

ТЕМА 9. ФІНАНСОВІ РЕСУРСИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ, ДЖЕРЕЛА ЇХ ФОРМУВАННЯ ТА НАПРЯМКИ ВИКОРИСТАННЯ

**ЛЕКТОР:
Д.Е.Н., ДОЦЕНТ,
ПРОФЕСОР КАФЕДРИ ТУРИЗМУ ТА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ
КЛИМЧУК А.О.**

План

- 1. Поняття та характеристика плану товарного забезпечення ресторанного закладу.**
- 2. Методичні основи визначення потреби ресторанного закладу в сировині та товарах.**
- 3. Сутність та види запасів сировини та товарів на підприємствах ресторанного бізнесу.**
- 4. Зміст процесу аналізу запасів сировини і товарів на підприємствах ресторанного господарства.**
- 5. Планування товарних запасів, обсягів та джерел їх надходження на підприємствах ресторанного бізнесу.**

1. ПОНЯТТЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА ПЛАНУ ТОВАРНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕСТОРАННОГО ЗАКЛАДУ

План товарного забезпечення ресторанного закладу представляє собою документ, який розробляється у формі балансу і передбачає узгодженість між наступними елементами:

1. Потребою ресторанного закладу в сировині і товарах для виконання виробничої програми.
2. Запасами сировини та товарів на початок і кінець планового періоду.
3. Обсягами надходження сировини і товарів в плановому періоді для забезпечення виконання запланованих обсягів випуску і реалізації продукції та реалізації покупних товарів.

Розробка плану товарного забезпечення створює передумови для виконання запланованих обсягів випуску та реалізації всіх видів продукції і покупних товарів підприємства;



Створює передумови для забезпечення економії оборотних коштів підприємства за умови використання обґрунтованих нормативів запасів;

Слугує базою для організації процесу моніторингу за рівнем запасів сировини та товарів;

Дає можливість виявлення резервів зниження матеріаломісткості виробничої програми ресторанного закладу, скорочення потреби підприємства в оборотних коштах для фінансування запасів сировини та товарів та розробки заходів, які спрямовані на їх активізацію.

2. МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ВИЗНАЧЕННЯ ПОТРЕБИ РЕСТОРАННОГО ЗАКЛАДУ В СИРОВИНІ ТА ТОВАРАХ

1. Перший підхід передбачає визначення потреби в сировині виходячи із встановлених норм їх витрат на одиницю готової продукції та плану виробництва основної та іншої власної продукції. Це означає, що в розрахунку потреби у сировині використовуються **індивідуальні норми** витрат сировини на окремі види продукції, які наведені у збірниках рецептур страв і кулінарних виробів.

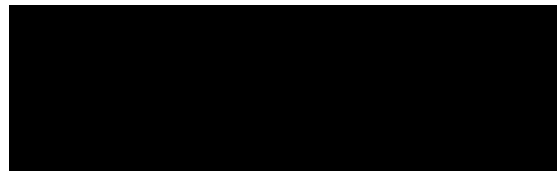


де ПСПЛі – потреба в сировині в плановому періоді по конкретному виду продукції, кг;

ІН1В – індивідуальна норма витрат сировини на одну страву, г.;

КСПЛ – кількість страв в плановому періоді, од.

2. Другий підхід, який передбачає використання не індивідуальних, а **середньогрупових норм витрат** (наприклад, витрати м'яса в середньому для других страв). Середньогрупова норма визначається за принципом середньозваженої норми витрат для приготування однієї страви при заданій структурі виробництва страв. Розрахунки ведуться наступним чином:



Де NB - середньозважена норма витрат сировини певного виду, кг;

I_{ni} – індивідуальна норма витрат сировини по конкретних видах продукції, г;

