

ПЛАНУВАННЯ ВИТРАТ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ. СОБІВАРТІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ.

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

ПЛАН

- 1. ЕКОНОМІЧНА ПРИРОДА ТА КЛАСИФІКАЦІЯ ПОТОЧНИХ ВИТРАТ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.**
- 2. СОБІВАРТІСТЬ ПОСЛУГ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ФАКТОРИ, ЩО ЇЇ ВИЗНАЧАЮТЬ.**
- 3. ОСОБЛИВОСТІ ТА СТРУКТУРА СОБІВАРТОСТІ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАНУ.**
- 4. АНАЛІЗ ВИТРАТ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.**
- 5. ПЛАНУВАННЯ ВИТРАТ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.**



1. ЕКОНОМІЧНА ПРИРОДА ТА КЛАСИФІКАЦІЯ ПОТОЧНИХ ВИТРАТ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.

За економічною сутністю поточні витрати підприємств готельно-ресторанного бізнесу представляють собою сукупність витрат живої та уречевленої праці на здійснення поточної діяльності, пов'язаної із наданням послуг та виробництвом і реалізацією продукції;
а за натурально-речовим складом — спожиту частину матеріальних, нематеріальних, трудових та фінансових ресурсів.



Поточні витрати готельного комплексу

ВКЛЮЧАЮТЬ

Повну собівартість
послуг готельного
господарства і туризму

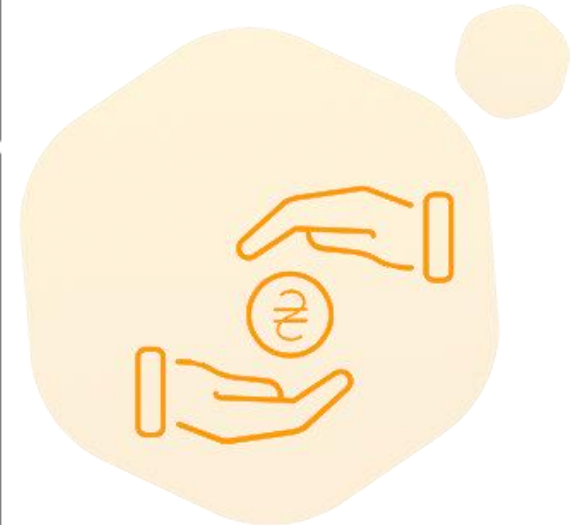
Витрати виробництва і
обертання підрозділів
ресторанного
господарства

