

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра менеджменту організацій

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності 073 «Менеджмент»
на тему: **«Управління витратами підприємства»**

Виконавець:
студент факультету економіки та
управління підприємництвом
Шевченко Святослав Юрійович _____
/підпис/

Науковий керівник:
к.е.н., професор
Кублікова Тетяна Борисівна _____
/підпис/

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Складні реалії сучасних умов господарювання підприємств ресторанного господарства вимагають від них гнучкості, адаптивності, постійної уваги до того, що відбувається на ринку та які дії реалізують конкуренти. Для того, щоб задовольняти мінливі смаки споживачів краще за конкурентів, ресторани заклади повинні відслідковувати та реалізовувати на практиці сучасні тенденції харчування, забезпечувати високу якість обслуговування та не допускати при цьому суттєвого зростання витрат.

Метою кваліфікаційної роботи бакалавра є вивчення теоретичних основ управління витратами та розробка практичних рекомендацій до управління витратами підприємства ресторанного господарства – гастро-пабу «Рак та шука».

В процесі дослідження встановлено та реалізовано наступні **завдання**:

- дослідити теоретичні аспекти управління витратами, зокрема встановити сутність поняття «витрати» та «управління витратами»;
- проаналізувати ринок ресторанних послуг України;
- розробити заходи щодо удосконалення управління витратами гастро-пабу «Рак та шука».

Об'єктом дослідження є гастро-паб «Рак та шука».

Предметом дослідження є сукупність теоретичних та науково методичних положень щодо управління витратами підприємства.

У процесі дослідження було використано **методи дослідження**: метод абстрагування (для уточнення сутності поняття "управління витратами"), метод п'яти конкурентних сил М. Портера (для аналізу ринку ресторанних послуг України), модель з фіксованою величиною замовлення (для замовлення ресурсів підприємства), блок - схему розгортання за процесом приготування риби (для опису етапів та виконавців процесу приготування страв за технологією sous-vide), критерій маржинального доходу (для прийняття рішення щодо доцільності виробництва та продажу нового продукту).

Інформаційна база дослідження представлена науковими джерелами та періодичними виданнями вітчизняних та зарубіжних авторів з обраної тематики, а також Інтернет-виданнями. Для аналізу були використані дані бухгалтерської та статистичної звітності підприємства.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел (45 найменувань.) Загальний обсяг роботи становить 64 сторінки. Основний зміст викладено на 59 сторінках. Робота містить 17 таблиць, 13 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«Теоретичні основи управління витратами підприємства»** розглянуто економічну сутність поняття «витрати» та «управління витратами», класифікаційні підходи до витрат діяльності підприємства та методи управління витратами діяльності підприємства.

У другому розділі **«Розробка пропозицій щодо удосконалення управління витратами підприємства гастро-пабу «Рак і щука»»** проаналізовано ринок ресторанних послуг України, загальну характеристику та фінансовий стан гастро-пабу «Рак та щука». Також здійснена оцінка практики управління витратами гастро-пабу «Рак та щука» та запропоновано заходи щодо удосконалення управління витратами гастро-пабу «Рак та щука».

ВИСНОВКИ

За результатами дослідження, проведеного в кваліфікаційній роботі встановлено наступне:

В науковій літературі існує декілька підходів до тлумачення сутності поняття «управління витратами». В рамках першого підходу робиться наголос на плануванні витрат, в другому підході, що є більш ґрунтовним, здійснюється їх планування, контролювання, регулювання тощо, тобто управління. Пропонуємо розуміти під управлінням витратами сукупність управлінських

дій, спрямованих на витрати, що реалізуються з метою досягнення значного економічного результату діяльності підприємства.

Аналіз ринку ресторанних послуг дозволив встановити, що на зміну достатньо фінансово успішним для ресторанних підприємств 2015-2019 рокам прийшов 2020 рік (рік пандемії), що супроводжувався падінням обсягів реалізації на 10% та прибутку на 40%. Падіння обсягів реалізації та прибутку призвело до скорочення кількості ресторанних закладів. Аналіз ринку за методом п'яти конкурентних сил М. Портера свідчить, що найвищий вплив має ринкова влада покупців. Це означає, що підприємству необхідно докласти зусиль до заохочення покупців та підвищення власної конкурентоспроможності та фінансової стійкості.

Специфіка закладу полягає в тому, що основні страви робляться з продуктів, що швидко псуються. В зв'язку з цим підприємство не може повною мірою використовувати наявні ресурси. Для удосконалення управління витратами закладу в роботі було запропоновано їх оптимізувати за рахунок використання для постачання раків моделі з фіксованим замовленням, використання в процесі приготування риби сучасної технології «sous-vide», а також виготовлення рибного пирогу з залишків риби та продажу його як «страви дня». За результатами проведених заходів підприємству вдасться заощадити 167,34 тис. грн.

АНОТАЦІЯ

Шевченко С.Ю. «Управління витратами підприємства»

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності «073 «Менеджмент»

Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2022.

У роботі розглядаються теоретичні аспекти управління витратами підприємства, зокрема сутність поняття «управління витратами» та методи управління витратами.

Досліджено ринок ресторанних послуг України.

Виділено основні напрямки зменшення витрат на ресторанному підприємстві. Для удосконалення управління витратами закладу запропоновано використовувати модель постачання з фіксованим замовленням, сучасну технологію приготування «sous-vide», а також розробити спеціальну пропозицію.

Ключові слова: управління витратами, ринок ресторанних послуг, модель постачання з фіксованим замовленням, маржинальний дохід.

ANNOTATION

**Shevchenko S.Yu. "Enterprise cost management"
Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty
«073 «Management» »**

Odessa National Economics University. – Odessa, 2022.

The paper considers the theoretical aspects of enterprise cost management, in particular the essence of the "cost management" concept and cost management's methods.

The restaurant services' market of Ukraine is studied.

The main directions of cost reduction at the restaurant company are highlighted. To improve the cost management of the restaurant, it is proposed to use a fixed order delivery model, modern sous-vide cooking technology, as well as to develop a special offer.

Keywords: cost management, restaurant services market, fixed order delivery model, marginal revenue