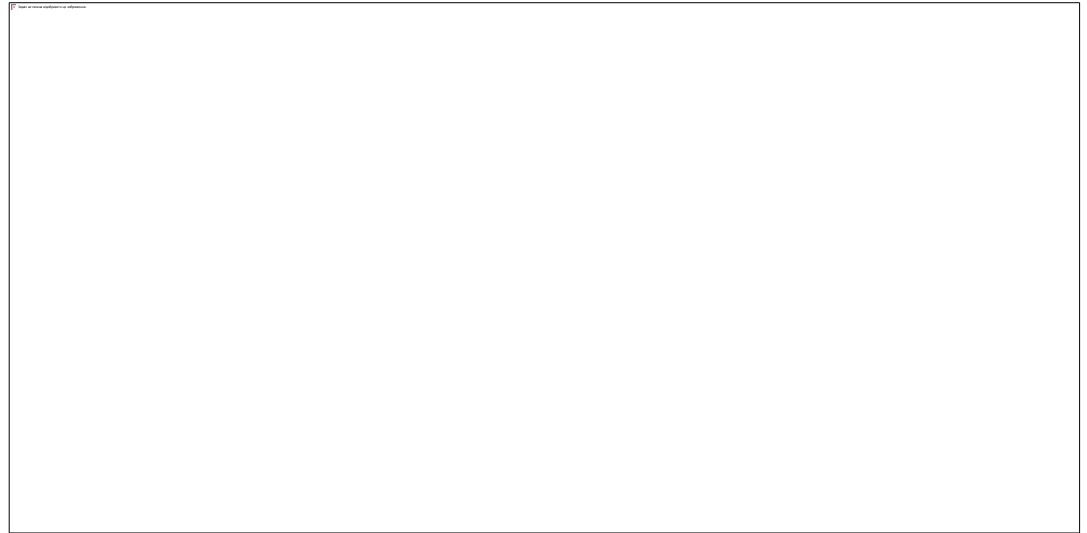
KCi – кількість страв, що планується виготовити в плановому періоді по конкретному виду продукції, од.;

ZKc – загальна кількість страв, що планується до випуску, од.

Або при використанні в якості вагових коефіцієнтів в відносних величин формула набуває наступного вигляду:



де P_i – частка кожного виду виробу в загальному плановому обсязі випуску продукції, %.



3. СУТНІСТЬ ТА ВИДИ ЗАПАСІВ СИРОВИНИ ТА ТОВАРІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Вся сукупність запасів, що формуються ресторанными закладами може бути згрупована за наступними ознаками:

- **За призначенням** вони поділяються на поточні та сезонні:

Поточні – це запаси сировини та товарів, обсяг яких має забезпечувати виконання виробничої програми і плану товарообороту ресторанного закладу.

Сезонні – це запаси, які створюються з метою забезпечення нормального функціонування ресторанного закладу в період міжсезоння (такі запаси можуть бути створені по картоплі, овочам та іншій сільськогосподарській продукції для забезпечення ними підприємств харчування на довготривалий період).

- **Залежно від моменту оцінки** запаси поділяються на:
 - Запаси сировини та покупних товарів на початок певного періоду;
 - Запаси сировини та покупних товарів на кінець певного періоду;
 - Середній запас сировини чи покупних товарів за певний період.

Його величина може вираховуватись двома способами:

- за принципом середньої арифметичної (застосовується, якщо відсутні інформація про динаміку запасів всередині аналітичного періоду);
- середньої хронологічної (застосовується в зворотному випадку:



де $Z_{\text{АРИФМ}}$, $Z_{\text{ХР}}$ – відповідно середьоарифметичний або середньохронологічний запас сировини або покупних товарів, тис. грн.;

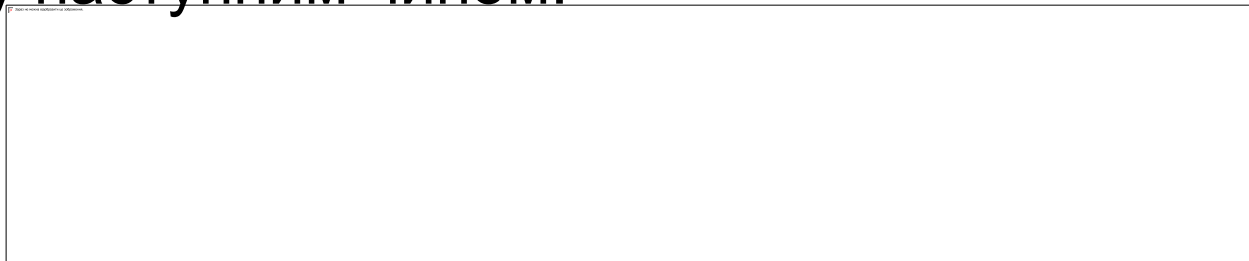
$Z_{\text{ПОЧ}}$, $Z_{\text{КІН}}$ – відповідно вартість запасів на початок та кінець аналітичного періоду (наприклад місяця), тис. грн.;