Витрати
обертання
підрозділів
торгівлі

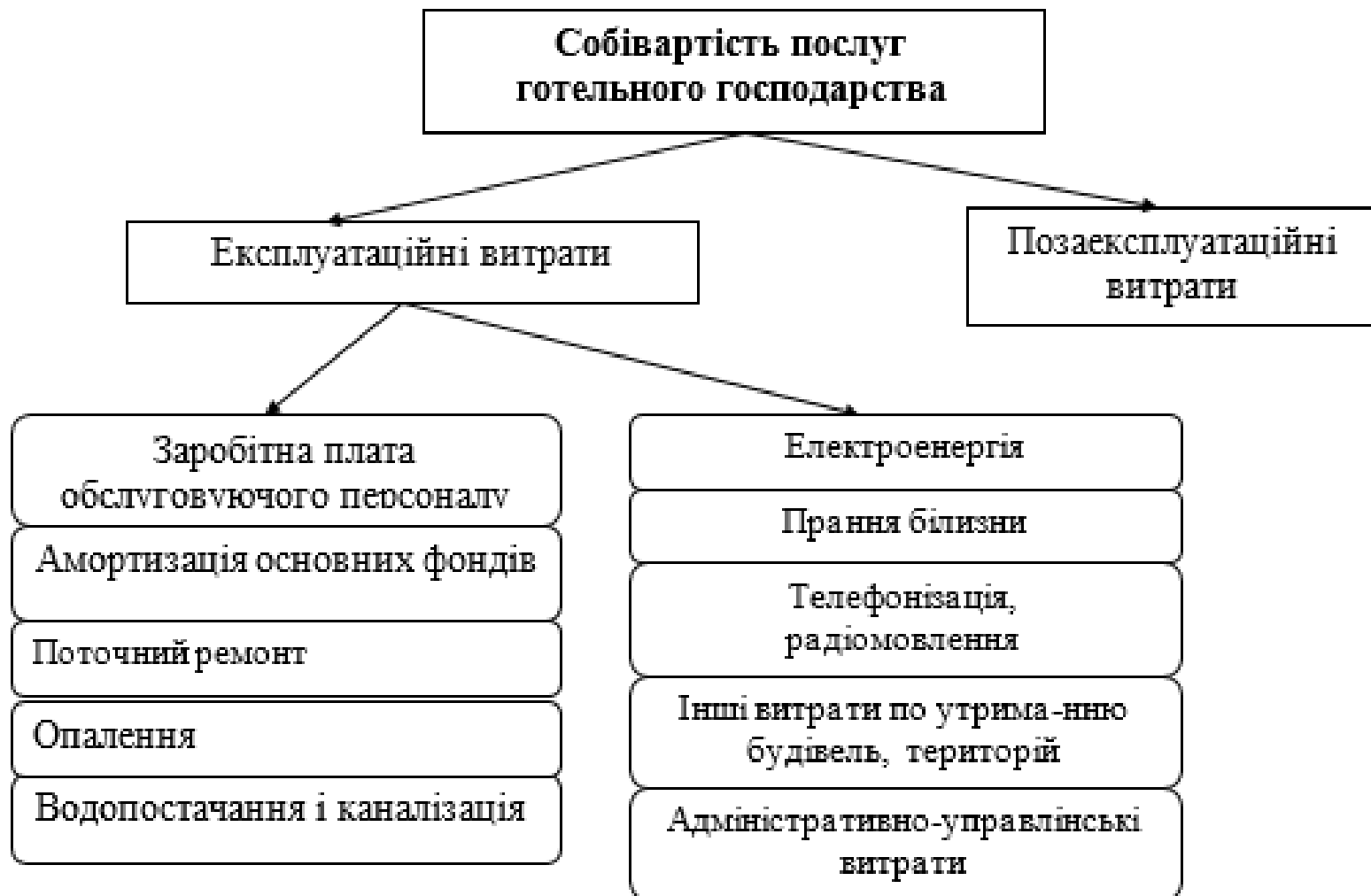


Класифікація поточних витрат

Ознаки класифікації	Види витрат
Вид діяльності	<ul style="list-style-type: none">• витрати операційної діяльності• витрати фінансової діяльності• інші витрати звичайної діяльності• надзвичайні витрати
Економічні елементи	<ul style="list-style-type: none">• матеріальні затрати• витрати на оплату праці• відрахування на соціальні заходи• амортизація• інші операційні витрати
Статті витрат	<ul style="list-style-type: none">• собівартість реалізованих товарів та продукції власного виробництва (для ресторанів);• транспортні витрати• витрати на оплату праці• відрахування на державне соціальне страхування• амортизація основних фондів• витрати на оренду та утримання будівель, споруд та інвентарю• знос санітарного та спеціального одягу, малоцінного інвентарю, посуду• інші прямі витрати• адміністративні витрати
Ступінь реагування на зміну обсягів діяльності	<ul style="list-style-type: none">• умовно-постійні• змінні
Спосіб обчислення на одиницю продукції	<ul style="list-style-type: none">• прямі• непрямі
Ступінь однорідності	<ul style="list-style-type: none">• одноелементні• комплексні
Можливість контролю	<ul style="list-style-type: none">• контрольовані• неконтрольовані
Принцип управління	<ul style="list-style-type: none">• плановані• позапланові



2. СОБІВАРТІСТЬ ПОСЛУГ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ФАКТОРИ, ЩО ЇЇ ВИЗНАЧАЮТЬ.



Собівартість послуг, що надаються підприємствами готельного господарства, являє собою сукупність поточних трудових, матеріальних і фінансових витрат, виражених у грошовій формі.



Собівартість послуг готельного господарства складається з витрат на утримання й експлуатацію основних фондів; обігових коштів, що направляються на придбання матеріальних ресурсів і витрат на оплату праці.



*З урахуванням міжнародного досвіду при визначенні собівартості послуг розміщення гостей у номерах готелю слід розрізняти **експлуатаційну** (собівартість однієї послуги) та **повну собівартість**.*

Собівартість однієї послуги (однієї людино-доби розміщення) **експлуатаційна собівартість** визначається як сума прямих та загальноексплуатаційних витрат на одиницю послуг.

До **повної собівартості** включається, крім прямих витрат, відповідна частина загально експлуатаційних та загальногосподарських витрат.



Собівартість додаткових послуг визначається окремо на кожний вид й виражається вона витратами на 1 грн. валових доходів, отриманих від надання цих послуг. Собівартість готельних послуг визначається сукупністю факторів, які можна поділити на **зовнішні та внутрішні**.

