

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

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

Герасименко В. Г.

/підпис/

“ ”

_____ 20__ р.

ВИПУСКНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня бакалавра

зі спеціальності готельно-ресторанна справа

за темою:

**Особливості використання основних засобів у торгово-економічній
діяльності підприємств ресторанного господарства**

Виконавець

студентка 40 групи

факультету міжнародної економіки

Волкова О. І.

/підпис/

Науковий керівник

К. Г. Н., доцент

Ярьоменко С. Г.

/підпис/

Одеса 2017

Зміст

	Стор.
Вступ	4
Розділ 1. Науково-теоретичні основи формування основних засобів на підприємствах ресторанного господарства	6
1.1. Сутність основних засобів підприємства	6
1.2. Методи оцінки основних засобів.....	12
1.3. Показники ефективного використання основних засобів..	23
Розділ 2. Аналіз основних засобів підприємства ресторанного господарства на прикладі кафе «Intelligence»	26
2.1 Організаційно-економічна характеристика кафе «Intelligence»	26
2.2 Аналіз господарської діяльності кафе «Intelligence»	33
2.3 Аналіз ефективності використання основних засобів кафе «Intelligence».....	41
Розділ 3. Шляхи удосконалення використання основних фондів кафе «Intelligence»	50
3.1 Аналіз зовнішнього середовища кафе «Intelligence».....	50
3.2. Рекомендації щодо підвищення ефективності використання основних засобів кафе «Intelligence».....	58
Висновки	65
Список використаних джерел.....	69
Додатки	73

ВСТУП

Гостинність є одним із фундаментальних понять людської цивілізації, яка в наш час забезпечується такими видами економічної діяльності, як готельне і ресторанне господарство. Протягом віків воно пройшло складний шлях від місць для нічного відпочинку подорожуючих та організації їх харчування до створення потужних мереж готелів і ресторанів.

Ресторанне господарство відіграє важливу роль у житті суспільства, адже основною метою діяльності закладів ресторанного господарства є задоволення потреби людей у харчуванні. Місце та роль ресторанного господарства характеризуються функціями, які воно виконує, а саме виробництво, реалізація й організація споживання кулінарної продукції населенням у спеціально організованих місцях.

Серед підприємств громадського харчування основне місце займають ресторани, кафе, бари. Вони відіграють помітну роль в організації відпочинку населення. Відвідувачі приходять в кафе або ресторан не тільки для того, щоб смачно поїсти але і для того, щоб провести ділову зустріч, приємний вечір у колі друзів, відзначити важливу подію в особистому житті і просто відпочити після важкого робочого дня.

Заклади харчування здійснюють самостійну господарську діяльність і в цьому відношенні не відрізняються від інших підприємств. Метою торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства є не тільки задоволення потреб споживачів, а також отримання прибутку. Ефективне використання основних фондів та постійне їх удосконалення є важливою умовою збільшення об'ємів прибутку та покращення технічного оснащення підприємства.

На сьогоднішній день конкретні умови господарювання на підприємствах ресторанного господарства потребують прискорення та підвищення ефективності відтворення основних засобів, зростання їх технічного рівня, а також ефективного використання виробничого потенціалу.

Ефективність використання основних засобів відіграє важливу роль для діяльності підприємства:

- підвищує економічний потенціал і виробничі можливості галузі, підвищується технічний рівень виробництва;
- надає широкі можливості для прискорення переорієнтації підприємств на випуск нової продукції, яка користується підвищеним попитом у споживачів;
- збільшує темпи зростання продуктивності праці, поліпшення якості промислової продукції та інших показників.

Саме тому тема випускної роботи є досить актуальною.

Об'єктом дослідження даної роботи є процеси формування основних засобів в закладах ресторанного господарства.

Предметом дослідження є ефективність використання основних засобів кафе «Intelligence».

Основними завданнями дипломної роботи є:

- Визначення поняття, складу та критеріїв оцінки основних фондів підприємства;
- Оцінка ефективного використання основних фондів кафе «Intelligence»;
- Розробка рекомендацій щодо удосконалення використання основних фондів кафе «Intelligence».

У процесі дослідження були використані наступні методи: порівняльний, економіко-статистичний, балансовий, метод систематизації та аналогії.

У процесі написання роботи були використані статті, тези конференцій, статистичні матеріали та публікації таких вчених як : Герасименко В. Г, Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г., Шикіна О. В , Єфімова О.П., Архіпов В.В., Пятницька Н. О. та інших.

