

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

Герасименко В.Г.

“ ” 2018 р.

ВИПУСКНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня бакалавра

зі спеціальності Туризм

за темою:

**Шляхи збільшення товарообороту підприємств
ресторанного господарства**

Виконавець

студентка центру вечірньої форми навчання

Боржкова Алла Володимирівна

(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник

викладач

(науковий ступінь, вчене звання)

Єгупова Ірина Миколаївна

(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Одеса 2018

АНОТАЦІЯ

на випускню роботу бакалавра Боржкової Алли Володимирівни

«Шляхи збільшення товарообороту
підприємств ресторанного господарства»
на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня
бакалавр

Одеський національний економічний університет

м. Одеса, 2018 рік

Випускна робота складається з трьох розділів.

В першому розділі роботи досліджені роль та значення товарообороту в закладах ресторанного господарства. Зокрема, розглянуті його склад та структура, існуючі методи аналізу товарообороту і виробничої програми підприємств ресторанного господарства.

У другому розділі роботи надана загальна характеристика підприємства та визначені основні показники його господарсько-фінансової діяльності, проведений аналіз виконання виробничої програми закладу, досліджений склад валового товарообороту ресторану «Че Гевара».

У третьому розділі на основі аналізу отриманих результатів визначені напрямки збільшення товарообороту ресторану «Че Гевара», надані рекомендації щодо резервів збільшення товарообороту та зменшення поточних витрат за рахунок оновлення технологічного обладнання.

Ключові слова: заклад ресторанного господарства, ресторан, валовий товарооборот, обідня продукція, закупні товари, виробнича програма, оптовий товарооборот, роздрібний товарооборот, страва, асортиментна група, порівняльні ціни, пароконвектомат.

ЗМІСТ

| | стор. |
|--|-------|
| ВСТУП | 3 |
| РОЗДІЛ I. РОЛЬ ТА ЗНАЧЕННЯ ТОВАРООБОРОТУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА | 6 |
| 1.1. Сутність, склад та структура товарообороту закладів ресторанного господарства | 6 |
| 1.2. Обґрунтування виробничої програми та плану товарообороту | 13 |
| 1.3. Методи аналізу товарообороту і виробничої програми | 20 |
| РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ВАЛОВОГО ТОВАРООБОРОТУ РЕСТОРАНУ «ЧЕ ГЕВАРА» | 28 |
| 2.1. Загальна характеристика ТОВ «Че Гевара» та основні показники його господарської діяльності | 28 |
| 2.2. Аналіз виконання виробничої програми закладу | 40 |
| 2.3. Аналіз складу валового товарообороту ресторану «Че Гевара»..... | 44 |
| РОЗДІЛ 3. НАПРЯМКИ ЗБІЛЬШЕННЯ ТОВАРООБОРОТУ В РЕСТОРАНІ «ЧЕ ГЕВАРА» | 51 |
| 3.1. Рекомендації щодо резервів збільшення товарообороту в ресторані «Че Гевара» | 51 |
| 3.2. Зменшення поточних витрат за рахунок оновлення технологічного обладнання | 59 |
| ВИСНОВКИ | 66 |
| Список використаних джерел | 69 |

ВСТУП

Особливість розвитку підприємств ресторанного господарства полягає у обслуговуванні різних категорій споживачів та наданні їм послуг ресторанного господарства. Розвинене ресторанне господарство є запорукою розвитку економіки країни в цілому, динамізм галузі обумовлює появу різних типів підприємств ресторанного господарства, що дозволяє повністю задовольняти потреби споживачів та є одним з перспективних елементів діяльності сфери послуг.

Постійний динамізм розвитку ринкових відносин і посилення конкуренції об'єктивно вимагають особливої уваги до проблем розвитку ресторанного господарства, оскільки застосування у практику прогресивних форм і методів обслуговування, формування нових видів послуг визначає перспективи діяльності суб'єктів господарювання у ресторанному господарстві.