До зовнішніх факторів можна віднести:

- економічна ситуація в країні;
- державна податкова політика;
- система ціноутворення;
- наявність або відсутність конкуренції;
- інфляція;
- валютний курс;
- вартість послуг інших галузей;
- особливості експлуатаційної діяльності готелю.

Внутрішні фактори, які впливають на собівартість послуг готелів, можна розділити на економічні та організаційні.

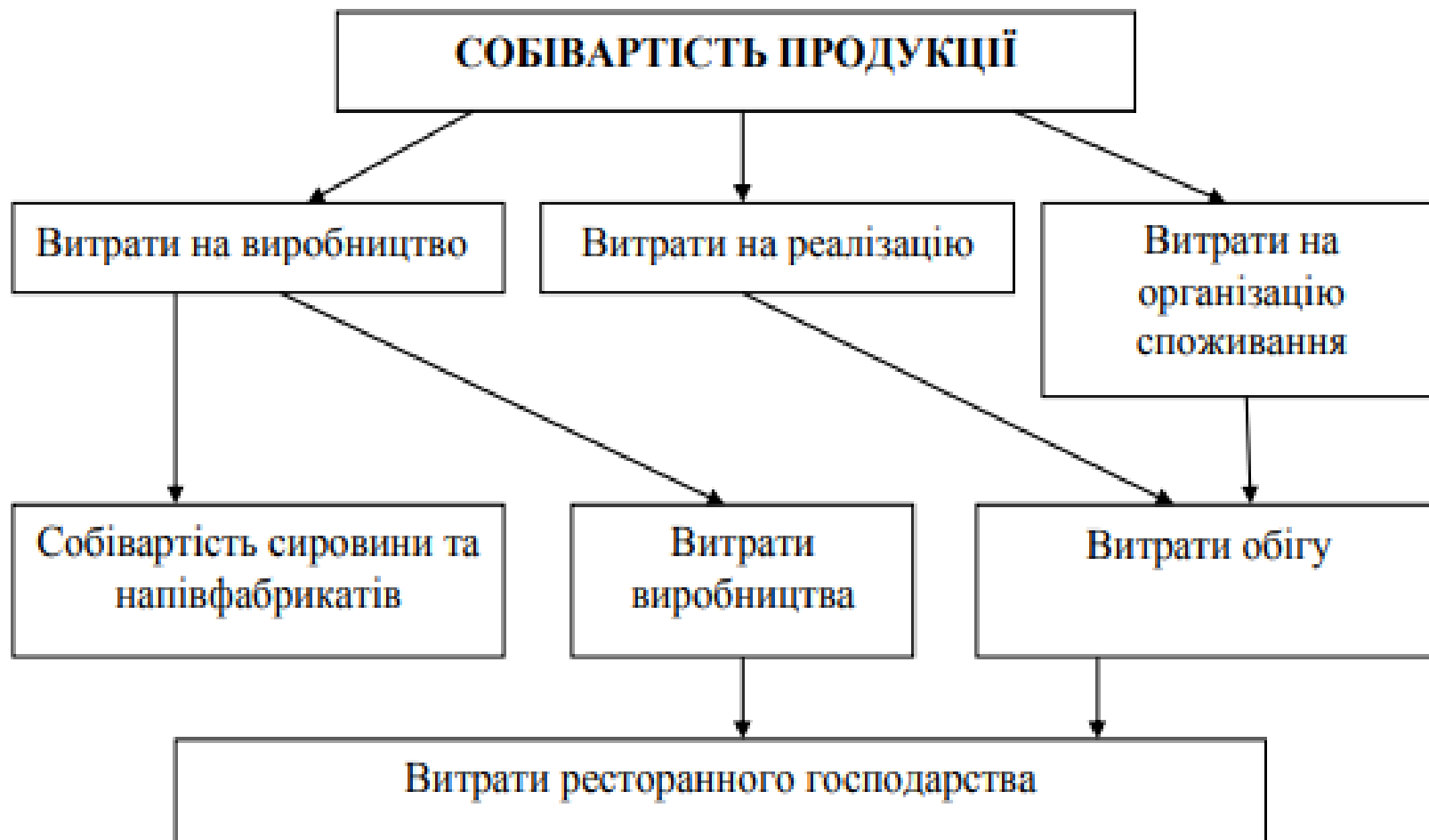
Економічними внутрішніми факторами є наступні:

- порядок нарахування амортизації;
- експлуатаційна програма готелю;
- форми та системи оплати праці;
- система преміювання працівників;
- ефективність та продуктивність праці;
- величина готельного продукту тощо.

