

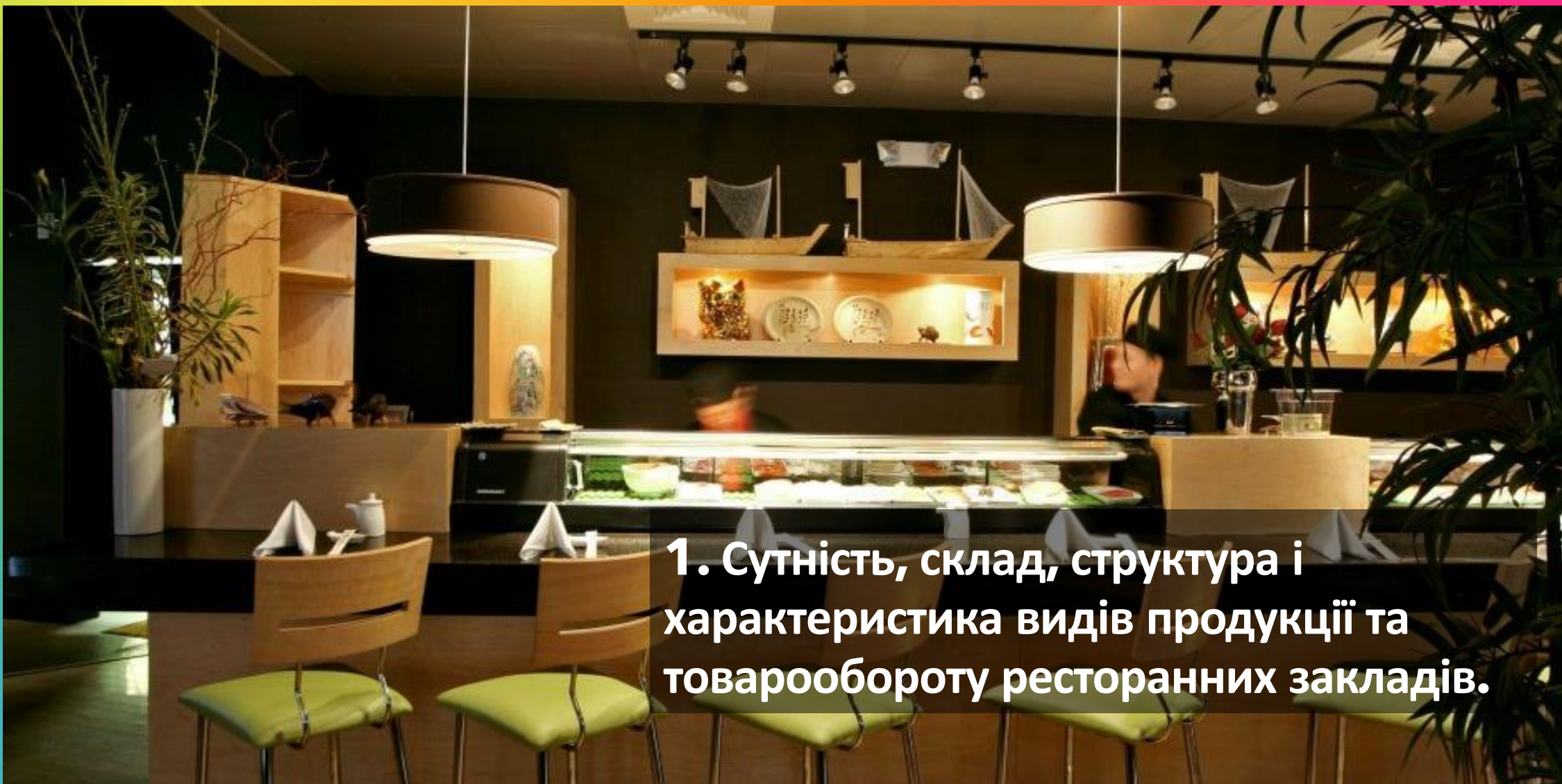
# ТОВАРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРОГРАМИ ТА ТОВАРОБОРОТУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Тема 3