Ключова мета діяльності підприємств ресторанного господарства полягає в задоволенні потреб населення в організації харчування та дозвілля за допомогою власних страв або закуплених продуктів та послуг.

У 2014 році економіка України відчула наслідки політичної та згодом економічної кризи, що мало вплив на динаміку обсягу товарообороту підприємств ресторанного господарства. Негативні тенденції розвитку роздрібного товарообороту ресторанного господарства обумовлені наступним:

по-перше - значне знецінення гривні вплинуло на кредиторську заборгованість підприємств ресторанного господарства перед банківськими установами;

по-друге – сприяло зниженню платоспроможного попиту на послуги підприємств ресторанного господарств, оскільки на перше місце вийшли питання задоволення первинних потреб.

Товарооборот відноситься до ряду найважливіших показників розвитку народного господарства. Він характеризує рівень, матеріальне благополуччя населення. По об'єму та структурі роздрібного товарообігу можна судити про те, як харчується, одягається населення, як задовольняються його матеріальні та

частково культурні потреби. Через роздрібний товарооборот відбувається зміна форм вартості, відшкодовуються виробничі витрати і створюються умови для продовження процесу виробництва. Роздрібний товарооборот надає істотний вплив на грошовий обіг в країні, оскільки основна частина готівкових коштів через роздрібну торгівлю у вигляді торгової виручки повертається від населення до банків.

Перехід до ринкової економіки, урізноманітнення форм власності, розвиток маркетингу і менеджменту вимагає від керівників та менеджерів підприємств, фірм та асоціацій підвищення ефективності використання економічного потенціалу, оптимальних форм господарювання, досягнення найкращих результатів при найменших затратах праці і коштів. Отже, необхідний розвиток теорії та практики аналізу господарської діяльності, як одного з основних методів наукового управління економікою. В умовах ринкового механізму господарювання аналіз повинен не лише давати об'єктивну оцінку виконання планів і динаміці виробничо-торгівельної, фінансово-господарської та іншої діяльності підприємств, але і виявляти, вивчати і мобілізувати резерви економічного і соціального розвитку, допомагати розробляти оптимальні тактичні та стратегічні управлінські рішення.

Виявлення потенційних передумов для нарощення обсягів товарообороту, насамперед, пов'язується з інтенсивними чинниками покращання організації бізнес-процесів, що передбачає ув'язку управління обсяговим результатом діяльності підприємств ресторанного господарства (товарооборотом) з механізмом і параметрами практичної реалізації шляхом проектування системи продажів послуг та розробку стратегій і планів діяльності.

Усвідомлення соціальної значущості показників товарообороту і їх ролі на рівні держави визначають концептуальні підходи до управління ним з метою забезпечення прискорених темпів розвитку підприємств ресторанного господарства та економіки країни в цілому. При цьому на перший план виходить проблема визначення потенціалу споживчого ринку та максимально

можливого товарообороту підприємства ресторанного господарства на даному ринку. Ситуація, яка складається на окремому локальному ринку підприємств ресторанного господарства, обумовлює переважну частину рішень у сфері продажів, які ухвалюються на рівні підприємства. Проте узагальнені розробки з проблематики прогнозування купівельно-реалізаційного потенціалу, адаптовані для практичного використання підприємствами роздрібною торгівлі, відсутні.

Пріоритетна роль в управлінському циклі відводиться процедурі планування товарообороту закладів ресторанного господарства. Першочергове значення планування товарообороту для визначення змісту програм і планів розвитку галузі, формування системи планів і бюджетів на рівні окремого підприємства ресторанного господарства вимагає об'єктивного представлення загальних концептуальних підходів до прогнозування і планування його обсягу та структури в умовах ринку з урахуванням невизначеності і мінливості факторів внутрішнього та зовнішнього середовища.

