ТЕМА 3

ПІДПРИЄМСТВА ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

1. **Ресторанне господарство та його функції.**
2. **Склад та структура товарообігу громадського харчування.**
3. **Створення запасів сировини та товарів.**
4. **Валовий дохід ресторанного господарства.**

**1. Ресторанне господарство та його функції**

Всі підприємства громадського харчування розрізняються за типами націнкових категорій, а також режиму дня. У їх складі переважають ресторани, названі в світовій практиці «ресторанним господарством». **Ресторанне господарство** – це складна система. Виконуючи функції виробництва, на ресторан одночасно покладені функції підприємства сервісного обслуговування. Головним для ресторану є потреби і бажання відвідувачів (гостей).

Виділяють такі особливості функціонування ресторанного господарства як структурного підрозділу готельного комплексу:

– послуги, що надаються клієнтам готелю, класифікуються як додаткові;

– як правило, вартість послуг з надання гостям сніданку входить у вартість проживання в готелі;

– постійним контингентом відвідувачів є гості, які проживають в готелі;

* частка прибутку громадського харчування у загальній величині прибутку готельного комплексу може бути значно вище частки прибутку від інших додаткових послуг.

Діяльність ресторанного господарства пов'язана з усіма фазами розширеного виробництва, так як в ресторані:

– здійснюється виробництво харчової продукції (цех є сферою виробництва);

– відбувається обмін продукції громадського питання за гроші (виконуючи функцію обміну, ресторанне господарство є однією з ланок обігу грошей);

– відбувається організація особистого вжитку (торговий зал – це сфера споживання);

– здійснюється процес розподілу (частина продовольчих ресурсів розподіляється по фондам).

Ресторанне господарство виконує наступні функції:

– закупівля сировини і товарів;

– виробництво харчової продукції в широкому асортименті, що відповідає попиту споживачів;

– організація споживання харчової продукції;

– зберігання запасів сировини і товарів;

– організація процесу обслуговування;

– проведення маркетингових досліджень;

– транспортування сировини і товарів.

Процес обслуговування ресторанним підприємством – це сукупність операцій, які виконуються внаслідок безпосереднього контакту зі споживачем. Ресторани надають споживачам різних типів і категорій послуги:

– харчування;

– з виготовлення кулінарної продукції, кондитерських і булочних виробів, інших видів продукції;

– з організації споживання та обслуговування;

– щодо реалізації кулінарної продукції та кондитерських виробів;

– організації дозвілля;

– інформаційно-консультативні та ін.

За характером організації виробництва ресторанне господарство має схожість з підприємствами харчової промисловості. Однак ресторани виробляють продукцію, яка не підлягає довготривалому зберіганню та повинна бути швидко реалізована. Приготування харчової продукції призначено для кожного окремого споживача. Відмінність від підприємств харчової промисловості полягає і в тому, що ресторани здійснюють випуск споживчих комплексів (страв), які забезпечують повний раціон денного харчування (сніданок, обід, вечеря). Відмінність полягає і в тому, що в ресторані здійснюються оформлення та відпуск готової продукції. Частково продукція може бути реалізована поза ресторанного господарства через магазини-кулінарії для споживання в домашніх умовах або проведено обслуговування клієнтів за формою кейтерингу (обслуговування напоями та закусками поза спеціалізованих приміщень).

За характером реалізації готової продукції ресторанне господарство має схожість з торгівлею. Однак і тут є відмінності. Так, торгівля передбачає продаж товару, а ресторан організує споживання харчової продукції та, крім того надає різноманітні послуги.

2. Склад та структура товарообігу громадського харчування

Головним показником в громадському харчуванні є товарообіг підприємства, який складається з реалізації продукції власного виробництва та продажу покупних товарів.

Продукція власного виробництва – це харчові продукти і напівфабрикати, які виготовлені на підприємствах харчування або підлягали будь-якій обробці, а також страви, гарячі і холодні напої, кулінарні, кондитерські, борошняні вироби, напівфабрикати і т.д.

За ступенем готовності продукцію власного виробництва поділяють на готові страви і кулінарні вироби і напівфабрикати, які вимагають в подальшому додаткової обробки.

Залежно від форм споживання, призначення в харчуванні людини продукцію власного виробництва поділяють на обідню та іншу продукцію.

До обідньої продукції включають страви, що реалізуються і споживаються в залах, а також відпускаються на виніс. З загального випуску продукції власного виробництва на частку обідньої продукції в ресторанах припадає в середньому 50-65%.

До іншої продукції власного виробництва відносять бутерброди, вироби, запечені в тесті, гарячі напої, морозиво, безалкогольні напої власного виробництва, кисло-молочна продукція і т.д., а також напівфабрикати, виготовлені для продажу (м'ясні, рибні, круп'яні, овочеві, очищену картоплю і ін.), кондитерські, борошняні вироби.