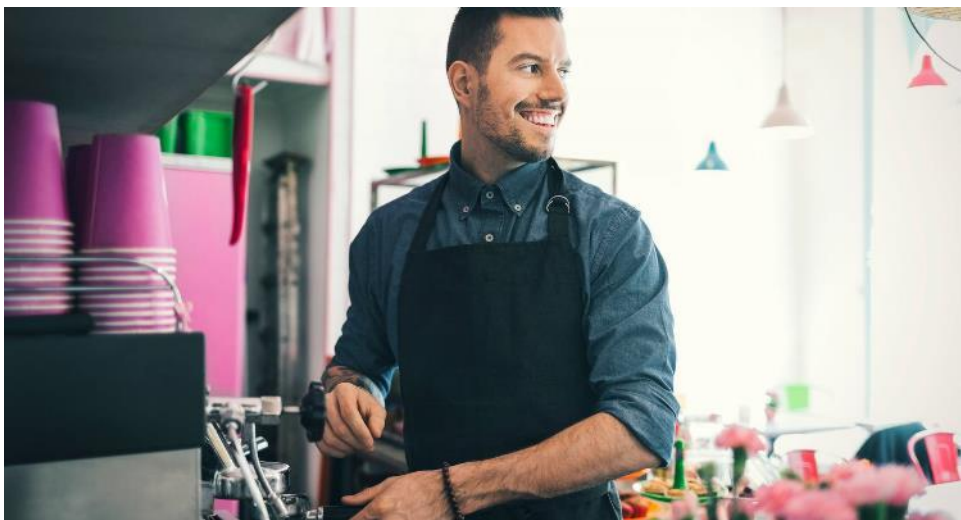




1. Сутність і характеристика видів продукції та товарообороту ресторанних закладів.
2. Аналіз та планування товарообороту і виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу.
3. Поняття та методичні основи плану товарного забезпечення ресторанного закладу.
4. Сутність та види запасів сировини та товарів на підприємствах ресторанного бізнесу.
5. Зміст процесу аналізу та планування запасів сировини і товарів на підприємствах ресторанного господарства.



**1. Сутність, склад, структура і характеристика видів продукції та товарообороту ресторанних закладів.**



# Класифікація видів продукції підприємств ресторанного господарства

# Продукція власного виробництва

представляє собою харчові продукти або напівфабрикати, які виготовлені на підприємствах ресторанного господарства або ті, які знаходились в процесі будь-якої кулінарної обробки.




Продукція власного виробництва підприємств ресторанного господарства може класифікуватися за наступними ознаками:

**1) За ступенем готовності:**

- Готові страви
- Кулінарні вироби, що потребують подальшому додаткової обробки.

**2) Залежно від місця в раціоні харчування людини та форми споживання:**

- Основна (обідня) продукція
- Інша продукція власного виробництва



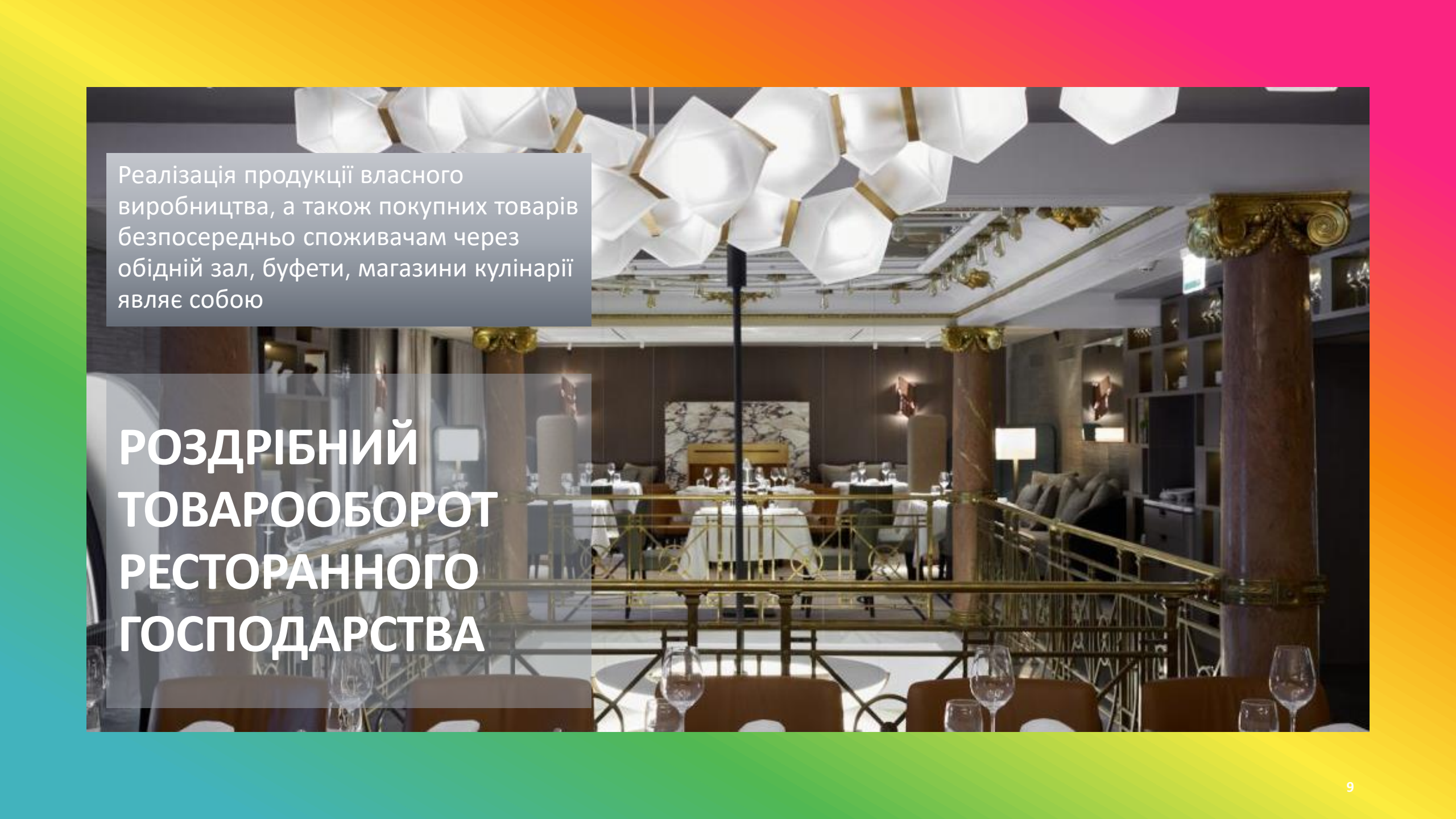
Процес реалізації продукції  
власного виробництва забезпечує  
формування так званого  
**ТОВАРОБОРОТУ ПО**  
**ПРОДУКЦІЇ ВЛАСНОГО**  
**ВИРОБНИЦТВА.**



