

УДК 658.78:338.48

Єгунова Ірина Миколаївна
викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу,
Одеський національний економічний університет (Україна)
Єгунов Юрій Артемович
к. е. н., доцент кафедри економіки підприємства та
організації підприємницької діяльності,
Одеський національний економічний університет (Україна)

СПЕЦИФІКА УПРАВЛІННЯ ЗАПАСАМИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

JEL classification: Z310

Управління запасами в закладах ресторанного господарства має низку особливостей, які впливають із специфіки виробництва та реалізації продукції цих підприємств. Крім того, особливості запасів ресторанного господарства полягають у тому, що вони пов'язані як з процесом виробництва, так і з процесом обігу.

При складанні меню ресторану потрібно пам'ятати і про таку складову його собівартості, як витрати, пов'язані зі зберіганням його інгредієнтів. Продовольчі товари та сировина мають різні терміни зберігання, від кількох днів до кількох місяців. Крім того, заклади, особливо невеликі, не мають достатніх площ складських приміщень та спеціального обладнання, адже товари потребують різних умов зберігання в окремих камерах. Одні з них зберігаються в морозильних та холодильних камерах, інші в сухих, а овочі, фрукти та зелень потребують певного мікроклімату та відсутності освітлення.

Зберігання продуктів потребує витрат на оренду складських приміщень, електроенергію, охорону, обробку запасів. Крім того, є ще витрати, пов'язані з ризиками. До ризиків відносять псування, крадіжки, бій.

При тривалому зберіганні продуктів ще з радянських часів використовують норми «природного убутку», ретельно перевірені й адаптовані до кожного виду. Чим довше зберігається запас, тим більше будуть такі втрати від зберігання. За класичною формулою норми природного убутку збільшуються на кількість днів зберігання продукту. Ця сума списується на витрати і враховується при оцінці необхідної кількості товарного запасу кухні ресторану.

Так як всі продукти мають певні терміни придатності, то запас, не використаний в ці терміни, утилізують. Ризики при зберіганні бакалійних товарів або алкоголю в кілька разів нижчі ризиків зберігання товарів категорії «свіжі».

У закладах ресторанного господарства розрізняють поточні та сезонні запаси. Для забезпечення виконання виробничої програми і плану реалізації покупних товарів потрібен певний обсяг поточних запасів. Запаси сезонного зберігання можуть бути створені для забезпечення підприємств ресторанного господарства на тривалий період.

За часом розрізняють товарні запаси на початок і кінець періоду, а також середні запаси. Середній запас сировини і товарів – величина середніх за період (місяць, квартал, рік) товарних запасів, виражених в грошових одиницях. Облік запасів сировини і товарів характеризує їх обсяг на певні дати [1, с. 90].

Для розрахунку середньої величини запасу варто використовувати дані про запаси на початок кожного місяця. При плануванні запасів для їх вимірювання застосовують абсолютні та відносні величини. Абсолютні показники запасів можуть бути у вартісному і натуральному виразі. Відносні показники характеризують розмір запасів порівняно з іншими показниками, наприклад, з одноденним товарообігом або одноденними витратами сировини.

В сучасних умовах заклади ресторанного господарства самостійно нормують і планують запаси сировини і товарів, використовуючи при цьому комплекс методів, спрямованих на визначення оптимальної, нормативної величини запасів, необхідної для здійснення економічної, фінансової та комерційної діяльності підприємства.

Для закладів ресторанного господарства оптимальна кількість товару, що зберігається на складі – це триденний запас, для продуктів, що швидко псуються – одно-дводенний запас. Збільшення норми складських запасів допускається у випадку надходження інформації про підвищення цін у постачальників.

Разом з тим, заклад ресторанного господарства може понести втрати, якщо в потрібний момент запасів виявиться недостатньо. Відповідно, такому підприємству необхідно розглянути всі можливості оперативного дозамовлення продуктів. Якщо термін їх поставки короткий, то у випадку скорочення запасів «нижче мінімуму» його завжди можна відновити. Тому при розрахунку потрібно пам'ятати про терміни і умови поставки продуктів, адже кожне підприємство ресторанного господарства працює з низкою постійних постачальників, але дуже часто бувають і разові закупівлі.

Для збільшення розміру запасів і зниження ризиків можна застосовувати сучасні інформаційні технології, які дозволять ефективно управляти товарно-виробничими потоками, підтримуючи обсяг запасів на оптимальному рівні, забезпечуючи безперебійність продажів, а також мінімізуючи витрати на зберігання продуктів, щоб не допустити їх псування.

Управління запасами ресторану можна назвати постійною боротьбою за їх зменшення. Сума запасів, їх оборотність, витрати на зберігання, динаміка цих значень, є одними з ключових чинників фінансового благополуччя закладу. Згідно з ключовим законом природи запасів їх кількість, за відсутності контролю, завжди прагне до збільшення.

На сьогодні для управління запасами активно використовується метод ABC-аналізу, який передбачає угруповання запасів на три групи (А, В, С) залежно від їх впливу на релевантні витрати. Цей метод працює не з позиціями меню або бару, а з позиціями зберігання і переробки, листом затверджених продуктів.

ABC-аналіз запасів також розділяє весь асортимент на три групи:

- група А – 50-80% результату;
- група В – 30-15% результату;
- група С – 20-5% результату.

Найголовнішим при проведенні ABC-аналізу запасів є питання – що вважати внеском або як визначити цінність номенклатурної одиниці. Існує кілька підходів до визначення «значущості» продукту [2].

Для управління запасами групи А варто застосовувати найбільш складні методи, ретельно відстежувати обороти, статистику та підвищувати точність розрахунків. Саме для запасів цієї групи потрібно точно розрахувати оптимальний розмір замовлень і крапку перезамовлення. Для групи В, яка дає найбільші можливості для зростання виручки, можна застосовувати ті ж методи, але використовуючи більш прості розрахунки. Запаси групи С можна відстежувати рідше, створюючи страховий запас в розумних межах, щоб вони постійно були на складі.

Можливість розраховувати оптимальний запас і допустимий діапазон відхилень для кожного продукту є необхідною умовою ефективної роботи кожного закладу ресторанного господарства.

Література

1. Литвинець Л. Ф., Литвинюк О. П. *Менеджмент у ресторанному господарстві* : конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», («Технологія харчування») денної та заочної форм навчання. Київ : НУХТ, 2012. 148 с.
2. *Управление запасами ресторана*. URL: <https://trade-drive.ru/materialy/publikatsii/1654> (дата звернення: 05.05.2021).