До організаційних внутрішніх факторів відносяться:

- тип та категорія готелю;
- категорійність номерного фонду;
- розвиток матеріально-технічної бази;
- організація праці працівників готелю;
- рекламна політика тощо.

3. ОСОБЛИВОСТІ ТА СТРУКТУРА СОБІВАРТОСТІ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАНУ.



На суму та рівень витрат ресторанів впливають зовнішні та внутрішні фактори. До зовнішніх факторів відносяться ті ж самі, що і в готелях. Внутрішні фактори поділяються на економічні та організаційні.



До економічних внутрішніх факторів відносяться:

- обсяг, склад і структура товарообороту;
- структура сировини, що використовується, і товарів;
- виробнича програма;
- ефективність та продуктивність праці;
- форми та системи оплати праці, система преміювання;
- порядок нарахування амортизації;
- товарооборотність.

Організаційні внутрішні фактори:

- площа підприємства, кількість посадочних місць;
- режим роботи підприємства;
- спеціалізація;
- тип і категорія ресторану;
- оснащеність обладнанням, вартість обладнання, строк експлуатації;
- методи обслуговування відвідувачів.

4. АНАЛІЗ ВИТРАТ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.

Основні етапи аналізу поточних витрат

1. Визначення ступеню виконання плану витрат (собівартості) у звітному періоді
2. Дослідження динаміки витрат (собівартості) у порівнянні з минулим роком
3. Порівняння рівня витрат з іншими аналогічними підприємствами на ринку
4. Дослідження рівня витратомісткості окремих видів послуг
5. Аналіз впливу факторів на зміну суми та рівня витрат
6. Виявлення резервів зниження рівня витрат по кожній статті витрат і місцям їх виникнення
7. Розробка заходів по реалізації виявлених резервів



Перший етап. Аналіз змін витрат в цілому по підприємству. Цей етап аналізу передбачає загальну оцінку змін витрат підприємства у вартісному і відносному вимірі. При цьому визначаються абсолютне відхилення та відносні темпи зростання (або зниження) даних показників в порівнянні з планом або в порівнянні з попереднім періодом.

Абсолютне відхилення визначається за формулою:

$$\text{АбсВідх} = \text{Пф} - \text{Пб}$$

де Пф – фактичне (звітного періоду) значення показника;

Пб – базове (планове, попереднього періоду) значення показника.



Темп зростання показника визначається за формулою:

$$Тз = \frac{Пф}{Пб}$$

Аналіз витрат потрібно обов'язково пов'язувати із виручкою, тобто надавати **оцінку рівню витрат у відсотках**. Його можна визначити за формулою:

$$РВ = \frac{В}{ОВ} * 100\%$$

РВ – рівень витрат, %;

В – обсяг витрат, грн.;

ОВ – обсяг виручки (для ресторанів – обсяг товарообороту), грн.



Другий етап. Аналіз змін витрат по статтях, а також змін структури витрат. Проведення такого аналізу дозволить виявити зміни, які відбулись у складі статей витрат, а також зміни питомої ваги статей витрат. Які характеризують певні тенденції розвитку витрат і можуть здійснити вплив на прибуток.

Третій етап. На цьому етапі відбувається аналіз змін, що відбуваються в постійних та змінних витратах.

Четвертий етап. Визначення кількісного впливу факторів, які впливають на величину витрат підприємства.



П'ятий етап передбачає аналіз у відповідності з різними класифікаційними ознаками. Цей етап аналітичної роботи залежить від глибини економічних досліджень.

Шостий етап. На цьому етапі визначають резерви економії витрат, визначають шляхи економії витрат і розробляють заходи, які сприятимуть зниженню витрат підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

При аналізі витрат підприємств готельно-ресторанного підприємства доцільно застосовувати методи порівняння, графічний, метод групування, економіко-математичний тощо.



Безпосередньо метод порівняння використовують не тільки при аналізі фактичних витрат підприємства в порівнянні з планом або в динаміці, але й при вивченні рівня витрат, що склався, з аналогічним показником конкурентів. При цьому визначається на скільки відрізняються витрати даного підприємства від витрат конкурента. Така оцінка проводиться по середньому рівню витрат, а також по рівнях витрат в розрізі окремих статей витрат. Рекомендується визначати **індекс витрат**, який розраховується за формулою:

$$I_v = \frac{P_{Вп}}{P_{Вк}}$$

де I_v – індекс витрат,

$P_{Вп}$ – рівень витрат досліджуваного підприємства,

$P_{Вк}$ – рівень витрат підприємства-конкурента.