Актуальність теми обумовлена стрімким розвитком ринку ресторанних послуг, характерними рисами якого на сьогоднішній день є динамічні зміни попиту і пропозиції, поява нових форматів закладів, зміна тенденцій і т.д.

Мета роботи - дослідження поняття товарообороту, його складових і визначення факторів, що впливають на його формування.

Об'єкт дослідження випускної роботи - заклад ресторанного господарства ресторан «Че Гевара».

Предмет дослідження – структура товарообороту як кількісного показника, що характеризує обсяг продажів продукції та послуг підприємства ресторанного господарства.

ВИСНОВКИ

В результаті проведених досліджень структури товарообороту як кількісного показника, що характеризує обсяг продажів продукції та послуг підприємства ресторанного господарства, на прикладі закладу «Че Гевара» в м. Одесі ми прийшли до таких висновків:

1. Товарооборот в ресторанному господарстві - це валовий економічний показник, що характеризує обсяг виручки від реалізації товарів, продукції закладів і ресторанного господарства та надання платних торговельних послуг населенню для задоволення потреб споживачів в обмін на їх грошові доходи, або іншим підприємствам - для подальшої переробки, продажу на експорт чи для матеріального забезпечення власних господарсько-побутових потреб.

2. Роздрібний продаж населенню готової кулінарної продукції, покупних товарів і оптовий відпуск продукції в сукупності складають валовий товарооборот. Валовий товарообіг ресторанного господарства характеризує весь обсяг виробничо-торговельної діяльності підприємства і є основним економічним показником, на підставі якого обчислюються інші планові і звітні показники (витрати виробництва і обороту, прибуток, рентабельність і т.д.).

3. Аналіз валового товарообороту і виробничої програми підприємства ресторанного господарства є важливою складовою частиною економічної роботи підприємства.

4. Організаційно-правовою формою ресторану «Че Гевара» в місті Одесі на проспекті Шевченка є товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ). Площа ресторану складає 100 м² і ділиться на два зали на 20 та на 48 місць, в одному є сцена-подіум. Ціни ресторану демократичні, середній чек складає 300 - 350 гривень. «Че Гевара» користується великим попитом через свою неординарність. Ресторан має багато постійних клієнтів з різних районів Одеси, а є такі, що приїжджають і з інших міст.

5. Визначено, що динаміка чистого доходу від реалізації послуг позитивна протягом усього аналізованого періоду, Показники рентабельності за

аналізований період майже не змінилися, враховуючи складні політичні та економічні обставини в країні на протязі останніх років, то майже 20 % рентабельності підприємства – це дуже добре за нинішніх часів.

6. Результати SWOT-аналізу показали, що наряду із значною кількістю сильних сторін у закладу є ряд слабких. На протязі останніх років майже не оновлювалось виробниче обладнання в цехах, а меню в закладі дуже обширне і при високому рівні завантаження ресторану гостям доводиться довго чекати на замовлені страви. Застаріле обладнання призводить також до погіршення умов приготування та якості готових страв, збільшується фізичне навантаження на виробничих працівників, а значна тривалість робочої зміни призводить до їх перевтомлення та зниження працездатності. Недостатня кваліфікація обслуговуючого персоналу спричиняє нарікання гостей, що ми виявили аналізу відгуків відвідувачів закладу. Дуже обширне меню вимагає постійних значних запасів продуктів, а це призводить до зайвих витрат.

7. Структура асортименту в ресторані «Че Гевара» є досить раціональною та різноманітною, динаміка товарообороту та чистого доходу від реалізації послуг позитивна протягом усього аналізованого періоду.

8. На протязі всього аналізованого періоду спостерігається збільшення валового та роздрібного товарообороту, товарообігу по продукції власного виробництва на 27 %, а товарообігу по закупним товарам тільки на 24 %, що свідчить про збільшення попиту на продукцію власного виробництва.

