

#### **Тема 4. Технічний потенціал підприємств ресторанного господарства.**

**Мета:** ознайомлення студентів з поняттям технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства; розвивати економічне мислення; формування і розвиток мотивації постійного самовдосконалення і змістовної професійної діяльності шляхом реалізації потенційних інтелектуальних можливостей.

#### **План**

1. Поняття і склад технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства.
2. Оцінка та розвиток технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства.
3. Стан та ефективність використання технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства.
4. Потужність виробничої системи підприємства ресторанного господарства.

#### **Рекомендована література**

1. Економіка ресторанного господарства: навч. посібник / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш. – Х. : Світ книг, 2015. – 368 с.
2. Розанова Т.П, Муртузалієва Т.В. Маркетинг послуг гостинності та туризму: Практикум. - М. : Вид.-торг. корпорація "Дашков і К", 2011. - 132 с.
3. Смирнов І.Г. Логістика в ресторанному бізнесі як складник логістики туризму // Географія та туризм. - 2010. - Вип. 8. - С. 149-167.

#### **Контрольні питання та ситуації до роздумів**

1. Охарактеризуйте роль і місце технічного потенціалу в системі ресурсного забезпечення діяльності підприємств ресторанного господарства.
2. Які з нижчеперелічених елементів можна віднести до технічного потенціалу у ресторанному господарстві: тістомісильна машина; холодильна шафа; мішок борошна; касовий апарат; грошові кошти в касі підприємства; мельхіорові столові прибори; ящик з олією; поточна роздавальна лінія; автомобіль, що призначений для продажу; автомобіль для доставки вантажів у ресторан?
3. У чому полягають особливості просторових ресурсів підприємств ресторанного господарства? За якими ознаками вони можуть вважатися елементом технічного потенціалу?

Чому у ресторанному господарстві більша частина просторових ресурсів використовується на правах оренди?

4. Чому для підприємств ресторанного господарства характерна низька технічна оснащеність?

5. За яких умов збільшення первісної вартості основних засобів не призводить до нарощення технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства?

6. Які методи нарахування амортизації найбільш поширені на підприємствах ресторанного господарства? Чому?

7. Які чинники визначають необхідність реконструкції або модернізації технічних ресурсів підприємств ресторанного господарства?

8. Назвіть приклади закладів ресторанного господарства, які впроваджують нові технічні рішення для підвищення ефективності їх господарської діяльності.

9. Які чинники впливають на ефективність використання технічного потенціалу у підприємствах ресторанного господарства?

10. Інформація для роздуму, ресторану «Люстдорф» надійшло замовлення щодо організації комплексних обідів для учасників міжнародної конференції протягом трьох днів. Працюючи у звичайному режимі, ресторан у обідній час пропонує своїм клієнтам бізнес-ланчі, щоденна виручка від реалізації яких становить 50% денного товарообороту. Виробнича потужність ресторану не дозволяє одночасно обслуговувати постійних клієнтів і учасників конференції. Чи варто керівництву відмовлятися від замовлення? Які існують способи тимчасового розширення виробничих потужностей ресторану?

11. Інформація до роздуму: мережа ресторанного господарства в Україні щорічно скорочується. За даними Державної служби статистики України у 1985 р. кількість місць у закладах ресторанного господарства налічувала 4 054 тис. місць, у 1990 р. — 4 467 тис. місць, у 1995 р. — 2 815 тис. місць, у 2000 р. — 1916 тис. місць, у 2005 р. — 1 693 тис. місць у 2010 р. — 1 595 тис. місць. Як Ви можете пояснити тенденцію до скорочення виробничих потужностей ресторанного господарства?

12. Інформація до роздуму, за даними Державної служби статистики України частка ресторанного господарства у загальних інвестиціях у основні засоби, хоча й незначна, але має тенденцію до зростання. Показники за роками відповідно склали:

2007 р. — 0,733%; 2008 р. — 0,734%; 2009 р. — 0,766%; 2010 р. — 0,846% 2011р. — 0,828%. Як Ви можете пояснити цю тенденцію?

### Тести

1. *Технічний потенціал підприємства ресторанного господарства відрізняється від його технічних ресурсів урахуванням:*

- а) предметів праці;
- б) просторових ресурсів;
- в) здатностей персоналу обслуговувати технічні ресурси;
- г) можливостей використання технічних ресурсів у господарській діяльності.

2. *Індивідуалізація виробництва та обслуговування у ресторанному господарстві зумовлює таку особливість його технічного потенціалу, як:*

- а) висока питома вага орендованих просторових ресурсів;
- б) підвищені вимоги до надійності та високої технологічності маний устаткування;
- в) низька технічна оснащеність підприємств;
- г) нерівномірна завантаженість протягом робочого дня.

3. *Зростання технічного рівня підприємства ресторанного господарника характеризує:*

- а) збільшення питомої ваги пасивної частини технічних ресурсів у їх загальній величині;
- б) збільшення питомої ваги активної частини технічних ресурсів у їх загальній величині;
- в) збільшення питомої ваги орендованої частини технічних ресурсів у їх загальній величині;
- г) зменшення питомої ваги орендованої частини технічних ресурсів у їх загальній величині.

4. *Первісна та відновлювальна вартість основних засобів відрізняються:*

- а) на величину зносу;
- б) цінами, за якими враховуються основні засоби;

- в) термінами введення основних засобів в експлуатацію;
- г) цінами, за якими відбувається ліквідація основних засобів.

5. *Первісна вартість обладнання складається із:*

- а) вартості його закупівлі;
- б) вартості його закупівлі, доставки та монтажу;
- в) вартості його закупівлі за винятком величини зносу;
- г) вартості його закупівлі, доставки, монтажу та витрат на обслуговування.