Сьомий етап. Розробка заходів щодо реалізації виявлених резервів.

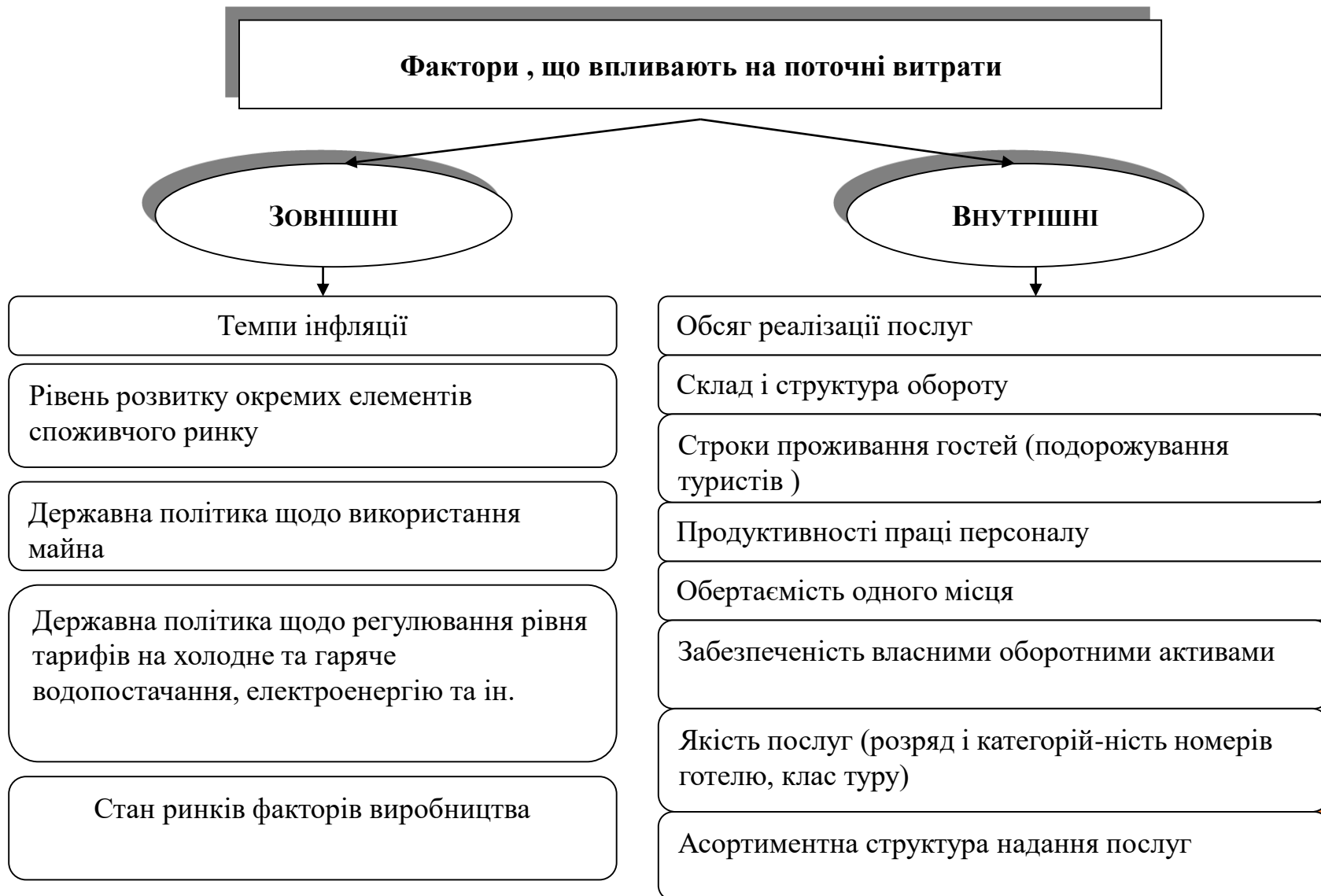


Показники, що характеризують ефективність здійснення витрат підприємств

<i>Показник</i>	<i>Алгоритм розрахунку</i>	<i>Економічний зміст</i>
<i>Рівень витрат</i>	$P = \frac{ПВ}{ОП} \times 100.$ <p>де <i>ПВ</i>- поточні витрати, <i>ОП</i> – обсяг реалізації послуг</p>	Характеризує середні витрати в розрахунку на 100 грн. реалізованих послуг, тобто частку витрат в ціні послуги
<i>Витрато-віддача</i>	$ВВ = \frac{ОП}{ПВ}$	Характеризує обсяг послуг на одиницю здійснених витрат
<i>Витрато-місткість</i>	$ВМ = \frac{ПВ}{ОП}$	Характеризує обсяг витрат на одиницю послуги
<i>Прибутковість витрат</i>	$P_e = \frac{\Pi}{B} \times 100$	Дає змогу оцінити обсяг одержання прибутку на 100 грн. здійснених витрат



