**ТЕМА 5**

**ОБОРОТНІ ЗАСОБИ ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ**

1. **Сутність і склад оборотних коштів готельного підприємства.**
2. **Показники ефективності використання оборотних засобів готельного підприємства.**
3. **Оборотні засоби ресторанного господарства.**

**1. Сутність і склад оборотних коштів готельного підприємства**

Щоб забезпечити безперервність процесу надання та реалізації готельних послуг на підприємстві, необхідна постійна наявність певної суми оборотних коштів (активів).

**Оборотні кошти** являють собою сукупність матеріальних і 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 коштів** – це процес зміни їх матеріально-речової форми, який систематично повторюється. Кругообіг оборотних коштів обумовлений зміною матеріально-речової форми активів в процесі обслуговування потреб готельного підприємства з надання послуг. Уповільнення кругообігу оборотних коштів на підприємстві призводить до порушення системи розрахунків з постачальниками, покупцями і банком не тільки цього підприємства, але і тих підприємств, які економічно пов'язані з ними.

На відміну від основних фондів оборотні кошти мають ряд особливостей. По-перше, оборотні кошти безпосередньо беруть участь в обороті; по-друге, вони вибувають з обороту в міру реалізації послуг і товарів (за винятком предметів матеріально-технічного оснащення і повністю переносять всю свою вартість на вартість готової продукції (послуг). Як правило, вартість оборотних коштів відшкодовується протягом одного обороту, але за коротший час в порівнянні з часом обороту основних фондів.

Наприклад, вартість запасів повністю переходить у вартість продукції протягом одного обороту. Вартість малоцінних і швидкозношуваних предметів за ціною придбання в межах одного мінімального розміру оплати праці за одиницю переходить у вартість послуг товару при передачі їх в експлуатацію. З решти предметів матеріально-технічного оснащення половина їх вартості переходить у вартість послуг і продукції при передачі їх в експлуатацію, решта – в міру їх вибуття через непридатність.

Поняття оборотних коштів визначається їх економічною сутністю - необхідністю забезпечення відтворювального процесу, що включає як процес виробництва, так і процес споживання. Особливістю кругообігу оборотних коштів готельного підприємства є відсутність виробничої стадії. Це об'єктивно обумовлює більш високу ступінь процесу кругообігу.

Структура оборотних коштів наведена на рис. 1.

Розрізняють оборотні виробничі фонди і фонди обігу.

**Оборотні виробничі фонди** включають виробничі запаси (сировина і основні матеріали, покупні напівфабрикати, допоміжні матеріали, малоцінні і швидкозношувані предмети, інструменти, паливо, тару), незавершене виробництво і витрати майбутніх періодів.

**Виробничі запаси** складаються з двох частин – предмети праці, завезених на підприємство, але ще не вступили в першу стадію обробки, і предметів праці, що знаходяться у виробничому процесі і, в міру обробки, які перетворюються в готову продукцію.

**Незавершене виробництво** являє собою розпочату обробкою, але ще не закінчену продукцію, яка знаходиться в виробничих цехах на різних стадіях обробки і ще не стала готовою продукцією.

**Фонди звернення** – це фонди, які необхідні для обслуговування сфери обігу і забезпечення безперервності процесу виробництва підприємства. Фонди обігу включають товарні запаси, грошові кошти підприємства (в касі, на розрахунковому та інших рахунках в банку, в акредитивах і ін.), Короткострокові фінансові вкладення.

**Виробничі запаси**

**Сировина та основні матеріали**

**Покупні напівфабрикати**

**Допоміжні матеріали**

**Запасні частини**

**Малоцінні та швидкозношуючі предмети**

**Паливо**

**Тара**

**Незавершене виробництво**

**Витрати майбутніх періодів**

**Готова продукція і товари для перепродажу**

**Відвантажені товари**

**Грошові кошти**

**Чеки і векселі до отримання**

**Дебіторська заборгованість**

**НОРМОВАНІ ОБОРОТНІ ЗАСОБИ**

**НЕНОРМОВАНІ ОБОРОТНІ ЗАСОБИ**

**ОБОРОТНІ ВИРОБНИЧІ ФОНДИ**

**ФОНДИ ОБІГУ**

**Оборотні засоби готельного підприємства**

Рис. 1 Структура оборотних коштів готельного підприємства

**Готова продукція** – це та продукція, яка відпущена або відвантажена покупцям. Готова продукція, за яку ще не отримана оплата, значиться в складі товарів відвантажених.

До грошових коштів відносяться гроші в касі і на банківських рахунках підприємства, а також цінні папери. До цінних паперів відносяться акції та облігації сторонніх підприємств, облігації внутрішніх державних і місцевих позик, казначейські зобов'язання держави, ощадні сертифікати, векселі та чеки інших організацій. Ці папери свідчать про вкладення коштів підприємства в фінансування діяльності сторонніх підприємств, а також про видачу довгострокових і короткострокових позик на комерційній основі.

Придбання цінних паперів (акцій і облігацій) інших підприємств, а також облігацій, випущених державою, є одним з видів капітальних вкладень з метою отримання по них дивідендів (за акціями) або відсотків (по облігаціях).