Дипломна робота складається з трьох розділів, вступу, висновків та додатків. У роботі представлено 16 таблиці та 10 рисунків.

Висновок

У дипломній роботі розглянуто основні показники оцінки основних фондів підприємства та проведено аналіз ефективності використання основних фондів кафе «Intelligence»

У розділі 1 визначено поняття, склад та критерії оцінки основних засобів підприємств ресторанного господарства.

Основними фондами підприємства є сукупність матеріально-речовинних цінностей, створених суспільною працею, що тривало беруть участь в процесі виробництва в незмінній натуральній формі і переносять свою вартість на виготовлену продукцію по частинах у міру зносу.

До основних засобів підприємства ресторанного господарства відносять: будинки, споруди, машини та обладнання, транспортні засоби, інструменти, господарський інвентар та інше.

Основні фонди ресторану безпосередньо пов'язані з процесами виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції.

Особливістю основних фондів підприємств ресторанного господарства є їх велика вартість та довгий час експлуатації, а також відносно динамічні зміни їх технічного рівня, як результат науково-технічного прогресу, що призводить до їх знецінення.

Розвиток основних фондів підприємств ресторанного господарства відбуваються за рахунок їх приросту та відновлення.

У розділі 2 проведено оцінку ефективного використання основних фондів кафе «Intelligence».

Кафе «Intelligence» утворено в формі приватного підприємства з метою надання послуг в галузі громадського харчування.

Кафе є підприємством з повним виробничим циклом, на якому виконуються всі стадії технологічного процесу приготування їжі, організовуються універсальні робочі місця, характерні для бесцехової структури підприємства. Застосовується метод індивідуального обслуговування відвідувачів офіціантами.

У кафе готуються і реалізуються для споживання на місці гарячі і холодні страви, кулінарні вироби, холодні і гарячі напої, а також реалізуються деякі покупні товари.

На підприємстві ПП кафе «Intelligence» склалася лінійно-функціональна структура управління, яка утворюється в результаті побудови апарату управління тільки із взаємопідлеглих органів у вигляді ієрархічного ланцюга.

Проаналізувавши основні показники діяльності підприємства нами було виявлено, що підприємству потрібно зменшити заборгованість та збільшувати своє майно за рахунок вкладень у необоротні активи, які у свою чергу на 99% складаються з основних засобів. Протягом аналізованого періоду підприємство показує збільшення власних оборотних коштів і збільшення їх частки у власному капіталі. Це свідчить про те, що підприємство є фінансово стійким. Підприємство у 2016 році порівняно з 2015 роком зменшило прибуток від основної операційної діяльності. Таким чином, аналізованому підприємству слід звернути увагу на операційну, фінансову і інвестиційну діяльність, тому що вони є збитковими.

Загальна рентабельність підприємства у 2016 році порівняно з 2015 роком збільшилась, отже кафе є рентабельним, але керівництву слід звернути увагу на іншу операційну діяльність, яка є збитковою і зменшує рентабельність діяльності підприємства в цілому.

За аналізований період кафе стає більш незалежним від зовнішніх джерел фінансування, на даний момент підприємство є фінансово стійким, не залежить від зовнішніх джерел фінансування, йому бракує власних оборотних коштів, але спостерігається тенденція щодо покращення ситуації.

Структура основних засобів ПП «Кафе Інтелідженс» на кінець року порівняно з початком майже не змінилася. Найбільшу питому вагу основних засобів займають будівлі та споруди. На підприємстві збільшуються обсяги експлуатованих основних фондів.

Товарообіг кафе «Intelligence» включає в себе реалізацію продукції власного виробництва та реалізацію покупних товарів. Основну частину товарообігу закладу складає продукція власного виробництва, а саме 67%.

Аналіз ефективності використання основних виробничих фондів показав, що вони ефективно використовуються на підприємстві, так як основні показники, такі як фондівіддача, фондомісткість поводяться відповідно до їх економічного змісту. Порівняно з 2015 роком всі показники збільшились, що говорить про підвищення економічної ефективності основних фондів аналізованого закладу.

У розділі 3 розглянуто основних конкурентів кафе «Intelligence» та проведено аналіз сильних і слабких сторін підприємства. Виявлено, що завдяки наявності у кафе «Intelligence» конкурентних переваг, надання клієнтам досить широкого меню, напоїв і страв високої якості, високого рівня обслуговування, наявності особливої концепції, невисоких цін, близькості до центру міста, кафе зможе утримувати клієнтів, пропонуючи їм додаткові послуги та знижки. Основні конкуренти лише стимулюють якість обслуговування і розвиток кафе, таким чином, сильні сторони кафе забезпечать ефективну і рентабельну діяльність ПП кафе «Intelligence».