9. Поквартальний аналіз товарообігу показав, що його обсяг майже не залежить від сезону завдяки вдалій концепції, великій чисельності постійних клієнтів та широкому асортименту дозвільних послуг.

10. Проведені в роботі дослідження показали, що в закладі є реальні можливості збільшення товарообороту, доходів, покращення рівня і якості обслуговування гостей та зменшення поточних витрат.

11. З метою покращення якості обслуговування в ресторані «Че Гевара», а в кінцевому результаті збільшенню товарообороту та прибутку ми запропонували ряд заходів:

a) Організувати систематичне навчання обслуговуючого персоналу за розробленим нами планом, наведеним на слайді.

b) Застосувати прийоми ефективних продажів, тобто прийоми мерчандайзингу.

c) Впровадження технічного аналізу меню, необхідного для ефективного управління меню, регулярного аналізу продажів страв.

d) Для збільшення товарообороту закладу забезпечити підвищення оборотності столу, а розмір середнього чеку збільшити за рахунок кросселінгу, тобто продажу додаткових інгредієнтів, соусів, сиропів, які завжди можна подати під виглядом особливостей кубинської кухні.

12. З метою економії витрат на електроенергію, збільшення швидкості нагрівання й приготування їжі, забезпечення безпеки, ми запропонували замінити декілька видів застарілого обладнання: фритюрницю, гриль, електропательню та електроплиту на один сучасний пароконвектомат чеської фірми Retigo Blue Vision. Він вміє все буквально все (готувати на пару, смажити, тушкувати, випікати, бланшувати) завдяки трьом різним режимам роботи: паровому, конвекційному і пароконвекційному.

13. Проведені розрахунки показали, що заміна декількох видів старого обладнання на пароконвектомат приведе до економії витрат на 127 254 грн. у рік. Додаткові капітальні вкладення в розмірі 135 200 грн. окупляться за 1 рік і три місяці. Сума річного економічного ефекту від реалізації даного заходу складе 93 454 грн. За результатами проведених розрахунків можна зробити висновок про доцільність впровадження даного заходу.

Список використаних джерел

1. Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців» від 15 травня 2003 р. №755 – IV.
2. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.91 р. №1023 – XII.
3. Закон України «Про ліцензування певних видів господарської діяльності» від 1 червня 2000 № 1775 – III.
4. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку № 15 «Дохід» : за станом на 22 квітня 2011 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=z0860-99>
5. Податковий кодекс України : за станом на 20 квітня 2011 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=2755-17>
6. Правила роботи закладів ресторанного господарства, затверджені наказом Міністерства економіки і по питанням європейської інтеграції України 24.07.2002 р. № 219.
7. Аветисова А.А. Економіка ресторанного господарства. Учебник. Донецьк, ДонНУЕТ, 2007.
8. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства.- К.: Центр учбової літератури, 2007.
9. Белошанка М. И. Технология ресторанного обслуживания. - М.: Академия, 2006.
10. Джон Д. Управление рестораном: ученик / Д. Джон, Д. Болдуин. - М.: Велби, 2008. - 440 с.
11. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу К.: Центр учбової літератури, 2007. - 224 с.
12. Іщенко І. Т. Мерчандайзинг в ресторанному господарстві [Електронний ресурс] / І. Т. Іщенко, Н. П. Лазоренко. – Режим доступу : <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.27.pdf>
13. Єгупова І. М. Особливості ціноутворення в закладах ресторанного