**До дебіторської заборгованості** відносяться кошти підприємств, які тимчасово перебувають в розпорядженні інших підприємств або окремих осіб, що і відображається в обліку.

З урахуванням особливостей планування оборотні кошти поділяються на нормовані і ненормовані.

До **нормованих оборотних коштів** належать товарні запаси, грошові кошти в касі та в дорозі, виробничі запаси, напівфабрикати, малоцінні і швидкозношувані предмети, витрати майбутніх періодів.

Розмір нормованих оборотних коштів знаходиться в безпосередній залежності від обсягу реалізованих послуг готельного підприємства і швидкості обігу товарів (крім предметів матеріально-технічного оснащення). За цими видами оборотних коштів встановлюються норми запасів (в межах мінімально-допустимих) для здійснення діяльності готельного підприємства.

До **ненормованих оборотних засобів** відносяться грошові кошти на розрахунковому та інших рахунках, кошти в розрахунках з дебіторами, товари відвантажені і знаходяться на відповідальному зберіганні. Ненормовані оборотні кошти не плануються, і нормативи залишків цих коштів не передбачаються.

**За джерелами формування** оборотні кошти поділяються на **власні** і **позикові**.

**Власні оборотні кошти** забезпечують фінансову стійкість і оперативну самостійність підприємства. Власні оборотні кошти виділяються для створення виробничих запасів і витрат майбутніх періодів. Вони постійно закріплені за підприємством в статутному фонді. Підприємства мають право самостійно розміщувати, планувати і використовувати власні оборотні кошти. Джерелами власних коштів є статутний фонд (яким може бути акціонерний капітал), прибуток, спеціальні фонди і резерви.

**Статутний фонд представляє** собою сукупність вкладів (в грошовому виразі) учасників (власників) в майно при створенні підприємства для забезпечення його діяльності в розмірах, встановлений установчих документами. Внески до статутного фонду вкладник здійснюються або у виде передачі ними будівель, споруд, обладнання, транспортних засобів, сировини та матеріалів, або перерахування коштів новостворене підприємства.

**Позикові оборотні кошти** утворюються за рахунок залучених підприємством кредитів. Позикові оборотні кошти мають строго цільове спрямування, тесть використовуються для оп-лати тих товарів і витрат, на які була видана позика. Кредит може бути отриманий для розрахунків з постачальниками, а також для інших тимчасових потреб.

Джерела позикових коштів – короткострокові і середньострокові позики банку, довгострокові кредити банку, кредиторська заборгованість. Сюди ж відносяться заборгованість перед працівниками по заробітній платі, перед бюджетом за сумами податків і відрахувань, перед органами соціального і медичного страхувань. Суми відрахувань на страхування, які нараховані, але ще не перераховані відповідним страховим органам, деякий час знаходяться в обороті підприємства. Між утриманням податків і перерахуванням їх в дохід бюджету може бути розрив у часі, і в цей проміжок гроші знаходяться в господарському обороті підприємства та використовуються ним для формування активів. Аналогічно в господарському обороті підприємства завжди перебуває зарплата, яка заробляється щодня, а виплачується один або два рази на місяць.

2. Показники ефективності використання оборотних засобів готельного підприємства

Правильна організація оборотних коштів, уміле керування ними і підвищення ефективності їх використання мають велике значення. Найважливішими показниками інтенсивності використання оборотних коштів є швидкість їх оборотності. Ефективність витрачання оборотних коштів, що становлять значну частину всіх фінансових коштів, безпосередньо впливає на кінцеві результати господарської діяльності готельного підприємства. Чим швидше оборотність оборотних коштів, тим менше потреба в кредитах, відповідно, менші витрати, більший прибуток за рахунок зниження витрат за користування банківськими кредитами, зі зберігання запасів, втрат товарів і сировини і т. П.

Швидкість оборотності оборотних коштів готельного підприємства характеризує система показників. До них відносяться:

– **коефіцієнт оборотності** (Коб). показує швидкість обороту оборотних коштів:

Коб=$\frac{Р}{З}$,

де Р – обсяг реалізованих послуг (виручка від реалізації послуг);

З – середній залишок оборотних коштів;

– **тривалість одного обороту** в днях (Д):

Д=$\frac{Т\_{П}}{К\_{ОБ}}$

де Тп - тривалість періоду;

– **коефіцієнт завантаження (закріплення)** оборотних коштів (К3), що показує величину оборотних коштів на гривну реалізованих послуг:

Кз=$\frac{О}{Р}=\frac{1}{К\_{ОБ}}$

– **величина вивільнених оборотних коштів (ОВ)** в результаті прискорення оборотності:

ОВ=$\frac{Р}{Д}×(Д^{1}п-Д^{0}п)$

де Д1п і Д0п – тривалість періоду в звітному і базисному періоді відповідно;

– **швидкість оборотності запасів (кількість обертів)** (КОз):

Коз =$\frac{Р}{З}$

де 3 – середньорічна вартість запасів;

– **оборотність запасів в днях** (Дз), що показує тривалість одного обороту запасів:

*Дз=*$\frac{Дп^{}}{КО\_{з}}=\frac{Д\_{П×З}}{Р}$

– **коефіцієнт поточної ліквідності** (Кп.л.), що показує платоспроможність, можливість покрити короткострокові зобов'язання:

Кт.л.=$\frac{ПА}{КО}$,

де ПА – поточні активи, КО – короткострокові зобов'язання;

– **коефіцієнт проміжної ліквідності** (Кп.л.), показує ступінь покриття короткострокових зобов'язань за рахунок грошових коштів та дебіторської заборгованості:

Кп.л.=$\frac{ГЗ+КФВ+ДЗ}{КО}$

де ГЗ – грошові засоби,

КФВ – короткострокові фінансові вкладення,

ДЗ – дебіторська заборгованість.

