

Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах.

Лектор:

д.е.н., доцент,

професор кафедри туризму

та готельно-ресторанної справи

Климчук А.О.

План

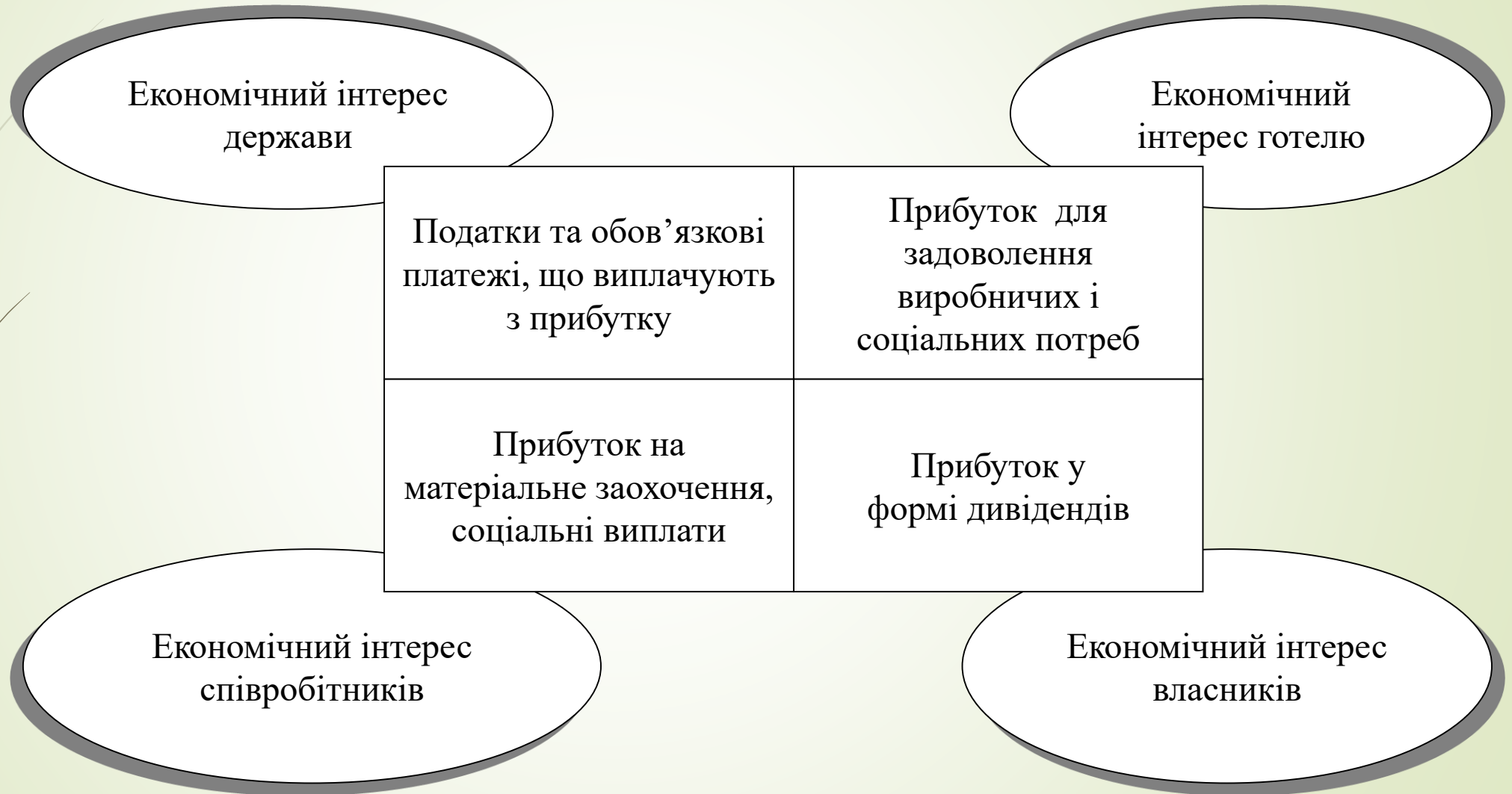
1. Прибуток і рентабельність готельного господарства.
2. Дохід, прибуток і рентабельність ресторанного господарства.
3. Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
4. Планування прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

1. Прибуток і рентабельність готельного господарства.

Прибуток і рентабельність — основні якісні показники, що відображають економічну ефективність підприємства, його фінансовий стан, успіхи та можливості у виконанні розробленої програми економічного та соціального розвитку.