$Z_{\text{ПОЧ1}}$, $Z_{\text{ПОЧ2}}$ – вартість запасів на початок першого, другого місяця аналітичного року (чи кварталу), тис. грн.;

$Z_{\text{КІНn}}$ - вартість запасів на кінець останнього місяця аналітичного року (кварталу), тис. грн.

n - кількість дат оцінки запасів сировини або покупних товарів.

Цей показник характеризує обсяг сформованих запасів сировини або товарів по відношенню до інших показників. Як правило, їх рівень оцінюється по відношенню до обсягу товарообороту ресторанного закладу наступним чином:



де PZ_i – рівень запасів сировини чи товарів в днях обороту, дні;

Z_i – вартість товарних запасів на певну дату, тис.грн.;

$TO_{одн}$ - обсяг одноденного валового товарообороту ресторанного закладу, тис. грн.;

TO – обсяг загального валового товарообороту за період, тис. грн.;

D – кількість днів в аналітичному періоді, дні.

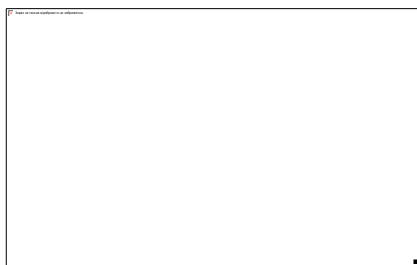
4. ЗМІСТ ПРОЦЕСУ АНАЛІЗУ ЗАПАСІВ СИРОВИНИ І ТОВАРІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Процес аналізу поточних товарних запасів на підприємствах ресторанного господарства передбачає реалізацію наступних етапів роботи:

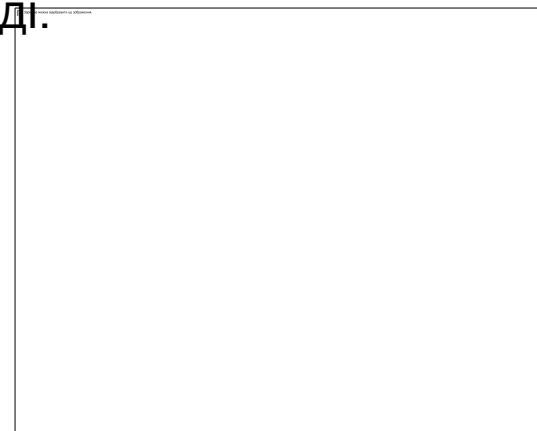
1. На першому етапі проводиться **аналіз динаміки фактичних запасів** сировини та покупних товарів та їх структури.
2. На другому етапі проводиться **аналіз обґрунтованості обсягу та рівня запасів на підприємстві на основі** співставлення фактичних запасів із встановленими нормативами як в абсолютних (тис.грн.), так і у відносних (в днях обороту) показниках.
3. Змістом третього етапу є **аналіз показників оборотності запасів та товарів**, який передбачає порівняння фактичних і планових показників оборотності.
4. Змістом четвертого етапу є **проведення аналізу ефективності використання запасів** і визначення впливу факторів на її зміну.

Коефіцієнт оборотності запасів (КОЗ) – він відбиває швидкість обертання запасів (або товарів) і оцінюється на основі інформації про обсяг товарообороту (ТО) та середній розмір запасів.

Коефіцієнт оборотності оцінюється в разях обороту:



Бажаною для підприємства є тенденція до зростання коефіцієнту оборотності запасів, оскільки це свідчить про підвищення швидкості їх обертання в аналітичному періоді.