**Покупні товари** представлені продуктами харчування, що закупаються в різних галузях харчової промисловості, торгівлі, на ринках та не потребують кулінарної обробки.

Процес реалізації покупних товарів підприємствами ресторанного господарства забезпечує формування **ОБОРОТУ ПО ПОКУПНИХ ТОВАРАХ.**





Реалізація продукції власного виробництва, а також покупних товарів безпосередньо споживачам через обідній зал, буфети, магазини кулінарії являє собою

## РОЗДРІБНИЙ ТОВАРООБОРОТ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

# Оптовий оборот ресторанного господарства

продаж напівфабрикатів,  
кондитерських та випечених  
виробів іншим  
підприємствам ресторанного  
господарства або через  
роздрібну торговельну  
мережу.



**Валовий товарооборот підприємств ресторанного господарства - це продаж продукції власного виробництва, придбаних товарів та платних послуг споживачам (населенню) для задоволення особистих потреб в обмін на їх грошові доходи, або іншим підприємствам - для подальшої переробки чи продажу.**

роздрібний (реалізація  
власної продукції та  
товарів населенню)

оптовий (реалізація  
продукції власного  
виробництва іншим  
підприємствам)

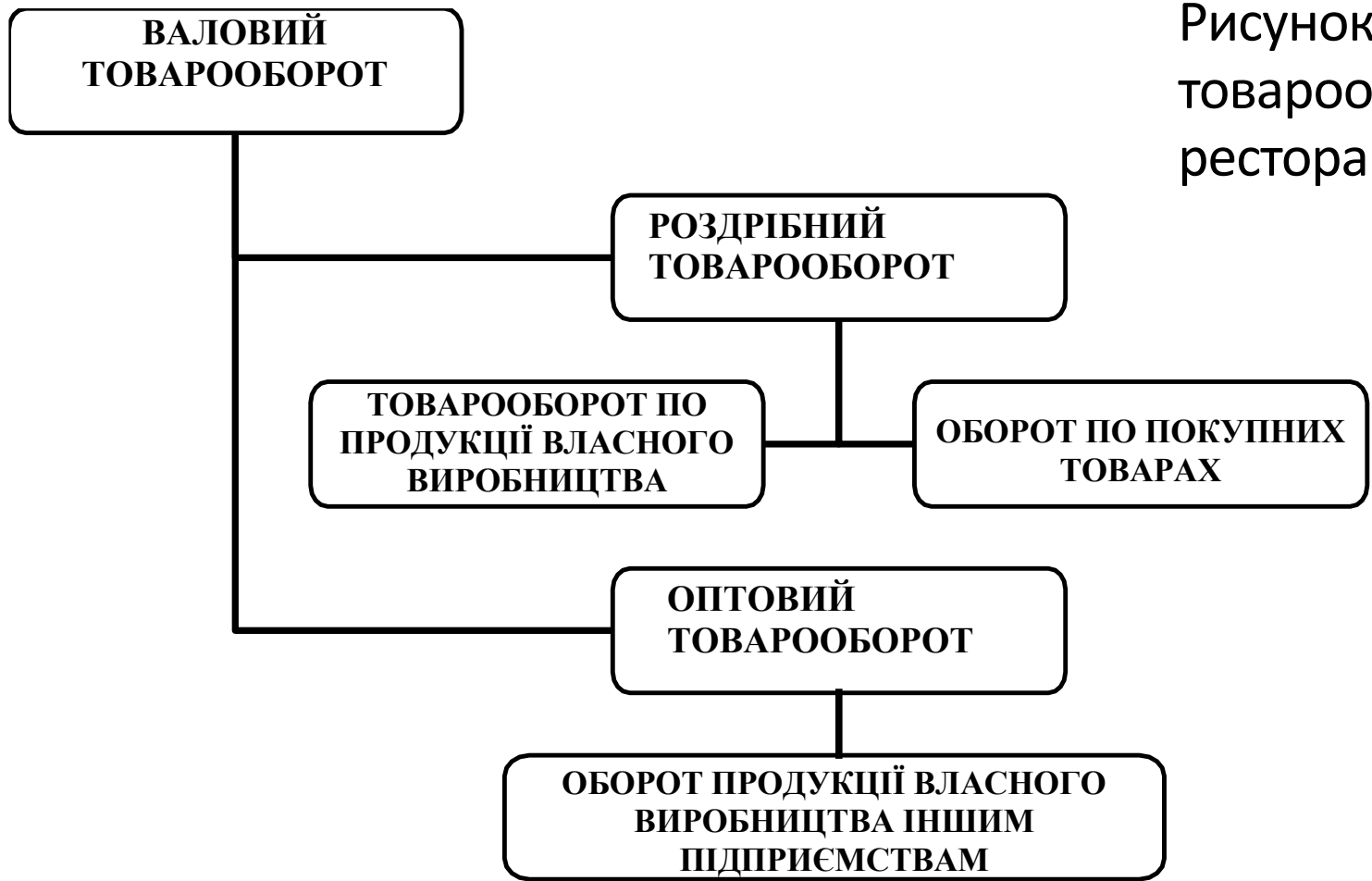


Рисунок 1. Склад валового товарообороту підприємств ресторанного господарства

Товарооборот як економічний показник має значення у наступних аспектах:

01


1) Характеризує масштаби діяльності підприємств ресторанного бізнесу

02

2) Дозволяє оцінити частку ринку підприємства ресторанного бізнесу на регіональному ринку

03

3) Є базою для розрахунку, аналізу та планування показників ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства



**2. Аналіз та планування  
товарообороту і виробничої  
програми підприємств ресторанного  
бізнесу.**

## Економічний аналіз товарообороту ресторану передбачає необхідність реалізації наступних етапів аналітичної роботи:

1. Дослідження виконання плану товарообороту підприємства.

2. Дослідження структури товарообороту в динаміці.

3. Аналіз динаміки товарообороту ресторанного закладу.

4. Аналіз виробничої програми ресторанного закладу.

5. Оцінка кількісного впливу основних внутрішніх факторів на виконання плану і динаміку товарообороту підприємства.

6. Виявлення резервів зростання товарообороту та розробка конкретних заходів по його збільшенню.



