**Тема 14. Ефективність діяльності готелів і ресторанів**

**План практичного заняття**

1.Методичні підходи до оцінки ефективності діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

2.Розрахунок економічної ефективності поточних інноваційних заходів.

4.Напрямки підвищення ефективності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

**Завдання до практичного заняття**

**Задача 1**

Визначте, яке з представлених нижче підприємств ресторанного господарства є найбільш конкурентоспроможним на ринку регіону “Б”. Використайте для цього метод балів.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показники | Кафе №1 | Кафе №2 | Кафе №3 | Коефіцієнти вагомості |
| 1.Якість продукції, балів | 4,8 | 4,5 | 4,5 | 8 |
| 2. Якість послуг, балів                                                                   | 4,9 | 4,7 | 4,4 | 7 |
| 3.Дизайн і комфорт торгових приміщень, балів | 4,5 | 4,0 | 5,0 | 5 |
| 4.Товарооборот на одне місце, тис. грн. | 1,50 | 2,00 | 1,80 | 6 |
| 5.Прибуток на одне місце, тис. грн. | 0,32 | 0,25 | 0,41 | 7 |
| 6.Коефіцієнт фінансового ризику | 0,10 | 0,05 | 0,20 | 7 |

**Задача 2**

Визначте методом рангів конкурентоспроможність готелів регіону “N”. Порівняйте методом різниць конкурентоспроможність готелю № 1 відносно готелю № 4.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Об'єкт оцінки | Готель №1 | Готель №2 | Готель №3 | Готель №4 |
| Доход,  тис. грн. | 11,5 | 10,0 | 8,5 | 11,0 |
| Прибуток на працівника, тис. грн. | 0,95 | 0,70 | 0,55 | 1,0 |
| Оцінка якості послуг розміщення, балів | 4,7 | 4,5 | 3,9 | 4,0 |
| Оцінка якості послуг в номері готелю, балів | 4,5 | 4,0 | 3,5 | 4,5 |
| Коефіцієнт абсолютної ліквідності | 0,1 | 0,5 | 0,3 | 0,5 |
| Коефіцієнт фінансового ризику | 0,15 | 0,05 | 0,2 | 0,3 |

**Задача 3**

Оцініть конкурентоспроможність продукції підприємства РГ, якщо вона відповідає всім нормативним параметрам. Зробіть висновок.

Таблиця

Вихідні дані

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Параметри | Оцінка у балах | Коеф. вагомості |
| Смак страви | 4 | 0,5 |
| Естетичність оформлення страви | 3,5 | 0,2 |
| Харчова цінність | 3 | 0,3 |
| Собівартість | 3,2 | 0,2 |
| Прибуток на одиницю продукції | 4 | 0,6 |
| Витрати на оплату праці кухаря, що виробляє одиницю продукції | 2 | 0,2 |

**Практичні задачі для самостійного розв’язання**

**Задача 1**

Готельному комплексу необхідно підвищити рівень управління конкурентоспроможністю послуг. Вихідні дані представлені в таблиці. Визначити частку ринку кожної послуги та темпи її зростання. Побудувати матрицю «Частка ринку – темпи зростання ринку». Визначити стратегію розвитку для кожної послуги.

Вхідні дані:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Найменування послуги | Доход за рік у порівняних цінах, тис. грн | Роки |
| 2012 | 2013 | 2014 | 2015 |
| Проживання | 100 | 200 | 300 | 400 | 420 |
| Харчування | 80 | 150 | 200 | 200 | 210 |
| Побутові | 100 | 80 | 100 | 80 | 85 |
| Оздоровчі | 150 | 120 | 110 | 100 | 110 |
| Разом | 430 | 550 | 710 | 780 | 825 |

**Задача 2**

 Розрахувати показники ефективності використання обігових коштів підприємства готельного господарства. Зробити висновки. Вихідні дані: Виручка від реалізації послуг з розміщення 3000 тис. грн. Середні залишки нормованих обігових коштів – 2000 тис. грн. Прибуток від реалізації – 200 тис. грн.

**Задача 3**

 Вибрати кращій варіант інвестування за індексами дохідності  та періодами окупності капіталовкладення. Для здійснення процесу дисконтування  прийнята ставка 10%. Для цього пропонуються слідуючи дані.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показники | Період 1 | Період 2 |
| Сума інвестицій, тис. грн. | 17580 | 18880 |
| Період реалізації інвестицій, роки | 4 | 4 |
| Щорічні грошові потоки, тис. грн. |  |  |
| 1 рік | 7050 | 4790 |
| 2-й рік | 6380 | 6590 |
| 3-й рік | 5120 | 8950 |
| 4-й рік | 5050 | 7230 |
| Всього: | 23600 | 27560 |

**Задача 4**

Провести оцінку ймовірності банкрутства двох готельно-ресторанних комплексів за коефіцієнтом Бівера. Зробити висновки про можливість кризових явищ (табл.).