Прибуток як об'єкт економічних інтересів.





Функції прибутку підприємства

Оціночна функція

Характеризує
кінцевий результат
господарської
діяльності

*Розподільча
функція*

Є інструментом
розподілу доходу
суспільства між
державою,
підприємством та його

*Стимулююча
функція*

Прибуток є
джерелом
формування різних
фондів
стимулювання

Багатогранна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу обумовлює створення та використання у планово-аналітичній роботі різних видів прибутку:

- прибутку (збиток) від реалізації послуг;
- прибутку від реалізації основних фондів та іншого майна;
- прибутку від іншої діяльності;
- балансового (валового) прибутку;
- чистого прибутку (прибуток, що залишається у розпорядженні підприємства),
- розподіленого прибутку.



Вивчення зарубіжного досвіду з орієнтації на прибуток відомих підприємств готельної індустрії дає підстави виділити з них три основних типи концепцій:

1. Максимізація прибутку.

2.
«Мінімаксимізація» прибутку.

3. Економічно обґрунтований розподіл і використання прибутку.

2. Дохід, прибуток і рентабельність ресторанного господарства.

Валовий дохід підприємств ресторанного господарства складається з:

- доходів від виробничо-торговельної діяльності,
- доходів від позареалізаційних операцій,
- інших і доходів,
- доходів, що не плануються.



Важливим джерелом валових доходів є **доходи від виробничо-торговельної (тобто основної) діяльності**, що складаються з суми реалізованих торговельних надбавок і націнок ресторанного господарства.

Доходи від позареалізаційних операцій включають:

- доход, отриманий від пайової участі у створенні та діяльності спільних підприємств на території України та за її межами;
- суму дивідендів, отриманих від акцій та цінних паперів;
- доходи від здачі в оренду основних фондів;
- доходи від переоцінки готової продукції та товарів (крім переоцінки, що проводиться згідно з рішенням уряду);
- доходи від надання комерційного кредиту.



Особливості формування **валового доходу** в ресторанному господарстві, важливість направлень під час його розподілу визначають необхідність проведення глибокого та всебічного аналізу цього показника.

Етапи аналізу валового доходу ресторану:

1) вивчається динаміка валового доходу та його складових

2) виявляється та визначається вплив важливих чинників, що діють на нього

3) визначення та дослідження динаміки рівня валового доходу

4) дослідження динаміки валового доходу в порівняльних цінах



Для аналізу ефективності роботи, характеристики кінцевого фінансового результату комерційної діяльності у ресторанному господарстві застосовується **система показників рентабельності**. До числа таких показників можна віднести:

1) *рентабельність товарообороту* - це прибуток, виражений у відсотках до товарообороту;

2) *рентабельність всіх витрат* (визначається як співвідношення прибутку до загального обсягу поточних витрат і виражається у відсотках);

3) *рентабельність фонду оплати праці*;

4) *рентабельність основних засобів і обігових активів*.



Важливим джерелом збільшення доходів і рентабельності є зниження собівартості продукції.

Режим економії матеріальних витрат здійснюється у таких напрямках:

- покращення використання обладнання;
- зниження фондоміскості продукції;
- комплексне використання сировини та відходів;
- раціональне використання матеріалів, палива й електроенергії.



3. Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Послідовність проведення аналізу прибутку готельно-ресторанного підприємства

1. Аналіз обсягів та динаміки формування балансового прибутку



2. Аналіз рівня та динаміки прибутковості обсягу реалізації готельного підприємства