– **коефіцієнт абсолютної (швидкої) ліквідності (Ка.л.)**, що показує оцінку можливості розрахунку грошовими коштами з короткостроковими зобов'язаннями:

*Ка.л.=*$\frac{ДС+КФВ}{КО}$

– **коефіцієнт участі матеріальних запасів в покриттів короткострокових зобов'язань (Ку)**, що оцінює рівень «пов'язаності» оборотних коштів у їх найменш ліквідної частини:

Ку=$\frac{З}{КО}$,

де З – запаси;

– **коефіцієнт маневреності (Км)**, що показує частку власних оборотних коштів у власних коштах:

Км= $\frac{ВОЗ}{ВК}$

де ВОК – власні оборотні кошти,

ВК – власні кошти;

– **коефіцієнт співвідношення власних оборотних коштів і загальної величини оборотних коштів** **(коефіцієнт забезпеченості власними коштами) (Кв)**, що оцінює структуру оборотних коштів за джерелами формування (власні і позикові):

Кв=$\frac{ВОЗ}{ПА}$

**– коефіцієнт забезпеченості запасів власними оборотними засобами (Ко):**

*Ко=*$\frac{ВОЗ}{З}$

– **тривалість операційного циклу (До.ц.)**, що показує тривалість періоду в днях з моменту вкладу коштів в товарні запаси до отримання виручки від їх реалізації:

*До.ц. =* Дз + Сдз,

де Сдз – термін погашення дебіторської заборгованості в днях.

– **коефіцієнт ефективності використання оборотних коштів (КЕ)**, що показує величину прибутку на гривню оборотних коштів:

КЕ = $\frac{П}{О}$

Наведені показники розраховуються і аналізуються в динаміці, порівнюються з нормативами, аналогічними середньогалузевими показниками та показниками інших готельних підприємств.

**3. Оборотні засоби ресторанного господарства**

Однією з головних функцій ресторанного господарства є виробництво власної продукції. Тому **кругообігом оборотних коштів** ресторанного підприємства є сукупність операцій, пов'язаних з виробництвом і реалізацією продукції власного виробництва, а також покупних товарів і організацією споживання харчової продукції.

Оборотні кошти ресторану необхідно формувати для забезпечення безперервності процесу виробництва продукції і реалізації власної продукції та покупних товарів, а також своєчасності фінансування комерційної діяльності ресторану. Оборотні кошти одноразово беруть участь в процесі виробництва. Їх вартість цілком переноситься на продукт.

Як правило, підприємство харчування виробляє витрати авансом. Спочатку купуються сировина, напівфабрикати, матеріали, малоцінний і швидкозношуваний інвентар, тара і т.д. потім ці кошти витрачаються на виробництво продукції. Після реалізації цієї продукції підприємство харчування відшкодовує авансовані їм грошові кошти і отримує певні накопичення. Так відбувається кругообіг оборотних коштів.

Тривалість одного циклу кругообігу становить час руху оборотних коштів у сфері виробництва та сфері обігу. Величина оборотних коштів значною мірою визначається періодом їх кругообігу.

Склад і структура оборотних коштів залежать від типу підприємств харчування. У ресторанах, внаслідок підвищених вимог до обслуговування споживачів, сервіровці столів, оформленню залів найбільш висока питома вага оборотних коштів, вкладених в малоцінні і швидкозношувані предмети. Структура нормованих оборотних коштів підприємств харчування відрізняється тим, що найбільшу питому вагу в їх складі мають оборотні кошти в запасах товарів, напівфабрикатів і сировини, а також кошти, вкладені в малоцінні і швидкозношувані предмети. Частка нормованих оборотних коштів у загальній їх сумі може досягти 80%.

Оборотні кошти в загальному обсязі всіх фінансових коштів підприємства харчування складають до 80%. Структура оборотних коштів по підприємству харчування залежить від його фінансового положення на конкретну дату, дотримання фінансово-розрахункової дисципліни. На величину оборотних коштів ресторанного господарства впливають такі чинники:

– обсяг товарообігу, його склад;

– виробнича програма;

– структура витрачається сировини;

– асортиментна структура покупних товарів; умови і частота завезення сировини і товарів;

– організація комерційної роботи;

– організація розрахунків за товари з постачальниками та ін.

Більшість показників ефективності використання оборотних коштів ресторанного господарства розраховується за тією ж методикою, що і в готельному господарстві.