5. ПЛАНУВАННЯ ВИТРАТ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.



Вибір методу планування витрат залежить від:

- періоду, на який потрібно розробити план;
- можливості отримання інформації та вихідних даних для планування витрат;
- вимоги до точності планових показників.

Планування витрат підприємства можна здійснювати методами прямої та зворотної калькуляції.

Пряма калькуляція – це підрахунок усіх витрат відштовхуючись від планових цілей, можливостей, ресурсів, ефективності їх використання.



При зворотному методі калькуляції підприємства, в першу чергу, визначають максимально допустимий середній рівень витрат для забезпечення отримання цільового прибутку та досягнення цілей підприємства. В подальшому відбувається визначення витрат по кожній окремій статті витрат.

Також планування витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу може здійснюватись за допомогою наступних методів:

1. Техніко-економічних розрахунків.

Стаття 1. Витрати на оплату праці.

Стаття 2. Відрахування на державне соціальне страхування.

Стаття 3. Амортизація основних засобів та нематеріальних активів.

Стаття 4. Витрати на оренду та утримання будівель, споруд та інвентаря.

Стаття 5. Знос спеціального одягу, малоцінного інвентаря, посуду.

Стаття 6. Транспортні витрати.

Стаття 7. Відрахування на капітальний ремонт і витрати на поточний ремонт основних фондів.

Стаття 8. Витрати на паливо, газ і електроенергію для виробничих потреб (ця стаття планується у ресторанах).

Стаття 9. Витрати на рекламу.

Стаття 10. Відсотки за кредити.

Стаття 11. Інші витрати.



2. Розрахунково-аналітичний метод. Передбачає розрахунок

планової суми витрат за наступною послідовністю дій:

- 1) попередній поділ витрат на постійні та змінні;
- 2) постійна частина витрат залишається незмінною в плановому періоді;
- 3) визначається коефіцієнт еластичності змінних витрат за наступною формулою:

$$KE = \frac{\Delta V_{зм\phi}}{V_{змб}} : \frac{\Delta OV\phi}{OVб}$$

де $\Delta V_{зм\phi}$ – зміна змінних витрат у звітному періоді в порівнянні із базовим (попереднім) періодом, грн.;

$V_{змб}$ – обсяг витрат базового (попереднього чи звітного) періоду, грн.;

$\Delta OV\phi$ - зміна виручки (для ресторанів – товарообороту) у звітному періоді в порівнянні із базовим (попереднім) періодом, грн.;

$OVб$ – обсяг виручки базового (попереднього чи звітного) періоду, грн.



4) встановлюється темп приросту виручки (для ресторанів – товарообороту) в плановому періоді;

5) визначається темп приросту змінних витрат в плановому періоді:

$$\text{ТПвзм} = \text{КЕ} * \text{ТПов}_{\text{пл}}$$

де ТПвзм – темп приросту змінних витрат в плановому періоді;

ТПовпл - темп приросту виручки (для ресторанів – товарообороту) в плановому періоді, %.

6) визначається планова сума змінних витрат наступним чином:

$$\text{Взм}_{\text{пл}} = \frac{\text{Взм}_{\text{ф}} * (\text{ТПов}_{\text{пл}} + 100\%)}{100\%}$$

де Взмф – обсяг змінних витрат фактичний (звітного періоду), грн.

7) встановлюється планова величини загальних витрат як сума незмінних постійних витрат та планової суми змінних витрат.



3. Економіко-статистичний метод (або факторно-аналітичний). Базується на визначенні загальної суми витрат, виходячи з рівня змінних та обсягу умовно-постійних витрат, які фактично склались в звітному періоді з урахуванням впливу на їх розмір окремих факторів, що матимуть місце в плановому періоді.

4. Економіко-математичний метод передбачає побудову багатофакторної кореляційно-регресійної моделі.



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 !