## **Зміст першого етапу аналізу пов'язаний з вирішенням наступних аналітичних завдань:**

- Оцінка обсягів валового товарообороту підприємств ресторанного господарства та обсягів в розрізі окремих його видів: роздрібного та оптового.
- Оцінка відхилень фактичних обсягів валового товарообороту та окремих його видів від планових показників.
- Оцінка ступеню виконання плану товарообороту в розрізі його видів .





## Змістом другого етапу аналізу є вирішення наступних аналітичних завдань:

- Оцінка структури товарообороту підприємств ресторанного господарства на основі показників питомої ваги кожного з видів товарообороту у складі валового товарообороту підприємства:

$$ПВ_i = \frac{ТО_i}{ВТО} * 100\%$$

де ПВ<sub>i</sub> – частка певного виду товарообороту у валовому товарообороті підприємства,%; ТО<sub>i</sub> – обсяг товарообороту і-го виду в аналітичному періоді, тис. грн.; ВТО- обсяг валового товарообороту підприємства в аналогічному періоді, тис. грн.

- Оцінка змін у складі товарообороту підприємства.

**Змістом третього етапу аналізу є проведення аналізу динаміки товарообороту. Реалізація етапу передбачає вирішення наступних видів аналітичних завдань:**

- Оцінка середніх темпів зміни відповідного виду товарообороту підприємства за ряд періодів:

$$\overline{TЗ} = \sqrt[n]{\frac{TO_i}{TO_{БАЗ}}} * 100\%$$

де ТЗ- середній темп зміни обсягу товарообороту за аналітичний період,%; TOi – фактичний обсяг товарообороту i-го періоду, тис. грн.; ТОБАЗ – обсяг товарообороту базового періоду, тис. грн.; N – кількість років в періоді.

- Оцінка абсолютної величини одного відсотку приросту (або зниження) товарообороту в грошовому виразі:

$$AB \uparrow \downarrow_{TO} = \frac{\Delta TO_i}{TЗ_{TO_i}} * 100\%$$

де АВ  $\uparrow \downarrow_{TO}$  - абсолютна величина одного відсотку приросту (зниження) товарообороту, тис. грн.;  $\Delta TO_i$  - абсолютна зміна обсягу товарообороту в аналітичному періоді, тис. грн.;  $TЗ_{TO_i}$  – темп зміни товарообороту в аналітичному періоді, %.

- Оцінка рівномірності змін товарообороту протягом аналітичного періоду, яка необхідна для виявлення резервів його збільшення в майбутньому періоді.

Показник середньоквадратичного відхилення дозволяє оцінити коливання в розвитку товарообороту:

$$\sigma = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (X_i - \bar{X})^2}{n}}$$

де  $X_i$  - темп зміни товарообороту в динаміці за період (місяць, квартал),  $\bar{X}$  - темп зміни товарообороту за рік;  $n$  - кількість досліджуваних періодів.

