

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра менеджменту

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 073 "Менеджмент"

на тему: **«Управління витратами на підприємстві громадського харчування»**
(назва теми)

Виконавець:

Студентка факультету економіки та управління підприємництвом

Філіна Ольга Андріївна _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

Науковий керівник:

Кандидат економічних наук, доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Карпенко Юлія Валентинівна _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми.

Ресторанне господарство в нашій державі є одним з найбільших видів діяльності. Актуальність теми дослідження зумовлено необхідністю удосконалення методів управління витратами. В швидко змінних умовах зовнішнього середовища підприємства постійно перебувають у пошуках оптимальних та ефективних методів оптимізації витратами. Більшість традиційних методів орієнтовані лише на етап виробництва товару, але не враховуються витрати під час довиробничого та післявиробничого етапів. Отже постає проблема в дослідженні сучасних та виборі оптимальних методів управління витратами підприємства.. У цих умовах особливої актуальності набуває проблема управління витратами підприємства, задля забезпечення балансу інтересів держави, споживача та підприємств, що займаються ресторанним господарством..

Метою кваліфікаційної роботи є: удосконалення системи управління витратами на підприємстві ресторан «У Карася» на засадах процесного підходу.

Завдання дослідження:

- визначити природу і сутність витрат підприємства;
- проаналізувати ринок ресторанних послуг;
- розробити напрями зниження собівартості виробництва;

Об'єктом дослідження є підприємство ресторан «У Карася».

Предметом дослідження є процес управління витратами підприємства.

Наукова новизна полягає в удосконаленні процесу управління витратами підприємства на основі запровадження інноваційного методу бережливого виробництва. Проект пропонує замінити звичні пластикові стаканчики, столові прибори та упаковки на органічні – стійкі до високих температур та зносу. До того ж, українську альтернатива пластику можна використати вдруге – для потреб аграріїв і енергетиків..

Методи дослідження. Для досягнення поставленої в роботі мети були використані сучасні загальнонаукові та спеціальні методи: метод теоретичного узагальнення та порівняння; системного аналізу; порівняльний (метод 5 сил М.Портера, метод фінансового аналізу); методи сучасних комп'ютерних технологій обробки; узагальнення; систематизація; класифікація. Також економіко-математичні та статистичні методи (розрахункові таблиці та статистичні дані в розрахунку доцільності запропонованого проекту).

Практичне значення роботи полягає в тому, що запропоновані заходи та обґрунтований напрям розвитку підприємства дозволить підвищити ефективність управління витратами підприємства.

Інформаційну базу дослідження склали звітність підприємства ресторан «У Карася».

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел (57 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 78 сторінок. Основний зміст викладено на 73 сторінках. Робота містить 22 таблиці, 3 рисунки.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі кваліфікаційної роботи «Теоретичні основи управління витратами підприємства» досліджено сутність «собівартості», як економічної категорії, систематизовано підходи до її визначення, а також розглянуто особливості методів управління витратами на підприємствах ресторанного господарства.

У другому розділі «Формування пропозицій щодо управління витратами ресторану «У Карася»» надано загальну характеристику та проведено аналіз фінансово-господарської діяльності підприємства ресторан «У Карася»; проведено аналіз ринку, зовнішнього та внутрішнього середовища функціонування підприємства, конкретизовано 5 сил впливу на підприємство за методом М.Портера. Також поданий розділ містить шляхи оптимізації витрат підприємства на основі еко виробництва. Дуже актуальною проблемою є забруднення навколишнього середовища. Ціллю даного проекту є створення нової технології упаковки з низькою собівартістю, підвищення ефективності діяльності підприємства та збільшення прибутку. Для підтвердження ефективності запропонованих заходів, було проведено відповідні розрахунки. Показники рентабельності підприємства значно зростуть після реалізації даного проекту. З метою більш глибокого аналізу проведено розрахунок ефективності бізнесу (NPV).

ВИСНОВКИ

Зниження й оптимізація витрат є одними з основних напрямків удосконалювання економічної діяльності кожного підприємства, саме ці витрати в майбутньому перетворяться на прибуток, але кожне підприємство намагається їх мінімізувати.

1. В роботі було визначено природу та сутність витрат підприємства. Вони являють собою величину матеріальних, фінансових, трудових ресурсів, які було спожито підприємством в результаті здійснення господарської діяльності, спрямовану на отримання прибутку. Існує безліч різновидів витрат, які класифікують за різними ознаками. Грошовий вираз витрат проявляється у собівартості продукції. Вона об'єднує в собі витрати на спожиті засоби виробництва, витрати на заробітну плату робітників підприємства, а також частину прибутку, призначену для соціального страхування.

2. Аналіз ресторанного ринку України показує, що якщо наша країна продовжить розвиватися в напрямку досягнення європейського рівня життя, то підприємці, які вклали гроші в цю галузь, можуть готуватися до зростання доходів. На відміну від відвідувачів фаст-фудів, український ринок харчування поза домом сягатиме повного насичення ще довго. За проведеним аналізом впливу 5 кокурентних сил М.Портера найвпливовішою силою для ресторану «У Карася» став вплив діючих конкурентів. На даному етапі функціонування ресторан «У Карася» має велику кількість переваг, які дозволяють розробляти ефективні засоби боротьби і залишатися попереду. До таких переваг належать: імідж і репутація ресторану, а також високий рівень обслуговування клієнтів ресторану;

3. Після оцінки системи, було розроблено напрями зниження собівартості. З метою вдосконалення системи управління витратами на підприємстві, необхідно відійти від застарілих методів їх оптимізації, адже вони повністю не враховують всіх складових діяльності.

Застосування методів бережливого виробництва та кайдзен філософії допоможе значно оптимізувати витрати підприємства та працювати більш ефективно. Поєднання цих методів допоможе підприємству значно зменшити витрати та підвищити ефективність. Так як ресторан «У Карася» орієнтований на європейський досвід, важливо підтримувати європейські тенденції. Саме тому в проекті пропонується використовувати нову технологію, яка б виготовляла біорозкладаючу упаковку з полісахаридів. Це натуральний біокомпонент, який дуже швидко розкладається та є абсолютно безпечним, навіть при вживанні в їжу. Ще однією перевагою цього методу є те, що він є досить дешевим та допоможе зменшити собівартість страв на доставку.

Було обґрунтовано ефективність еко виробництва в ресторані «У Карася» як засобу зниження собівартості. Виходячи з планового розрахунку, підприємство отримає в третьому році 1 318 670 гривень прибутку. Проведено розрахунок показників ефективності проекту. В нашому проекті показник NPV

склав 418189,94 гривень. Тобто з цього ми можемо зробити висновок, що проект ефективний і його можна приймати. Наш проект має термін окупності інвестицій трохи більше року, тобто саме стільки необхідно для отримання вигоди від даного проекту. Загалом після розрахунку показників ефективності можна сказати, що прийняття даного проекту є позитивним та обґрунтованим рішенням і він неодмінно принесе бажані результати.