**ТЕМА 10. АНАЛІЗ І ПЛАНУВАННЯ ДОХОДІВ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ**

**План практичного заняття**

*Використання сучасних прикладних програм*

*(табличного процесора Еxcel)*

*для автоматизаціїї планово-економічних розрахунків*

1.Аналіз обсягу та структури доходу підприємства готельного/ закладу ресторанного господарства в динаміці.

2.Дослідження джерел формування доходів.

3.Аналіз обсягу і структури комерційного доходу від реалізації продукції власного виробництва та купівельних товарів закладом ресторанного господарства.

4.Кількісна оцінка впливу факторів на зміну обсягу доходів готелів і ресторанів.

5.Розрахунок обсягу доходу підприємства у критичних точках діяльності.

6.Розробка плану-прогнозу формування доходу від додаткових послуг.

**Завдання до практичного заняття**

**Задача 1**

Розрахувати дохід (виручку від реалізації) готелю від надання місць для проживання, враховуючи їх бронювання, згідно разової угоди готелю з фірмою. При розрахунку врахувати: вартість одного ліжка за добу для громадян СНД – 1200 грн., вартість одного номеру «люкс» (двомісний) для іноземців – 95 дол. США; готельний збір – 20% від вартості проживання.

Іноземців – 4 осіб; громадян СНД – 2 осіб. Перебування з 9 по 14 діб.

**Задача 2**

Розрахувати показники динаміки балансового і чистого прибутку готельного комплексу, проаналізувати ефективність використання основних видів ресурсів за даними таблиці.

Таблиця

Вихідні дані

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показники | Роки | | Відхилення, +/- | Темп росту, % |
| Базовий | Звітний |
| Виручка від реалізації послуг | 14000 | 12500 |  |  |
| Витрати, пов’язані з наданням послуг | 11500 | 10100 |  |  |
| Доходи від позареалізаційних операцій | 5400 | 6400 |  |  |
| Витрати від позареалізаційних операцій | 4400 | 4900 |  |  |
| Сума % за депозит | 1500 | 2000 |  |  |
| Середньорічна вартість основних фондів | 12100 | 12500 |  |  |
| Середньорічна сума оборотних засобів | 5500 | 6700 |  |  |
| Податок на прибуток (%) | 30 | 30 |  |  |
| Сума кредиту | 500 | 200 |  |  |
| Сума % за кредит | 198 | 79 |  |  |
| Пеня та штрафні санкції | 98 | 685 |  |  |

**Задача 3**

Визначити розмір чистого прибутку, коефіцієнт капіталізації чистого прибутку та розмір реального прибутку, якщо готельний комплекс спеціалізується на реалізації трьох видів послуг, ціна яких становить: послуга комплексу А – 820 грн., комплексу Б – 600 грн., комплексу В – 1000 грн.

Собівартість послуг становить 60% їх вартості. За рік було реалізовано послуг комплексу А – 80 од., комплексу Б – 120 од., комплексу В – 70 од. Річний розмір інших операційних доходів складав 12,2 тис. грн., адміністративних витрат – 5,4 тис. грн. та витрат на збут – 2,8 тис. грн. Розмір витрат від фінансової діяльності становить 4,8 тис. грн., надзвичайних витрат – 2,5 тис. грн.

Розмір прибутку готельного підприємства, що капіталізується, становить 6,5 тис. грн. Річний розмір інфляції – 7%.

**Задача 4**

Користуючись формою №2 «Звіт про фінансові результати» визначити розмір чистого прибутку готельно-ресторанного комплексу. Заповнити всі порожні місця в таблиці 2.

Таблиця 2

Вихідні дані

|  |  |
| --- | --- |
| Показники | Значення, тис. грн. |
| 1. Дохід (виручка) від реалізації продукції 2. Податок на додану вартість 3. Інші вирахування з доходу 4. Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції 5. Собівартість реалізованої продукції 6. Валовий  * Прибуток * Збиток  1. Інші операційні доходи 2. Адміністративні витрати 3. Витрати на збут 4. Інші операційні витрати 5. Фінансові результати від операційної діяльності  * Прибуток * Збиток  1. Доходи від фінансової діяльності 2. Фінансові витрати 3. Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування  * Прибуток * Збиток  1. Податок на прибуток 2. Фінансові результати від звичайної діяльності  * Прибуток * Збиток  1. Надзвичайні  * Доходи * Витрати  1. Чистий  * Прибуток * Збиток | 70920  440,2  52020  140,2  120,5  5,7  135  16,8  5,3  20,3 |

**Задача 5**

Визначити протягом трьох років розмір мінімального прибутку готельно-ресторанного підприємства, що підлягає оподаткуванню. Результати абсолютно і відносно порівняти.

Дані для розрахунку наведено в таблиці 3.

Таблиця 3

Вихідні дані

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показники | Період часу | | |
| 2012 рік | 2013 рік | 2014 рік |
| Розмір інвестицій, млн. грн.  Відсоткова ставка на банківські депозити, % | 1,12  11 | 1,25  12 | 1,1  12 |

**Задача 6**

1.Розрахувати плановий обсяг доходу (виручки) закладу ресторанного господарства від реалізації 20 нових страв.

2. Скласти пояснювальну аналітичну записку. Вихідні дані представлені в табл. 4.

Таблиця 4

Вихідні дані

|  |  |
| --- | --- |
| Показники | Значення показників |
| Собівартість страви, грн.  Норма прибутку реалізації страв, %  Податок на додану вартість, % | 1200,0  15,0  20,0 |