3. Аналіз факторів, що впливають на обсяг формування прибутку



4. Аналіз прибутковості використання ресурсів та капіталу підприємства



5. Аналіз досягнення мінімального та нормального обсягу прибутку



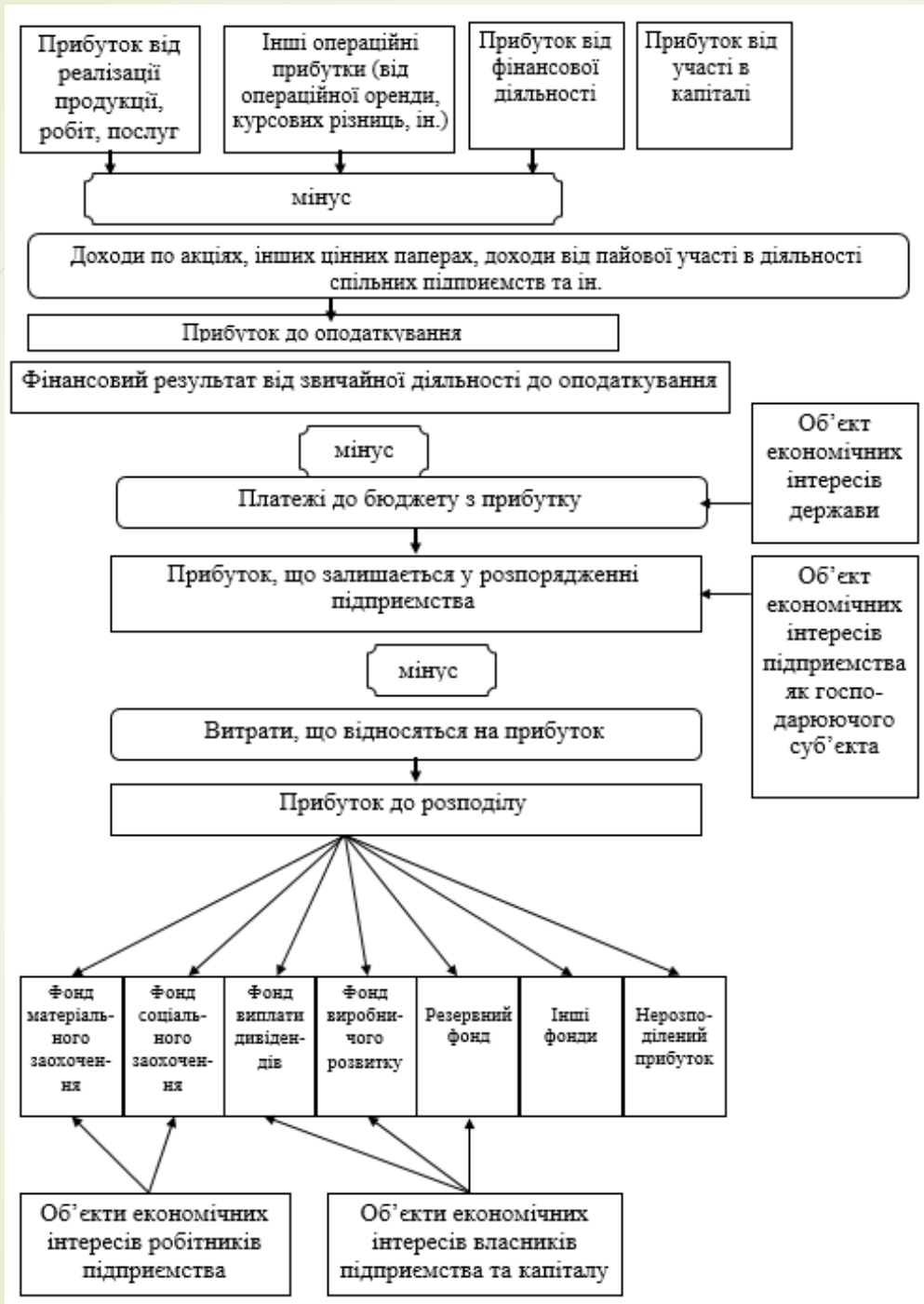
6. Аналіз обсягів та динаміки чистого прибутку, оцінка факторів, що впливають на



7. Аналіз напрямків та структури використання прибутку



8. Оцінка резервів зростання прибутку



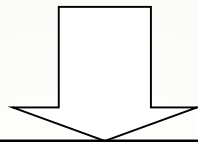
Методика аналізу прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу включає наступні етапи:

1. Аналіз виконання плану по прибутку та рентабельності.
2. Аналіз динаміки прибутку та рентабельності підприємства.
3. Дослідження впливу факторів на прибуток та рентабельність.
4. Аналіз напрямів розподілу отриманого прибутку.
5. Оцінка резервів зростання обсягу прибутку та рентабельності.