Період обороту запасів (ПОЗ) – цей показник відбиває тривалість одного обороту запасів (або товарів) і оцінюється в днях наступним

чином:



де D – кількість днів в аналітичному періоді.

Або період обороту запасів може бути обчислений через коефіцієнт оборотності:



Прискорення оборотності запасів має дуже важливе значення для підприємств ресторанного бізнесу, оскільки за інших рівних умов це призводить до економії оборотних коштів та підвищенню ефективності їх використання. Оскільки існує прямо пропорційна залежність між показником швидкості обертання оборотних коштів, що вкладені в запаси та їх рентабельністю. Ця залежність відображається за допомогою так званої моделі Дюпона:

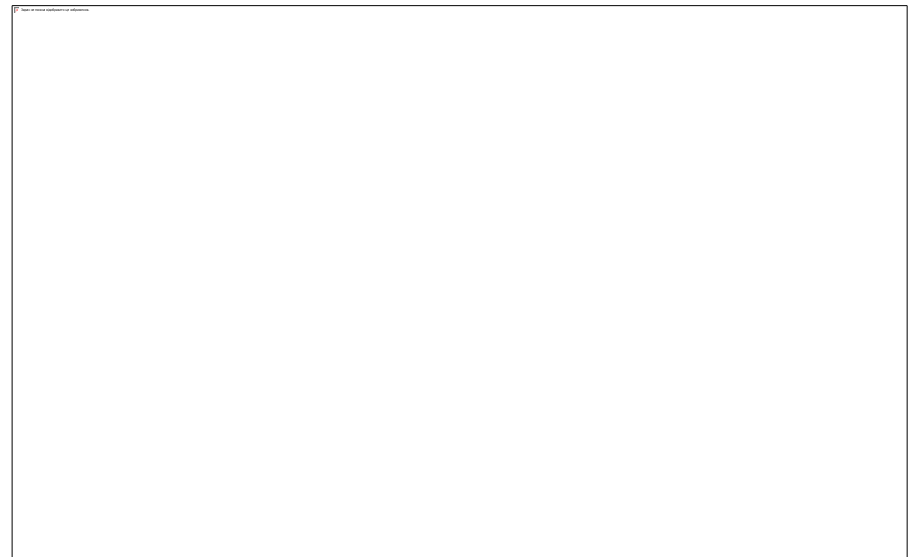
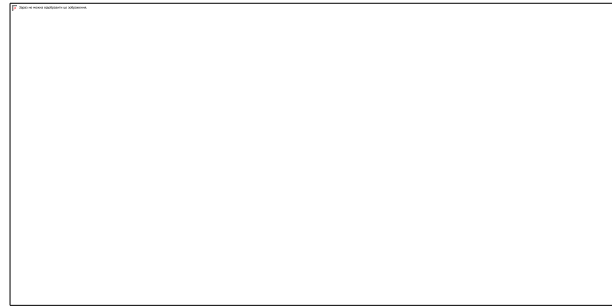


де $Pe_{ОБК}$ – рентабельність оборотних коштів, %;

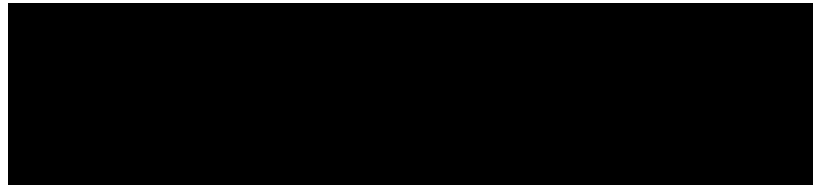
$KO_{ОБК}$ – коефіцієнт оборотності оборотних коштів, раз;

$Pe_{ОБ}$ - рентабельність реалізації продукції підприємства, %.