Таблиця

Вихідні дані

|  |  |
| --- | --- |
| Показник | Готельно-ресторанні комплекси |
| А | Б |
| Виручка від реалізації послуг | 6627 | 8783 |
| Податок на додану вартість | 45,7 | 53,8 |
| Собівартість реалізованих послуг | 4582 | 6445 |
| Адміністративні витрати | 572,3 | 585,2 |
| Витрати на збут | 215,6 | 207,3 |
| Інші операційні витрати | 102,2 | 114,5 |
| Амортизація | 369,5 | 245,7 |
| Довгострокові зобов’язання | 57,8 | 42,3 |
| Короткострокові зобов’язання | 192,3 | 220,5 |

**Задача 5**

Визначити реальну можливість готельно-ресторанного комплексу відновити свою платоспроможність за коефіцієнтом її відновлення строком на пів року. Зробити висновки. Структура балансу наведено в таблиці.

Таблиця

Вихідні дані

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Актив | На початок періоду | На кінець періоду | Пасив | На початок періоду | На кінець періоду |
|  Найбільш ліквідні активи  | 190 | 206 | Негайні пасиви | 128 | 182 |
| Активи, що швидко реалізуються | 562 | 525 | Короткострокові пасиви | 450 | 565 |
| Активи, що реалізуються повністю | 1790 | 2058 | Довгострокові пасиви | 220 | 300 |
| Активи, що важко реалізуються | 2130 | 5093 | Постійні пасиви | 3874 | 6835 |
| Баланс | 4672 | 7882 | Баланс | 4672 | 7882 |

**Задача 6**

Провести оцінку ймовірності банкрутства двох готельно-ресторанних комплексів за п’ятифакторною моделлю Альтмана та чотири факторною моделлю Спрінгейта (табл.). Результати порівняти.

Таблиця

Вихідні дані

|  |  |
| --- | --- |
| Показники | Готельно-ресторанні комплекси |
| А | Б |
| Оборотні активи | 3724,5 | 1250,1 |
| Активи підприємства | 4082,1 | 2740,8 |
| Виручка від реалізації послуг | 62800 | 24750 |
| ПДВ | 54,7 | 20,5 |
| Собівартість реалізованих послуг | 41640 | 18520 |
| Нерозподілений прибуток | 1948,3 | 845,7 |
| Довгострокові зобов’язання | 452,8 | 370,5 |
| Короткострокові зобов’язання | 260,4 | 420,1 |
| Акціонерний капітал | 543,7 | 445,8 |

**Задача 7**

Провести оцінку ймовірності банкрутства 2 готельно-ресторанних комплексів за моделлю Лису та моделлю Таффлера (табл.). Результати порівняти. Зробити висновки про можливість кризових явищ.

Таблиця

Вихідні дані

|  |  |
| --- | --- |
| Показники | Готельно-ресторанні комплекси |
| А | Б |
| Оборотні активи | 2470,5 | 4520,6 |
| Активи підприємства | 2721 | 7680,2 |
| Нерозподілений прибуток | 1020,8 | 1540,4 |
| Власний капітал підприємства | 2310,5 | 3614,5 |
| Довгострокові зобов’язання | 821,4 | 735,1 |
| Короткострокові зобов’язання | 970,5 | 450,6 |
| Виручка від реалізації послуг | 6742,3 | 9170,5 |
| ПДВ | 78,5 | 145,3 |
| Інші вирахування з доходу | 12,4 | 54,2 |
| Собівартість реалізованих послуг | 4640,5 | 7440,8 |

**Задача 8**

Провести оцінку ймовірності банкрутства 2 готельно-ресторанних комплексів за універсальною дискримінантною функцією (методика О.О. Терещенка). Зробити висновки про можливість кризових явищ.

|  |  |
| --- | --- |
| Показники | Готельно-ресторанний комплекс |
| А | Б |
| Чистий дохід від реалізації послуг | 8750,8 | 7640,5 |
| Собівартість реалізованих послуг | 6142,5 | 4920,6 |
| Адміністративні витрати | 570,6 | 425,4 |
| Витрати на збут | 128,6 | 156,7 |
| Інші операційні витрати | 342,4 | 401,7 |
| Амортизація | 102,2 | 112,1 |
| Довгострокові зобов’язання | 74,5 | 52,8 |
| Короткострокові зобов’язання | 83,1 | 34,5 |
| Активи підприємства | 3420,7 | 2995,8 |
| Запаси | 172,5 | 210,8 |