А коефіцієнт варіації показує нерівномірність змін товарообороту протягом аналітичного періоду і визначається за формулою:

$$v = \frac{\sigma * 100}{\bar{X}}$$

Таким чином, коефіцієнт рівномірності змін товарообороту ( $K_P$ ) розраховується на основі коефіцієнту варіації наступним чином:

$$K_P = 100 - v$$

- Оцінка сезонних коливань товарообороту в межах певного року. Вона здійснюється на основі визначення питомої ваги товарообороту кожного кварталу в загальному обсязі товарообороту за рік.

## **Змістом четвертого етапу є аналіз виробничої програми, який передбачає реалізацію наступних видів аналітичних робіт:**

- Аналіз обсягів випуску продукції власного виробництва в натуральному вимірі та її склад в розрізі обідньої та інших видів продукції. При аналізі обідньої продукції визначається середня ціна страви (СЦстр) наступним чином:

$$СЦ_{СТР} = \frac{В_{ВИП}}{КС}$$

де Ввип - вартість випуску обідньої продукції (або оборот по обідній продукції), грн.; КС – кількість страв, од.

- Оцінка складу продукції власного виробництва в розрізі її видів: перших, других, третіх страв, холодних закусок і т.д.
- Аналіз внутрігрупового асортименту випуску продукції власного виробництва.
- Порівняльний аналіз темпів зміни вартості обідньої продукції з темпами її зміни в натуральних показниках.
- Оцінка комплексності страв.
- Аналіз виконання плану випуску напівфабрикатів, кулінарних, кондитерських і борошняних виробів.



**Змістом п'ятого етапу аналізу є оцінка впливу факторів внутрішнього характеру, які можна згрупувати наступним чином:**

- забезпечення сировиною та товарами, їх використання;
- забезпеченість трудовими ресурсами, ефективність їх використання;
- ефективність використання основних фондів та матеріально-технічної бази підприємства.



**Завершальним шостим етапом аналізу є розробка комплексу заходів, спрямованих на подальший розвиток і покращення обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.**



# Виробнича програма

являє собою план випуску продукції в натуральному виразі: обідня продукція планується у стравах, а інша продукція власного виробництва – в одиницях, властивих тому чи іншому виду виробів (штуки, кг та ін.).

# 1. Метод прямого розрахунку

може використовуватись як для підприємств з відносно постійним контингентом споживачів, так і для підприємств, на який контингент є змінною характеристикою.

$$\text{ОВС}_{\text{ПЛ}} = \text{РХ}_{\text{ЗВ}} * \text{КС}_{\text{ПЛ}} * \text{РД}_{\text{ПЛ}}$$

**Раціон харчування** представляє собою середню кількість планового випуску страв для споживання однією людиною в день.

$$\text{РХ}_{\text{ПЛ}} = \frac{\text{КЗ}_{\text{КС}} * \text{РС}_{\text{ЗВ}}}{(\text{КС}_{\text{ЗВ}} * \text{РД}_{\text{ЗВ}})}$$

Він визначається на основі інформації про обсяг реалізації страв у звітному періоді, тис. страв (РСЗВ), середньоденної кількості споживачів в звітному періоді, осіб (КСЗВ), кількості робочих днів в звітному періоді (РДЗВ) та коефіцієнту зміни кількості страв, що споживаються одним клієнтом (КЗКС).





## 2. Метод на основі пропускної здатності залу ресторанного закладу.

Пропускна здатність ресторанного закладу представляє собою максимальну кількість споживачів, які обслуговуються на підприємстві за певний проміжок часу ( рік, квартал і т.д.).

$$OBC_{ПЗ} = MPZ * K_{ПЗ} * KC_{1K} * PD_{ПЗ}$$

### 3. Метод на основі виробничої потужності виробничого цеху (кухні) передбачає наступний порядок розрахунків:

- Оцінку виробничої потужності цеху для приготування їжі:

$$ВП = \frac{(ЧР - ЧП_{ОБЛ}) * M_{ОБЛ} * KЗ_M}{ТВ * M_{1C}}$$

де ЧР – час роботи ресторанного закладу, хв.; ЧПОБЛ час простою обладнання, хв.; МОБЛ – місткість обладнання (наприклад, котлів для варіння), л.; КЗМ – коефіцієнт заповнення місткості; ТВ – середня тривалість однієї варки, хв.; М1 С – місткість однієї страви, л.

- Розрахунок коефіцієнту використання виробничої потужності цеху (КВП), який визначається на основі інформації про фактичний обсяг випуску страв (ОВСФ) та його виробничої потужності (ВП) наступним чином:

$$K_{ВП} = \frac{ОВС_{\Phi}}{ВП}$$

- Визначення планового обсягу випуску страв (ОВСПЛ) на основі вище розрахованих показників:

$$ОВС_{ПЛ} = ВП * K_{ВП} * Д_{ПЛ}$$

де ДПЛ - кількість днів роботи цеху в плановому періоді.



#### **4. Метод на основі планового меню з урахуванням можливого попиту споживачів.**

- 1.** Розробляється планове меню (на день, тиждень, десять днів), в якому визначається перелік страв, що пропонуються до випуску.
- 2.** Знаходять середньоденний випуск страв кожної групи та кожного виду на основі планового меню.
- 3.** Визначається виробнича програма шляхом множення середньоденного випуску страв кожної групи на число днів роботи підприємства у періоді, що планується.