- господарства // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2018 р.) / Одеса: ОНЕУ, 2018. –678 с.
14. Єгупов Ю. А., Єгупова І. М. Місце виробничої програми в системі тактичного планування на підприємстві Економіка підприємства: сучасні проблеми теорії та практики: Матеріали шостої міжнар. наук.-практ. конф., 22-23 вересня 2017 р. - Одеса, Атлант, 2017. – с. 171-172.
 15. Єгупов Ю. А., Єгупова І. М. Об одном из подходов к решению «вечной» проблемы распределения косвенных затрат // Ю. А. Єгупов, І. М. Єгупова // Економіст. – 2012. - №1. - С. 28-33.
 16. Єгупов Ю. А., Єгупова І. М. Підвищення обґрунтованості розподілу загальновиробничих витрат в умовах багатомоноклітурного виробництва Актуальні питання економіки, фінансів, менеджменту та права в сучасних умовах: збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 2 квітня 2018 р.): у 5 ч. – Полтава: ЦФЕНД, 2018. – Ч. 1 – С. 39-40
 17. Ефимова ОП, Ефимова НА Экономика гостиниц и ресторанов - М: Новое знание, 2004- 391 с.
 18. Экономические аспекты применения пароконвектоматов на камбузах кораблей и судов [Электронный ресурс] – Режим доступа : <http://naukarus.com/ekonomicheskie-aspekty-primeneniya-parokon-vektomатов-na-kambuzah-korabley-i-sudov>
 19. Кравченко О.М. Критерії оцінки і забезпечення ефективності роботи підприємств громадського харчування : Матеріали III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. [«Проблеми ринку і розвитку регіонів України в 21 сторіччі»], (Одеса, 16–18 травня 2012 р.) / І.І. Соколи, О.М. Кравченко. – Одеса: ОНПУ, 2012. – С. 79 – 80
 20. Л.М.Мостова, О.В.Новікова Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства 2010 р.

21. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник для вищих навч. закладів/ Л. М. Мостова, О. В. Новікова. - 2-ге вид.. - К.: Ліра-К, 2011. - 388 с.:
22. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: Навчальний посібник. - К.: Менеджмент, 2006.
23. Пароконвекционные печи Retigo (Чехия) [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://technofood.com.ua/shop/category/teplovoe-borudovanie/parokonvektsionnye-pechi/brand-retigo-chehiia>
24. Подлепіна П. О. Підвищення конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності / П. О. Подлепіна // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети: матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна. – С. 214–216.
25. Пуцентейло ПР Экономика и организация туристско-гостиничного предпринимательства: Учебное пособие - М.: Центр учебной литературы, 2007 - 344 с
26. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: колективна монографія / за заг. ред. А.Ю. Парфіненка. - Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. - 412 с. - розділ 3.6, с. 307-324.
27. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму: Навч. посіб. -К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. - 179 с.
28. Текст лекцій / Сост. Э.А. Батраева; КГТЭИ. – Красноярск, 2003. – 46 с.
29. Шамара І. М. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України / І. М. Шамара // Вісник ХНУ ім. В. Н. Каразіна. Серія : Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. – 2013. – № 1042. – С. 151–153.
30. Шевченко О. Мерчандайзинг у ресторанному господарстві [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://tr.knteu.kiev.ua/files/2008/05/9.pdf>
31. [Електронний ресурс] – Режим доступу : https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g295368-d4419740-Reviews-or10-Che_Guevara-Odessa_Odessa_Oblast.html

32. [Электронный ресурс] – Режим доступа :
[http://studbooks.net/1553190/marketing/merchandayzing_--_deyatelnost
predpriyatiya_stimulirovaniyu_sbyta_produktsii_uslug](http://studbooks.net/1553190/marketing/merchandayzing_--_deyatelnost_predpriyatiya_stimulirovaniyu_sbyta_produktsii_uslug)
34. [Электронный ресурс] – Режим доступа : <http://www.to-ural.ru/horeca/8858>
35. [Электронный ресурс] – Режим доступа : [http://www.visnyk-
ekon.uzhnu.edu.ua/images/pubs/49/49_21.pdf](http://www.visnyk-ekon.uzhnu.edu.ua/images/pubs/49/49_21.pdf)
36. [Электронный ресурс] – Режим доступа : [http://che-
guevara.od.ua/catalog/kuhnya](http://che-guevara.od.ua/catalog/kuhnya)