Показник рентабельності коштів, вкладених в запаси (РсЗ) визначається на основі обсягу чистого прибутку, який отриманий ресторанним закладом протягом аналітичного період (ЧПі) та середньогорозміру запасів, що сформовані на підприємстві (З):



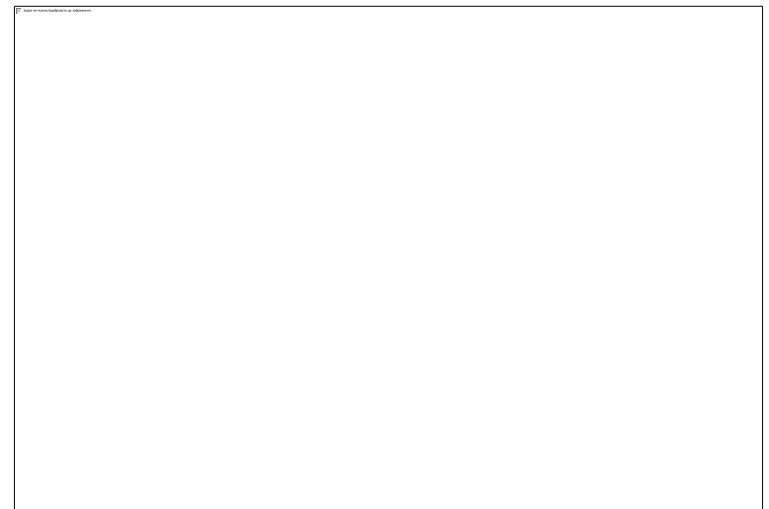
Інтегральний показник ефективності використання запасів оцінюється на основі інформації щодо швидкості обертання запасів та рентабельності коштів, авансованих в запаси наступним чином:



де ІЕЗ – індекс ефективності використання запасів;

КОЗ – коефіцієнт оборотності запасів в аналітичному періоді, рази;

РЕЗ - рентабельність коштів, авансованих в запаси.



5. ПЛАНУВАННЯ ТОВАРНИХ ЗАПАСІВ, ОБСЯГІВ ТА ДЖЕРЕЛ ЇХ НАДХОДЖЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Планування товарних запасів представляє собою процес визначення нормативної величини запасів на основі використання комплексу методів, які спрямовані на оптимізацію розмірів цих запасів та зниження витрат, пов'язаних з їх формуванням та обслуговуванням.



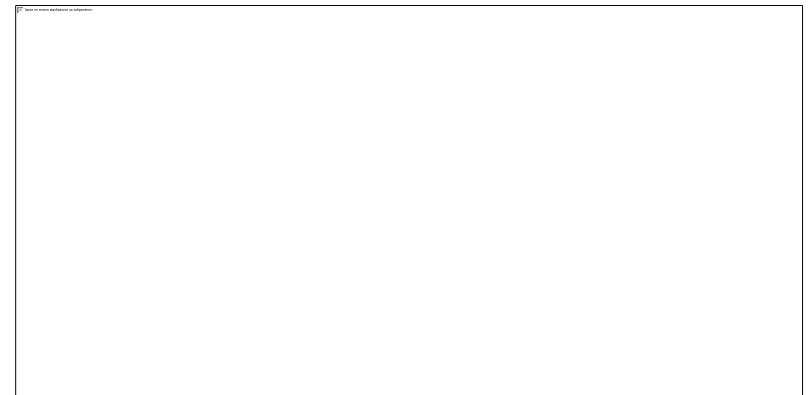
Норма товарних запасів визначається в днях і одночасно виступає нормою тривалості обороту запасів.

Норматив товарних запасів, як правило, оцінюється у вартісному вигляді і показує суму грошових коштів, яка необхідна підприємству для формування певних видів товарних запасів.

У ході розрахунку **норми окремих видів запасів** визначаються шляхом включення наступних складових елементів:

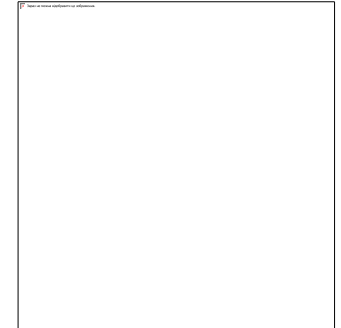
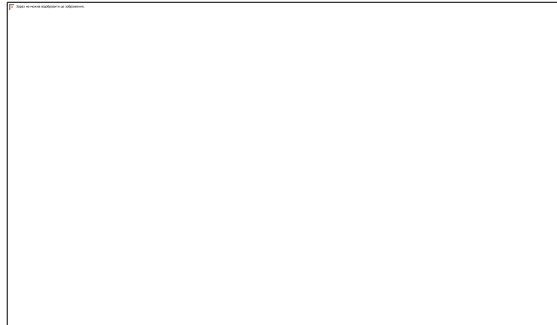
1. Робочий запас (Зроб), який включає:

