запасів сировини, н/ф, товарів;
- грошових коштів, що нормуються;
- оборотних коштів для фінансування запасів інших товарно-матеріальних цінностей.



Підсумкова частина лекції

- ▶ Що корисного Ви здобули під час лекції?
- ▶ Які нові ідеї отримали?
- ▶ Які поради/рекомендації отримали для себе на майбутнє?

Відповіді на запитання





Дякуємо за увагу!