**3. Поняття та методичні основи  
плану товарного забезпечення  
ресторанного закладу.**



**План товарного забезпечення ресторанного закладу представляє собою документ, який розробляється у формі балансу і передбачає узгодженість між наступними елементами:**

1

Потребою ресторанного закладу в сировині і товарах для виконання виробничої програми.

2

Запасами сировини та товарів на початок і кінець планового періоду;

3

Обсягами надходження сировини і товарів в плановому періоді для забезпечення виконання запланованих обсягів випуску і реалізації продукції та реалізації покупних товарів.

Для визначення планового розміру потреби підприємства в сировині та покупних товарах може бути використано два методичних підходи:

Перший підхід передбачає визначення потреби в сировині виходячи із встановлених норм їх витрат на одиницю готової продукції та плану виробництва основної та іншої власної продукції

$$ПС_{ПЛ_i} = \frac{ІН_{1В} * КС_{ПЛ}}{1000}$$

де ПС<sub>ПЛ<sub>i</sub></sub> – потреба в сировині в плановому періоді по конкретному виду продукції, кг; ІН<sub>1В</sub> – індивідуальна норма витрат сировини на одну страву, г.; КС<sub>ПЛ</sub> – кількість страв в плановому періоді, од.

Другий підхід передбачає використання не індивідуальних, а середньогрупових норм витрат (наприклад, витрати м'яса в середньому для других страв).

$$\overline{НВ} = \frac{\sum_{i=1}^n (ІН_i * КС_i)}{ЗКС}$$

де НВ - середньозважена норма витрат сировини певного виду, кг; ІН<sub>i</sub> – індивідуальна норма витрат сировини по конкретних видах продукції, г; КС<sub>i</sub> – кількість страв, що планується виготовити в плановому періоді по конкретному виду продукції, од.; ЗКС – загальна кількість страв, що планується до випуску, од

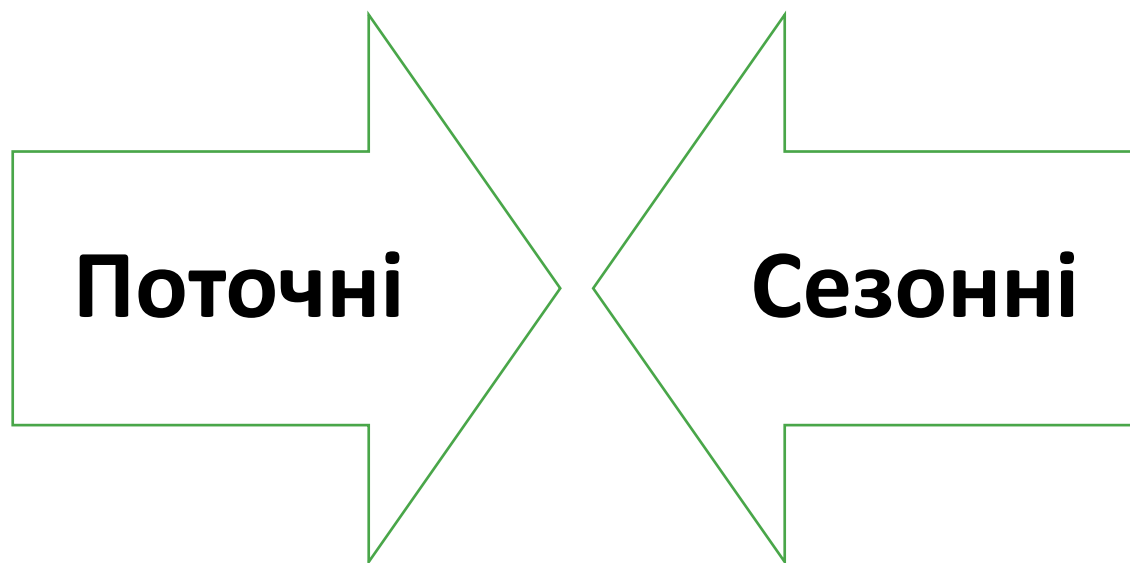


**4. Сутність та види запасів сировини та товарів на підприємствах ресторанного бізнесу**



Вся сукупність запасів, що формуються ресторанными закладами може бути згрупована за наступними ознаками:

1. За призначенням:



## 2. Залежно від моменту оцінки запаси поділяються на:

- Запаси сировини та покупних товарів на початок певного періоду

- Запаси сировини та покупних товарів на кінець певного періоду

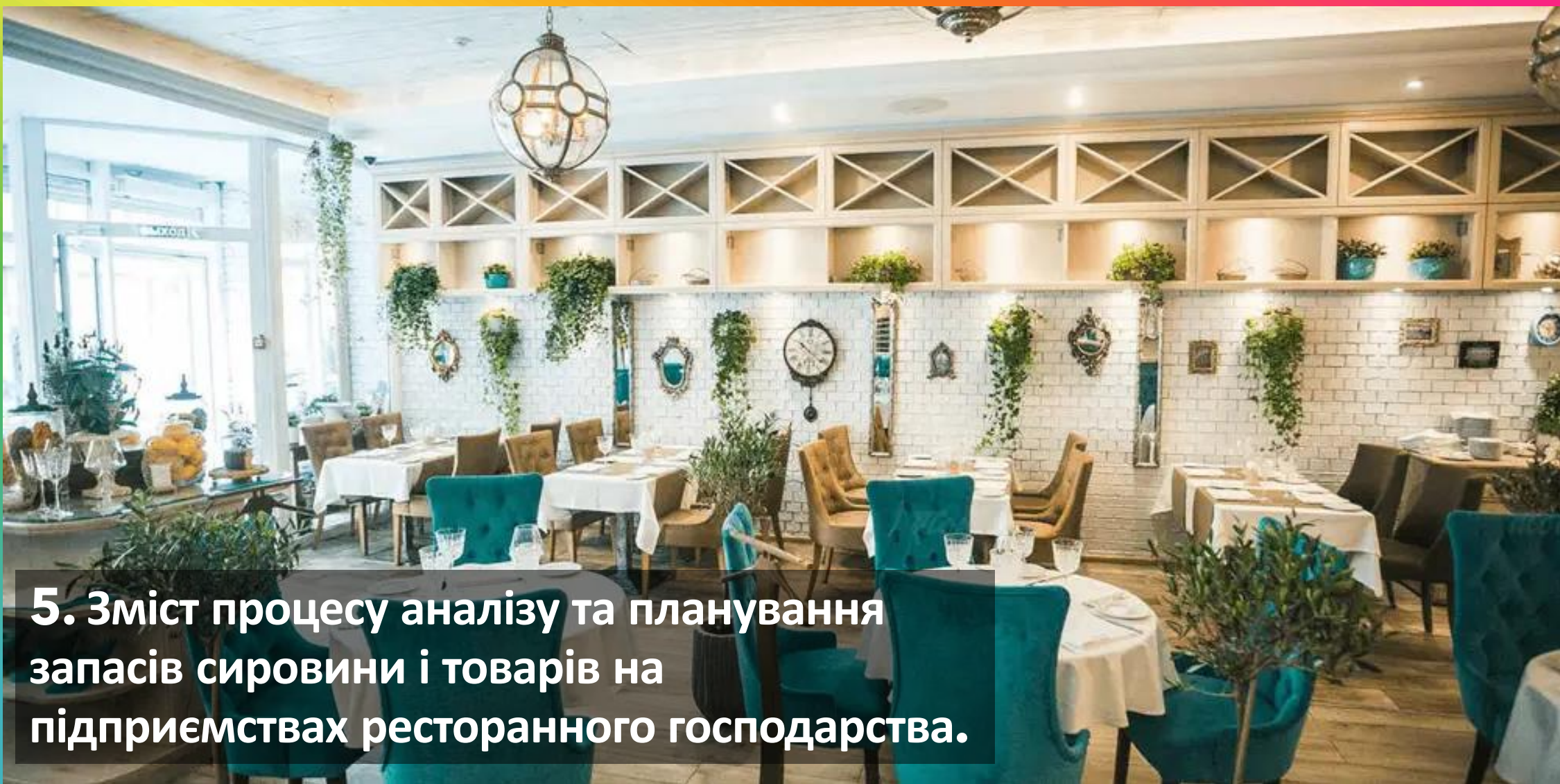
- Середній запас сировини чи покупних товарів за певний період

### 3. Залежно від показників, що використовуються для оцінки:



- Запаси сировини та товарів в абсолютному вимірі. Ця оцінка може здійснюватись як в натуральних, так і у вартісних показниках.

- Запаси сировини та товарів у відносному виразі. В якості відносного показника на практиці використовується рівень запасів.



**5. Зміст процесу аналізу та планування запасів сировини і товарів на підприємствах ресторанного господарства.**

## Процес аналізу поточних товарних запасів на підприємствах ресторанного господарства передбачає реалізацію наступних етапів:

1. Аналіз динаміки фактичних запасів сировини та покупних товарів та їх структури.

2. Аналіз обґрунтованості обсягу та рівня запасів на підприємстві на основі співставлення фактичних запасів із встановленими нормативами як в абсолютних, так і у відносних показниках.

3. Аналіз показників оборотності запасів та товарів, який передбачає порівняння фактичних і планових показників оборотності.

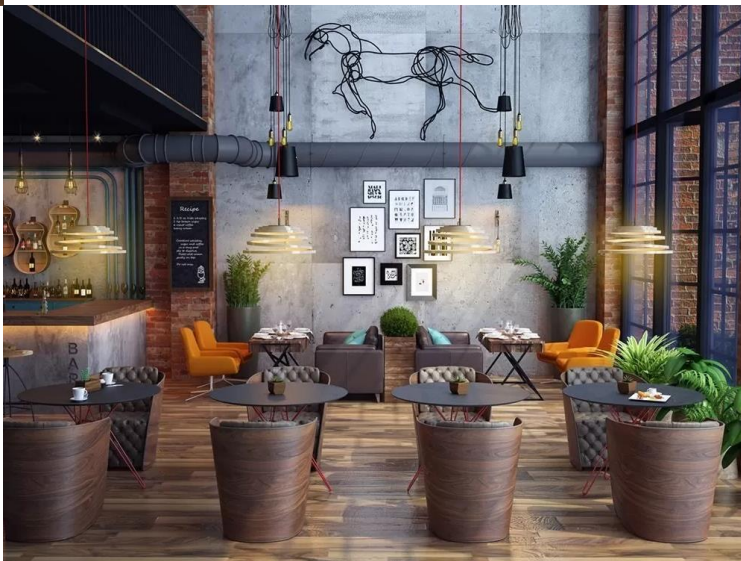
4. Аналіз ефективності використання запасів і визначення впливу факторів на її зміну.