Продукція власного виробництва обліковується і планується в натуральних і вартісних показниках.

Головним показником і вимірником обідньої продукції є **блюдо**, тобто натуральний показник. Кількісний випуск страв характеризує обсяг виробництва і реалізації обідньої продукції.

Облік іншої власної продукції здійснюється в вартісних показниках, лише окремі види її враховуються в штуках, склянках, працях, кілограмах. Реалізація продукції власного виробництва споживачам в вартісному виразі формує **товарообіг продукції власного виробництва**. Питома вага обороту продукції власного виробництва залежить від типу підприємства питання (їдальня, кафе, ресторан, закусочна, бар) і становить від 45% до 90%.

До продажу **покупних товарів** відноситься реалізація готової продукції, що не підлягає будь-якій кулінарній обробці. Куплені товари надходять в готовому вигляді від інших підприємств харчової промисловості і відпускаються населенню без будь-якої обробки (хліб і хлібобулочні вироби, кондитерські вироби, консерви, реалізовані в банках, морозиво, фрукти, ягоди). До покупних товарів відносяться також деякі вироби, які не є продуктами харчування (алкогольне пиво, безалкогольні напої, тютюнові вироби, сірники). Реалізація покупних товарів у вартісному виразу становить **обіг по покупним товарам**.

Реалізація продукції власного виробництва та покупних товарів безпосередньо споживачам через обідні зали, буфети, кулінарні магазини становить **роздрібний товарооборот підприємств харчування**. До його складу включається продаж:

– готових виробів і напівфабрикатів власного виробництва (страв кулінарних, борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів) і покупних товарів, включаючи відпуск обідів додому, а також через магазини, відділи кулінарії, намети, кіоски, торгівля з доставкою та іншу торгову мережу, що належить даному ресторану за готівковий розрахунок;

– готових виробів і напівфабрикатів власного виробництва юридичним особам соціального призначеної призначення та їх відокремленим підрозділам за безготівковий розрахунок;

– готових виробів і напівфабрикатів власного виробітку, покупних товарів робітникам і службовцям з подальшим утриманням їх вартості із заробітної плати;

– гарячого харчування працюючим з подальшим утриманням його вартості із заробітної плати;

– квітів, сувенірів та інших непродовольчих товарів.

До обсягу роздрібного товарообігу по повній продажній вартості включається також вартість товарів, виданих через торгову мережу (магазини, ресторани) працівникам юридичних осіб, в рахунок заробітної плати.

До роздрібного товарообігу ресторанного господарства не включаються:

– безкоштовна реалізація готових виробів і напівфабрикатів власного виробітку окремим категоріям населення (учням шкіл, пенсіонерам і т.д.), оплачених органами соціального захисту;

– оптовий продаж напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів, інших товарів торговим організаціям і підприємствам, а також іншим підприємствам громадського харчування;

– вартість повернутої постачальниками тари;

– внутрішній відпуск продукції і товарів в межах організації харчування (з комори в їдальню, повернення товарів на базу або комору, між структурними підрозділами тощо);

– вартість сировини замовника (так зване давальницька сировина);

– виручка за перегляд концертних програм, більярдних, танцювальних, ігрових залів, відеосалонів і інших побутових підприємств.

Окремі підприємства продають готову продукцію або напівфабрикати іншим підприємствам громадського харчування та роздрібної торгівлі. В результаті продукти харчування не відразу надходять в сферу особистого споживання, тому їх товарообіг є **оптовим**.

Обіг від реалізації продукції власного виробництва (роздрібний і оптовий продаж) та обіг від реалізації покупних товарів утворюють **валовий товарообіг громадського харчування**, який характеризує повний обсяг виробничої та торгової діяльності підприємства громадського харчування (рис. 1).

Валовий товарообіг

Роздрібний

товарообіг

Обіг від реалізації продукції власного виробництва

Обіг по покупним товарам

Обіг по покупним товарам

Обіг по покупним товарам

Рис. 1 Склад валового товарообігу

По відношенню до валового товарообігу плануються показники: витрати виробництва та обігу, витрати на оплату праці, прибуток і ін. Товарообіг планують і враховують в роздрібних цінах, включаючи націнку громадського харчування.

**3. Створення запасів сировини та товарів**

Будь-яке підприємство громадського харчування з метою забезпечення безперервного процесу виробничо-торговельної діяльності обов'язково створює запаси сировини і товарів.