Після проведення моніторингу діяльності кафе та його конкурентів було виявлено, що основною перевагою кафе є його специфіка, оскільки жоден з конкурентів не використовує у своєму меню американської кухні. Бургери та картопля фрі користуються популярністю серед відвідувачів. Тому нами було запропоновано удосконалити систему приготування даних страв, а саме :

- Удосконалити обладнання для приготування вказаних страв;
- Запровадити систему швидкого обслуговування для економії часу відвідувачів;
- Застосувати новий напрям – демократичний ресторан , що поєднує в собі швидкі технології фаст фуду і якість національної кухні;

Для розширення контингенту відвідувачів даного закладу ресторанного господарства рекомендовано запровадження вегетаріанського та дитячого меню.

Для удосконалення послуги «їжа на виніс» та скорочення часу обслуговування слід встановити обладнання для автоматичного пакування готової продукції.

Також для збільшення сезонної пропускної спроможності кафе рекомендовано встановити літню терасу.

Спираючись на розділ 2 встановлено, що для більш ефективного використання основних засобів підприємство може прийняти наступні заходи:

- постійна модернізація обладнання;
- підвищення коефіцієнта змінності, яке може бути досягнуте застосуванням оптимального графіка роботи підприємства, включаючи ефективний план проведення ремонтних і налагоджувальних робіт;
- більш інтенсивне використання обладнання на підприємствах;
- підвищення кваліфікації робочого персоналу;
- економічне стимулювання основних і допоміжних робітників;
- проведення соціальних робіт, що передбачають підвищення кваліфікації робітників, поліпшення умов праці і відпочинку, оздоровчі заходи, що позитивно впливають на фізичний і духовний стан робочого.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський Кодекс України //Відомості Верховної Ради України// від 2003 року , № 18, № 19-20, № 21-22, ст.144//
2. Закон України «Про оподаткування прибутку підприємств» № 334/94-ВР від 28.12.94 р. //у редакції Закону України № 283/97-ВР від 22.05.97 р.//
3. Закон України «Про туризм» № 324/95-ВР: станом на 11.02.2015 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр>.
4. Закон України «Про захист прав споживачів» № 1024-XII станом на 12.05.1991 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
5. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» №219 станом на 24.07.2002 [Електронний ресурс].–Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>
6. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 7 "Основні засоби" : [Чинний від 2000-05-18]. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://buhgalter911.com/uk/normativnaya-baza/instr-plan-rah/standart-buhgalterskogo/pologhennya-standart-buhgaltersykogo-1021472.html>
7. Заклади ресторанного господарства класифікація ДСТУ 4281:2004 [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2009.
8. Громадське харчування. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99: [Чинний від 1999-03-25] Вид. офіц, — К.: Держстандарт України, 1999.
9. Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2008, IDT):: ДСТУ ISO 9001:2009. – [Чинний від 2009-09-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2009. – 56 с.
- 10.Єфимова, О.П. Економіка громадського харчування . Навчальний посібник / О.П. Єфимова, Н.А. Єфимова; під ред Н.І.Кабушкіна. – Мн: Нове знання, 2005

11. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма (ИГиТ): Учебное пособие / Скобкин С. С. - М.: Магистр, ИНФРА-М Издательский Дом, 2009. - 432 с.
12. Галасюк С. С. Організаційно-економічні засади функціонування малих готелів: монографія / С. С. Галасюк, О. В. Шикіна. – Одеса: Атлант, 2015. – 279
13. Герасименко В. Г. Організація надання туристичних послуг: навчальний посібник / В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк. – Одеса: Атлант, 2014. – 244 с.
14. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / за заг. ред. професора В. Г. Герасименка; авт. кол.: В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов [та ін.]. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.
15. Бородіна В.В. Ресторанно-готельний бізнес. – М.: Книжковий світ , 2001. – 321 с.
16. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства
17. П'ятницька Н.О. - Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства.– Підручник, 2-ге видання, перероблене та доповнене за ред. Н. О. П'ятницької.- Київ «Центр учбової літератури» 2011
18. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
19. Житна І.П., Нескреба А.М. Економічний аналіз господарської діяльності підприємств – К.: Вища школа, 2004р.
20. Мец В.О. Економічний аналіз фінансових результатів та фінансового стану підприємства : Навч.посібник.-К:КНЕУ,2001.
21. Пархоменко В.М. Бухгалтерський облік в Україні: Нормативи. Коментарі – Луганськ: Промдрук ДСД Лугань, 2004
22. Экономика предприятия (фирмы). Под ред. Волкова О.И., Девяткина О.В. /3-е изд., перераб. и доп. - М.: 2007. — 601 с.
23. Ткаченко Н.М. Бухгалтерський фінансовий облік на підприємствах України: Підруч. для студ. екон. спец. вищ. навч. зал. – 6-те вид. – К.: А.С.К., 2004.