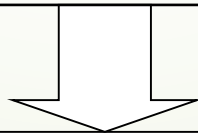
Вид прибутку	Формула для розрахунку
1. Оподаткований прибуток	$\text{ОП} = \text{ВД} - (\text{ВВ} \pm \Delta\text{З}) - \text{А},$ <p>де: $\Delta\text{З}$ – різниця залишку запасів; ВД – валові доходи без ПДВ; ВВ – валові витрати без ПДВ; А – амортизація.</p>
2. Мінімальний прибуток	$\text{П}_{\text{min}} = \frac{K \times \text{МРР}}{100 - \text{Сп}},$ <p>де: Сп – ставка податку на прибуток, яка сплачується в бюджет; МРР – мінімальний рівень рентабельності; К – обсяг інвестованого капіталу.</p>
3. Нормальний прибуток	$\text{П}_{\text{норм}} = \frac{K \times \text{НПК}}{100 - \text{Сп}},$ <p>де: НПК – середній рівень рентабельності готельних підприємств на ринку України.</p>



Розрахунок потреби прибутку за напрямками його використання здійснюється по окремим елементам:

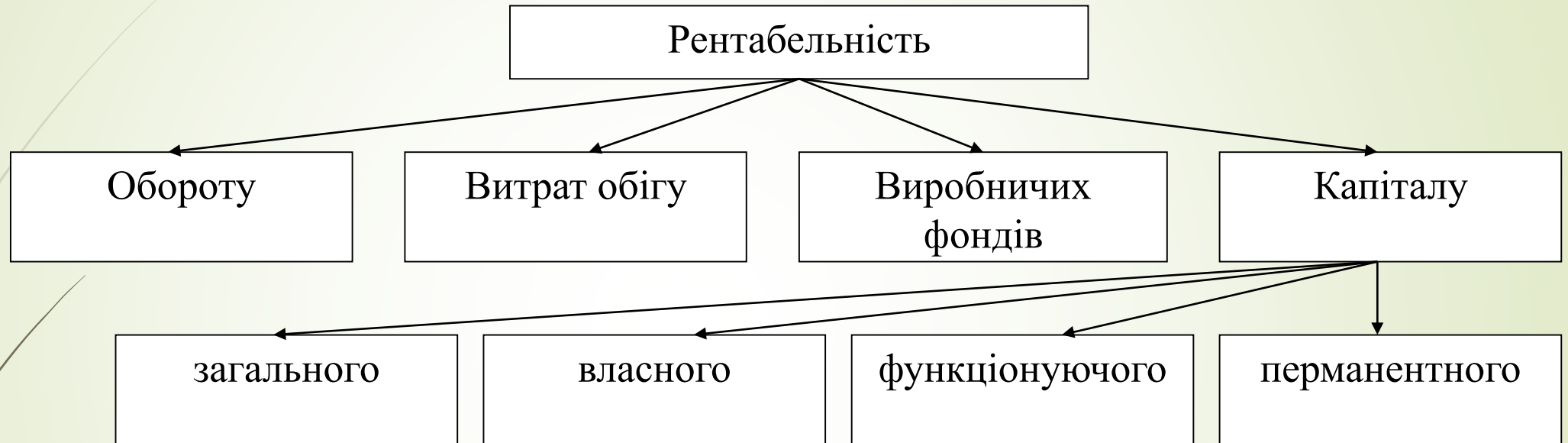


1.	Фінансування розвитку матеріально-технічної бази підприємства.
2.	Фінансування приросту власних оборотних коштів.
3.	Фінансовий резерв.
4.	Погашення довгострокових і середньострокових кредитів.
5.	Погашення інших видів кредитних зобов'язань.
6.	Придбання кредитних зобов'язань.
7.	Здійснення соціального розвитку і заохочення трудового колективу.
8.	Виплата дивідендів власникам підприємства.