- *презентабельний асортиментний набір* (як правило, його розмір в ресторанних закладах становить дуже незначну величину, тому в норму його закладають не завжди);
- *середньоденний запас* (він, як правило необхідний для забезпечення роботи підприємства протягом одного дня, тому саме в такому розмірі він і включається в норму);
- *підготовчий запас* – визначається часом на прийом і підготовку товарів до продажу.



2. Запас поточного поповнення (Зпп) формується з метою забезпечення безперервного виготовлення та реалізації продукції та товарів в період між черговими поставками.

Більш економічно обґрунтованим є спосіб визначення **запасу поточного поповнення на основі моделі Уілсона:**



де ОП — розмір оптимальної партії поставки;

ПСТ — обсяг потреби в сировині та товарах (без націнок і надбавок);

В2 — витрати на транспортування партії товару;

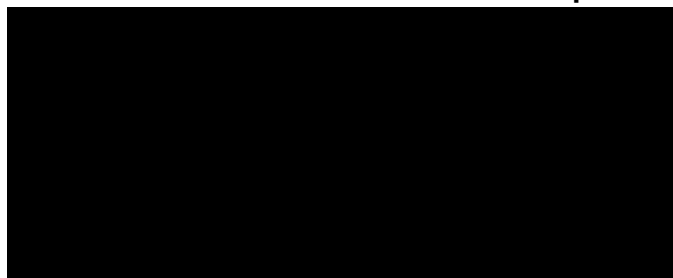
В1 — витрати на збереження одного різновиду сировини та товару.

3. Страховий запас (Зстр) призначений для забезпечення безперервної роботи ресторанного закладу у випадках порушення умов комерційних угод щодо термінів та обсягів поставок з боку постачальників. Його розмір може визначатись наступним способом:



Потоварна норма запасів в днях (Нз) має визначатись наступним чином:

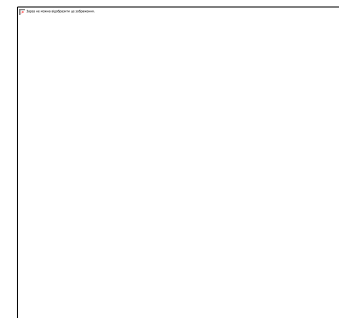
Після визначення потоварних норм здійснюється розрахунок **нормативів формування запасів по окремих товарних групах (НВзі)** виходячи з потоварних норм та планового обсягу товарообороту підприємства на відповідний період:



де ТОПЛ – обсяг товарообороту в плановому періоді, тис. грн.;

Д – кількість днів в плановому періоді.

Загальний норматив формування запасів в цілому по ресторанному закладу (НВЗП), який показує суму оборотних коштів, що мають авансуватись підприємством в запаси, визначається як сума всіх потоварних нормативів по окремих товарних групах.



Продуктовий баланс ресторану представляє собою форму узгодження потреби підприємства в сировині та товарах для виконання виробничої програми та плану товарообороту з обсягами їх надходження з урахуванням сальдових їх запасів на початок та кінець планового періоду.

Формула продуктового балансу виглядає наступним чином:



де $Z_{\text{ПОЧПЛ}}$, $Z_{\text{КІНПЛ}}$ – запаси сировини та товарів відповідно на початок та кінець планового періоду, тис. грн.;

$ПЗ_{\text{ПЛ}}$ – потреба в запасах сировини та товарів на плановий період, тис. грн.;

$НЗ_{\text{ПЛ}}$ - необхідний обсяг надходження сировини та товарів в плановому періоді, тис. грн.

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



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ !!!