- 24.Фінансова звітність за національними положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку. Практичний посібник – К: “Лібра,2004р.
- 25.Грабовецький Б. Є. Економічний аналіз: Навчальний посібник. — К.: Центр учбової літератури, 2009. – 256 с.
- 26.Баканов, М.И. Анализ хозяйственной деятельности в торговле / М.И.Баканов. – М.: Экономика, 2005. – 536 с.– 392 с.
- 27.Андрійчук В. Г. Економіка аграрних підприємств: Підручник. — 2-ге вид., доп. і перероблене. / В. Г. Андрійчук. — К.: КНЕУ, 2002. — 624 с.
- 28.Пустынникова, Е.В. Экономика общественного питания. Учебно-методическая разработка / Е.В.Пустынникова. — Ульяновск: УлГУ. Институт экономики и бизнеса, 2010. -100 с.
- 29.Радченко, Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебник / Л.А.Радченко. – Ростов н/Д: Издательство «Феникс», 2005. – 352 с.
- 30.Экономика и организация деятельности торгового предприятия: Учебник / Под ред. А.Н.Соломатина. – М.:ИНФРА–М, 2011. – 292 с.
- 31.А.О. Аветисова, Т.С. Халімовська, Ю.Ю. Юрченко Економіка підприємств різних типів . Навчальний посібник Донецьк – 2007
- 32.Бойчик І.М. Економіка підприємства. Навч.пос. – Київ: Атіка, 2002. – 480 с.
- 33.Вачевський М.В., Скотний В.Г., Вачевський О.М. Промисловий маркетинг. Основи теорії та практики. Навчальний посібник. - Київ: Центр навчальної літератури, 2004. – 256 с.
- 34.Економіка виробничого підприємства. Навч. посіб. / Й. М. Петрович, І.О. Будіщева, І.Г. Устінова та ін.. За ред. Й.М. Петровича. – 2-ге видання, переробка і доповнення. – К.: Т-во «Заня» , КОО, 2001 – 405с .
- 35.Економіка підприємства: пошук шляхів розвитку: Посібник / МАУП. – К.: МАУП, 2005 – 80 с.
- 36.О. О. Гетьман, В. М. Шаповал Економіка підприємства. Навч. посібник 2-ге видання. – Київ «Центр учбової літератури» , 2010 – 232с.

- 37.Козловський В. О. Техніко-економічне обґрунтування і економічні розрахунки в дипломних проектах і роботах. Навчальний посібник. - Вінниця: ВНТУ, 2003. - 75 с.
- 38.Дмитренко Е.Д., Завіруха І.В. Відтворення основних фондів в сучасних умовах: форми, види та джерела // Сучасна економіка: випуск 3. – Київ: ДПІК, 2011. – 122 с.
- 39.Ковалев В.В. Волкова О.Н. Анализ хозяйственной деятельности предприятия: учебник / В.В. Ковалев. - М.: ПБОЮЛ М.А. Захаров, 2006. - 424 с
- 40.Маркетинг - Павленко А. Ф., Войчак А. В. Маркетинг: Підручник. — К.: КНЕУ, 2003. — 246 с.
- 41.Щирська О.В. Відтворення і новий підхід до амортизації основних засобів [Електронний ресурс] / О.В.Щирська//Актуальні проблеми економіки. - 2012. - № 5. - С. 298-312. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/ape_2012_5_38.pdf
- 42.Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов. Учебное пособие. - Мн.: Новое знание, 2001. - 216 с. [Електронний ресурс] – Режим доступу <https://ozon-st.cdn.ngenix.net/multimedia/1007103460.pdf>
- 43.Офіційний сайт кафе «Intelligence» [Електронний ресурс] – Режим доступу <https://www.facebook.com/intelligence.odessa/>
44. Державна статистика України [Електронний ресурс] – Режим доступу <http://www.ukrstat.gov.ua/>