Згідно з інструкцією з обліку роздрібного товарообігу і товарних запасів в мережі громадського харчування враховуються запаси всіх товарів, що є в наявності на підприємстві, які обліковуються на його балансі та призначені для поточного зберігання, що забезпечують повсякденне реалізацію, а також запаси товарів сезонного зберігання. Товарні запаси в мережі громадського харчування враховуються в роздрібних цінах і включають товари, які є в наявності в ресторанах, їдальнях, кафе, закусочних і т.п.

Особливості запасів ресторанного господарства полягає у тому, що вони пов'язані з процесом виробництва і реалізації.

**Процес виробництва** на підприємствах харчування забезпечується в основному запасами сировини, а також перехідним незавершеним виробництвом. Ці елементи запасу забезпечують виконання виробничої діяльності підприємства харчування.

**Процес реалізації** обумовлює наявність товарного запасу, тобто запасів готової продукції, виготовленої підприємством та покупних товарів. Ці елементи запасу забезпечують процеси звернення і реалізації.

Одна з особливостей запасів підприємств харчування полягає в обмеженому їх розмірі у зв'язку з тим, що сировина і продовольчі товари мають певні терміни зберігання, а невеликі підприємства харчування не мають в достатній кількості складських приміщень, не завжди забезпечені спеціальним обладнанням для зберігання сировини і продуктів.

Розрізняють **поточні** та **сезонні запаси**.

**Поточні запаси** – це запаси сировини і товарів, обсяг яких забезпечує виконання виробничої програми і плану реалізації покупних товарів.

**Сезонні запаси** можуть бути створені по картоплі, овочам та іншій сільськогосподарській продукції для забезпечення підприємств харчування на тривалий період.

**За часом** розрізняють **запаси** **на початок** і **кінець періоду**, а також **середні запаси**.

**Середній запас сировини і товарів** – це величина середніх за період (місяць, квартал, рік) товарних запасів, виражених в грошових одиницях.

Дані про середні запаси сировини і товарів використовують для розрахунку показника товарооборотності.

Для **вимірювання** запасів використовують **абсолютні** та **відносні величини**.

**Абсолютні показники** запасів можуть бути **вартісними** і **натуральними**.

**Відносні показники** характеризують розмір запасів у порівнянні з іншими показниками, наприклад, з одноденним витратою сировини.

Важливим відносним показником товарних запасів є **запас в днях обороту**, або **рівень товарних запасів** (ЗД) обчислюється за формулою:

ЗД=З/Тодн.. = (З×Д)/Т,

де Тодц. – середньоденний товарообіг (валовий);

3 – запаси на певну дату в грошових одиницях;

Д – кількість днів в періоді (за рік – 360, квартал – 90, місяць – 30);

Т – товарообіг (валовий) за період.

Для розрахунку запасу в днях обороту рекомендується суму валового товарообігу зменшити на величину націнки на продукцію громадського питання, тоді обсяг обороту і величина запасу сировини і товару будуть виражені в роздрібних цінах. У зв'язку з тим підприємства питання можуть розраховувати запаси в днях обороту наступним чином:

Зд = 3/Родн,

де Родн – середньоденний витрата сировини і продуктів в цінах.

Запаси в днях обороту розраховують за товарними групами і в цілому по підприємству громадського харчування.

Найважливішим показником ефективності ресторанного господарства є **товарооборотність** – час обігу товарів з дня їх надходження до дня їх реалізації, а також швидкість обігу сировини і покупних товарів. Вона може бути позначена або кількістю оборотів товарів за певний період часу, або кількістю днів, необхідних для одного обороту. Йдеться про оборотність грошових коштів, які вкладені в запаси.

**Час обігу** (товарооборотність в днях) ЧД визначають на основі даних про середні товарних запасах і товарообігу за формулами:

ЧД=ЗСР×Д/Т=ЗСР/Тодн.

**Товарообротність в кількості оборотів** (швидкість обороту) ШОБ розраховують за формулою:

ШОБ=Т/ЗСР =Д/ВД

Величина швидкості обороту залежить від тривалості досліджуваного періоду.

Прискорення товарооборотності має важливе значення для підвищення конкурентоспроможності на підприємстві, вивільнення оборотних коштів, вкладених в сировину і товари, скорочення витрат зі зберігання сировини і товарів, зниження товарних втрат. В кінцевому підсумку все це призводить до збільшення прибутку.

**4. Валовий дохід ресторанного господарства**

Самостійною позицією в системі показників товарообігу ресторанного господарства є **продаж споживчих послуг**, що представляє собою процес надання послуг в обмін на гроші, який відбувається в спеціалізованих підприємствах (яким є ресторан) і який спрямований на задоволення потреб населення.