Здійснюється формування цільової структури

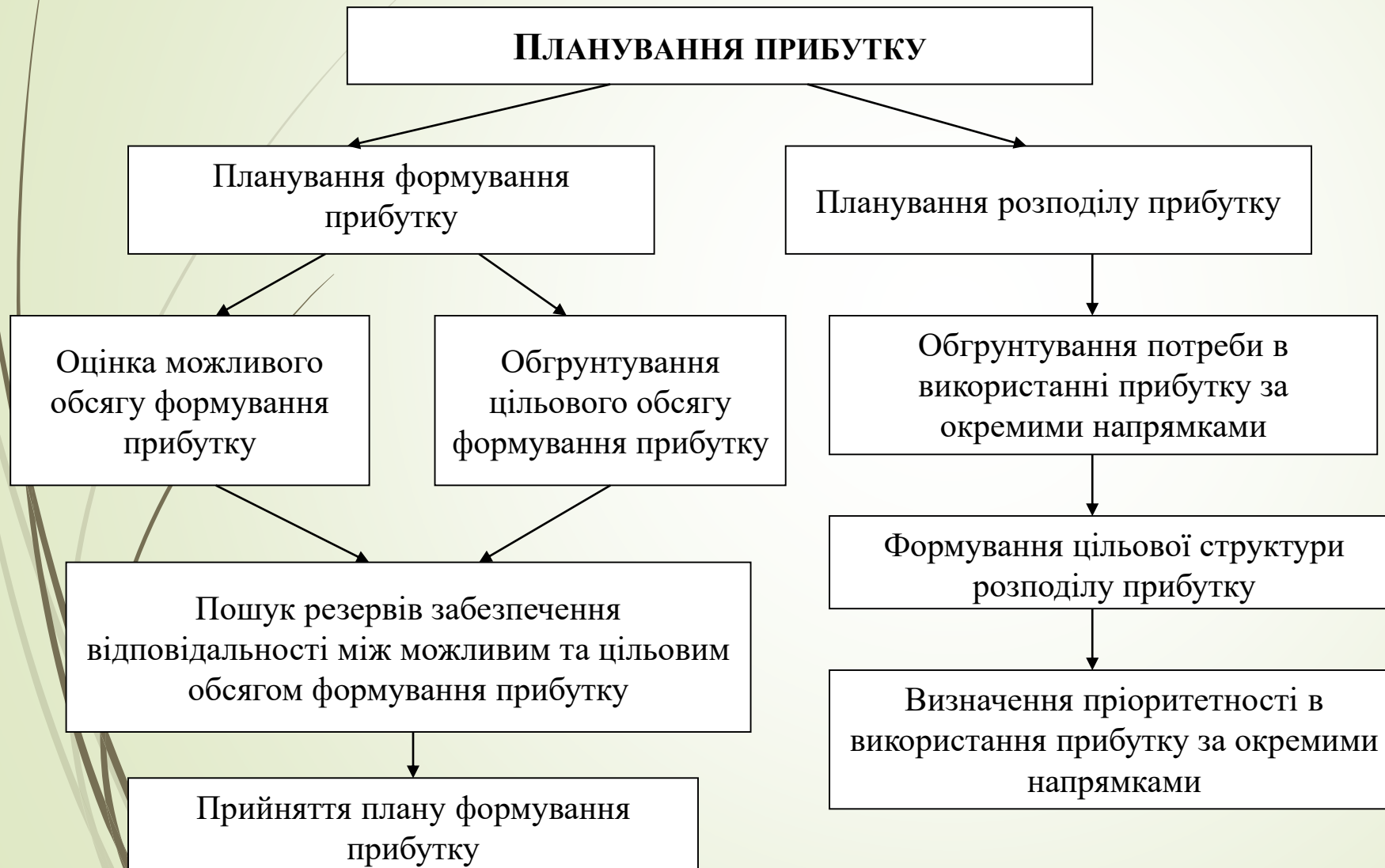
Рівень рентабельності може бути визначений як процентне відношення суми одержаного прибутку до будь-якого показника:



Показник	Формула розрахунку
1. Рентабельність обороту	$R_o = \frac{\Pi}{ВД} \times 100,$ <p>де: ВД – валовий дохід готельного підприємства; П – сума одержаного прибутку.</p>
2. Рентабельність витрат обертання	$R_{во} = \frac{\Pi}{ВО} \times 100,$ <p>де: ВО – величина поточних витрат підприємства</p>
3. Рентабельність виробничих фондів	$R_{\phi} = \frac{БП}{ОФ + ОК} \times 100,$ <p>де: БП – балансовий прибуток; ОФ – основні фонди; ОК – обігові кошти.</p>
4. Рентабельність трудових ресурсів	$R_{тр} = \frac{\Pi}{Чс} \times 100,$ <p>де: Чс – середньоспискова чисельність працівників</p>
5. Рентабельність власного капіталу	$R_{вк} = \frac{\Pi}{I},$ <p>де: I – загальний обсяг інвестицій</p>
6. Рентабельність вкладень у підприємство (активів)	$R_a = \frac{БП}{A} \times 100,$ <p>де: А – вартість майна підприємства</p>
7. Рентабельність функціонуючого капіталу (ФК)	$R_{\phi к} = \frac{БП}{\Phi К} \times 100,$ <p>де: ФК – сума джерел власних коштів за мінусом капітальних вкладень, невстановленого обладнання та наданих авансів</p>



4. Планування прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.