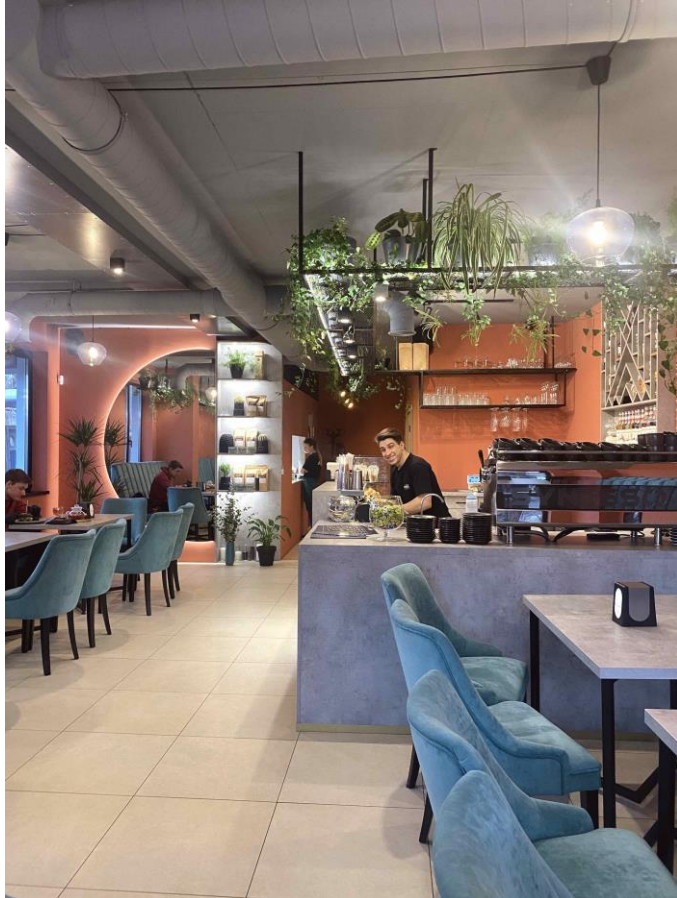


представляє собою процес визначення нормативної величини запасів на основі використання комплексу методів, які спрямовані на оптимізацію розмірів цих запасів та зниження витрат, пов'язаних з їх формуванням та обслуговуванням.



# Планування товарних запасів





Для визначення нормативів запасів сировини та товарів використовуються різні методи:

- дослідно-статистичний

- метод техніко-економічних розрахунків

- метод еластичності

- методи економіко-математичного моделювання

У ході розрахунку норми окремих видів запасів визначаються шляхом включення наступних складових елементів:

1. Робочий запас (Зроб), який включає:

- презентабельний асортиментний набір
- середньоденний запас
- підготовчий запас

2. Запас поточного поповнення (Зпп) формується з метою забезпечення безперервного виготовлення та реалізації продукції та товарів в період між черговими поставками.

3. Страховий запас (Зстр) призначений для забезпечення безперервної роботи ресторанного закладу у випадках порушення умов комерційних угод щодо термінів та обсягів поставок з боку постачальників.

Норми запасів доцільно визначити за всіма основними видами сировини та асортиментними різновидами товарів.

Загальний норматив формування запасів в цілому по ресторанному закладу (НВЗП), який показує суму оборотних коштів, що мають авансуватись підприємством в запаси, визначається як сума всіх потоварних нормативів по окремих товарних групах.



Продуктовий баланс ресторану представляє собою форму узгодження потреби підприємства в сировині та товарах для виконання виробничої програми та плану товарообороту з обсягами їх надходження з урахуванням сальдових їх запасів на початок та кінець планового періоду.

Формула продуктового балансу виглядає наступним чином:

$$З_{\text{ПОЧ}_{\text{пл}}} + ПЗ_{\text{пл}} = НЗ_{\text{пл}} + З_{\text{КІН}_{\text{пл}}}$$

де  $З_{\text{ПОЧ}_{\text{пл}}}$ ,  $З_{\text{КІН}_{\text{пл}}}$  – запаси сировини та товарів відповідно на початок та кінець планового періоду, тис. грн.;

$ПЗ_{\text{пл}}$  – потреба в запасах сировини та товарів на плановий період, тис. грн.;

$НЗ_{\text{пл}}$  - необхідний обсяг надходження сировини та товарів в плановому періоді, тис. грн.

Дякую за увагу!