За надані послуги з виробництва, реалізації та організації споживання харчової продукції ресторанне господарство стягує плату, яку називають **ціною послуг**. Цією платою є торговельна надбавка до ціни закупленої сировини і товарів (або знижка), а також націнка на продукцію громадського харчування.

Тому **валовий дохід** ресторанного підприємства можна представити як суму надбавок і націнок на реалізовану продукцію.

Валовий дохід являє собою частину продажної ціни на продукцію громадського питання, яка призначена для покриття витрат виробництва та обігу підприємства питання та утворення прибутку.

Роль і значення валового доходу полягає в тому, що він є джерелом формування прибутку і слугує джерелом поповнення власних оборотних коштів. Із валового доходу відшкодовуються витрати виробництво та обігу, а також формуються державні та місцеві бюджетні фонди.

Валовий дохід підприємства харчування вимірюється в абсолютних і відносних величинах. В абсолютних величинах валовий дохід характеризується сумою, вираженої в грошових одиницях, у відносних – рівнем.

Рівень валового доходу (УВД) розраховується як відношення сум валового доходу до товарообігу (валовому), виражене в процентах:

РВД=ВД/Т×100,

де ВД – валовий дохід,

Т – валовий товарообіг.

На підприємствах харчування обчислюють валовий дохід по продукції власного виробництва та покупних товарах.

**Рівень валового доходу по продукції власного виробництва** (УВД п.т.) розраховується за формулою:

РВД п.т.=РвдСРвд/(Чв.п.т.(АВД – 1)+100)×100,

СРвд – співвідношення рівня валових доходів по продукції власного виробництва до рівня валових доходів по покупним товарам,%;

Чв.п.т. – частка власної продукції в товарообігу, %.

**Рівень валового доходу щодо купованих товарів** (РВД к.т.) можна розрахувати за формулою:

РВД к.т. = РВД п.в.в / СРвд

У зв'язку з тим, що підприємства харчування виробляють відрахування від валового доходу в різні бюджетні фонди, слід визначати і оцінювати валовий дохід, що залишається в розпорядженні підприємства, або чистий валовий дохід (ЧВД). Його величину можна визначити наступним чином:

ЧВД = ВД – Вб.ф. – Вп.о.з.

де Вб.ф. – відрахування до бюджету;

Вп.о.з. – відрахування на поповнення оборотних засобів.

Щоб визначити рівень чистого валового доходу (Рчвд) його суму слід розділити на валовий товарообіг та помножити на 100:

Рчвд =ЧВД/Т х 100,

Одним з джерел валового доходу підприємств питання є торгова націнка. Її величина повинна покрити величину витрат обігу підприємств харчування. Торговельні націнки встановлюються у відсотках до оптової вільно-відпускної ціни. Механізм їх формування регулюється виконавчими органами влади. Підприємства харчування самостійно розраховують торговельну націнку – не вище граничного розміру – виходячи з витрат, встановлених податків і неподаткових платежів і прибутку. При визначенні торговельної націнки (ТН) рекомендується використовувати наступну формулу:

ТН = Впл + П + Вв.о.з.+ К + Р ,

де Впл – плановий рівень витрат, крім відсотків за кредит,%;

П – податки і відрахування,% до товарообороту;

Вв.о.з – відрахування на поповнення власних оборотних засобів, % до товарообороту;

К – відсотки за кредит,% до товарообороту;

Р – рентабельність,% до товарообороту.

Важливо елементом валового доходу підприємства харчування є також **націнка на продукцію власного виробництва і покупні товари**. Розмір націнок залежить від категорії підприємства, місця і часу реалізації власної продукції та покупних товарів. Націнка на продукцію громадського харчування призначена для покриття витрат виробництва підприємства. Підприємства харчування визначають націнку на продукцію власного виробництва і покупні товари самостійно, але її величина не повинна перевищувати граничний розмір, встановлюються виконавчими органами влади.

**Розрахунковий рівень націнки** (РРн) може бити визначено на основі собівартості і нормативного рівня рентабельності:

РРн = РРв + РРр ,

де РРв – розрахунковий рівень витрат виробництва і обігу,%;

РРр – розрахунковий рівень рентабельності, %;

РРв = ВФ/Вс x 100,

де Вф – фактичні витрати за період, що передує планованому;

Вс – фактична вартість сировини в роздрібних цінах за період, що передує планованому;

Вс = Т - Н,

де Т – фактичний валовий товарообіг за період, що передує планованому;

Н – фактична націнка за цей період.

Розрахунковий рівень рентабельності (РРр) визначається за такою формулою:

РРр= П/Вс ×100.

Прибуток (П) визначається за такою формулою:

П=Рт/100

де РТ – рентабельність товарообігу (норматив або рентабельність попереднього періоду), %.