Розрахунок розміру необхідного прибутку на плановий період здійснюється в такому порядку

1.	Проводиться обґрунтування потреб підприємства в фондах фінансових ресурсів на виробничий та соціальний розвиток, що утворюються за рахунок чистого прибутку.
2.	Визначається питома вага податків і обов'язкових платежів із прибутку в його загальній величині, що склалася в звітному періоді. В тих випадках, коли у плановому періоді змінюється порядок оподаткування або ставка податків, необхідно за звітними даними провести розрахунок питокої ваги податків, які підлягатимуть сплаті з врахуванням змін в умовах їх сплати.
3.	Розраховується величина необхідного прибутку ($П_{необх}$), виходячи із потреб прибутку, що залишається в розпорядженні підприємства, та частки обов'язкових платежів в загальній сумі прибутку: $П_{необх} = \frac{ЧП_{необх}}{100 - Сп} \times 100,$ де: $ЧП_{необх}$ – потреби в чистому прибутку в числовому вимірі; $Сп$ – ставка податків і обов'язкових платежів у відсотках до балансового прибутку.

**Розробка стратегії
управління прибутком
передбачає**

Дослідження
динаміки
прибутку та
рентабельності

Оцінку
факторів, що
обумовлюють
величину
прибутку

Визначення
достатності
прибутку для
вирішення
завдань
виробничого і
соціального
розвитку






**Формування та підвищення використання прибутку
проводиться в декілька етапів**

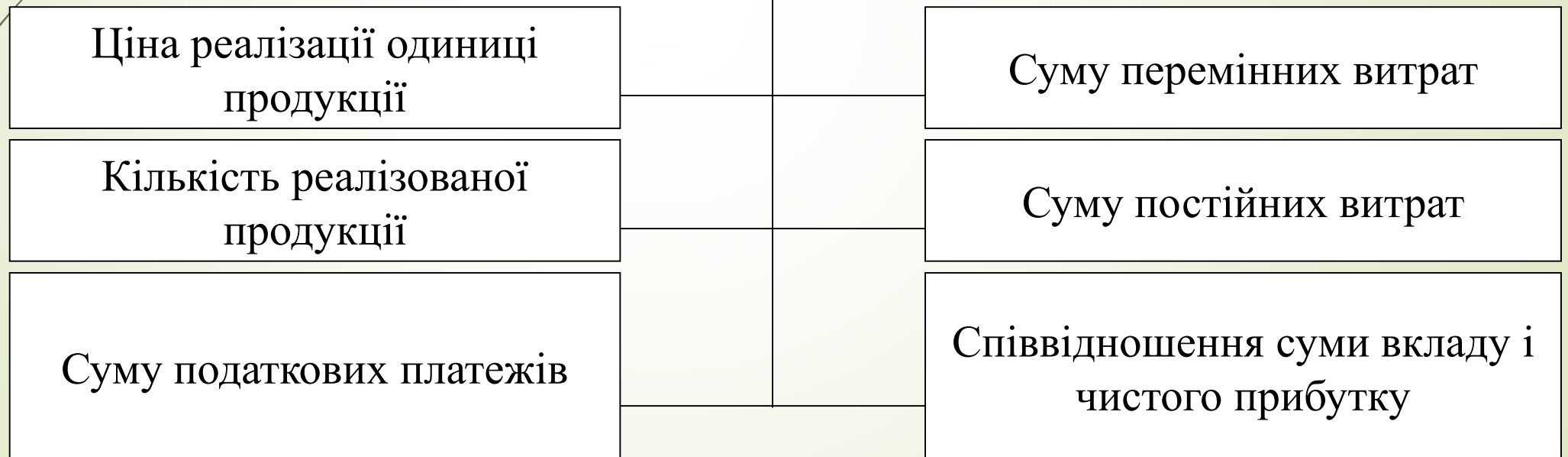


1.	Обсяг та динаміка формування балансового прибутку
2.	Прибутковість використання ресурсів та капіталу підприємства
3.	Ступінь досягнення мінімального та нормального обсягу прибутку
4.	Обсяг та динаміка чистого прибутку
5.	Напрямки та структури використання чистого прибутку
6.	Оцінка резервів зростання прибутку



Ефективність управління процесами утворення прибутку значною мірою залежить від якості аналізу, реальності виявлених резервів збільшення прибутку, економічного обґрунтування планів формування та використання прибутку

Напрямки впливу механізму управління прибутком





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





Дякуємо за увагу!