6. *Погіршення транспортної інфраструктури в зоні розміщення підприємства ресторанного господарства та міграція населення в інші райони зумовлюють скорочення вартості технічного потенціалу підприємства через:*

- а) фізичний знос його технічних ресурсів;
- б) моральний знос його просторових ресурсів;
- в) функціональне застарівання будівель і споруд;
- г) природне руйнування технічних ресурсів.

7. *Збільшення обсягу виробництва та реалізації кулінарної продукції за інших рівних умов призводить до:*

- а) підвищення фондоозброєності праці;
- б) підвищення фондівіддачі;
- в) підвищення фондоємності;
- г) підвищення рентабельності основних засобів.

8. *Підвищення ефективності використання технічного потенціалу у підприємствах ресторанного господарства значною мірою обмежується за рахунок:*

- а) повного завантаження обладнання;
- б) низької питомої ваги активної частини основних засобів;
- в) рівномірного розподілу попиту споживачів у часі;
- г) темпів зростання продуктивності праці.

9. *Визначте, яка з перелічених пропозицій не сприятиме зростанню ефективності використання технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства:*

- а) оптимізація співвідношення виробничої та торгової площ;
- б) раціоналізація розташування підприємства ресторанного господарства;
- в) оптимізація графіків роботи підприємства;
- г) максимальне нагромадження основних засобів для захисту майна від інфляції.

10. *Визначте, яка з наведених нижче характеристик технічного стану ресторану не описує його виробничу потужність:*

- а) площа обіднього залу становить 65 м<sup>2</sup>;
- б) обідній зал розрахований на 40 місць;
- в) у ресторані встановлена міні-пекарня продуктивністю 64 вироби на годину
- г) плановий випуск кулінарної продукції становить 550 кг на добу.

## **Практичні завдання**

### **Приклади розв'язування типових задач**

#### **Задача 1**

У середньому за зміну на підприємстві ресторанного господарства електромеханічна м'ясорубка працює 5 годин. Час роботи підприємства - 14 годин. Необхідно оцінити використання такого обладнання у часі.

#### **Розв'язування:**

Ступінь використання обладнання у часі характеризує коефіцієнт екстенсивного використання обладнання (Кекст), який розраховується шляхом відношення фактичного часу роботи обладнання до календарного, тобто можливого (або нормативного).

Визначимо коефіцієнт екстенсивного використання м'ясорубки:

$$Кекст = 5 : 14 = 0,36.$$

Таким чином, у часі електромеханічна м'ясорубка використовується лише на 36%, що є досить низьким показником і має значні резерви використання даного виду обладнання у часі на досліджуваному підприємстві ресторанного господарства.

## Задача 2

Потужність картопличистки, що встановлена у їдальні, за технічним паспортом становить 400 кг/годину, фактично за рік перероблено картопля 420 т. Кількість робочих днів підприємства на рік — 353, кількість робочих годин на день — 8. Необхідно визначити коефіцієнт інтенсивного використання (завантаження) обладнання.

### Розв'язування:

Коефіцієнт інтенсивного використання обладнання (Кшт) характеризує ступінь використання продуктивності обладнання в одиницю часу і розраховується як відношення фактичної продуктивності роботи обладнання в одиницю часу до нормативної продуктивності (за паспортом).

1. Визначимо фактичну денну продуктивність картопличистки (Pd):

$$Pd = 420000 : 353 = 1190 \text{ кг.}$$

2. Обчислимо фактичну годинну продуктивність картопличистки (Pz):

$$Pz = 1190 : 8 = 149 \text{ кг.}$$

3. Визначимо коефіцієнт інтенсивного використання картопличистки (Кшт):

$$K_{шт} = 149 : 400 = 0,373 .$$

Таким чином, потужність картопличистки використовується у їдальні на 37,3 %, що є низьким показником і має значні резерви потужності даного виду обладнання.

## Задача 3

На основі даних, що наведені у табл. 4.3, проаналізувати ефективність використання основних засобів підприємства ресторанного господарства та забезпеченість ними персоналу за два роки. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки щодо динаміки розрахованих показників.

**Таблиця 4.3** — Вихідна інформація для розрахунків

Показник	Минулий рік	Звітний рік
Валовий товарооборот, тис. грн.	3 200	3 350
Роздрібний товарооборот, тис. грн.	3 050	3 170
Оборот з продукції власного виробництва, тис. грн.	2 030	2 090
Прибуток, тис. грн.	240	255
Середньорічна вартість основних засобів, тис. грн.	420	430
у тому числі активної частини	145	150
Кількість посадкових місць	70	70
Середньооблікова чисельність персоналу, осіб	33	34
у тому числі працівників виробництва	16	17

### Розв'язування:

Для проведення розрахунків складемо аналітичну таблицю 4.4, у якій і представимо результати розрахунків показників ефективності використання основних засобів досліджуваного підприємства ресторанного господарства за два роки.

**Таблиця 4.4** — Динаміка показників ефективності використання основних засобів підприємства ресторанного господарства

Показники	Минулий рік	Звітний рік	Абсолютне відхилення (±)	Темп зростання, %
Вихідна інформація				
1. Валовий товарооборот, тис. грн.	3 200	3 350	150	104,7
2. Роздрібний товарооборот, тис. грн.	3 050	3 170	120	103,9
3. Оборот з продукції власного виробництва, і грн.	2 030	2 090	60	103,0
4. Прибуток, тис. грн.	240	255	15	106,3
5. Середньорічна вартість основних засобів, тис. грн.	420	430	10	102,4
5.1. у тому числі активної частини	145	150	5	103,4
6. Кількість посадкових місць, од.	70	70	10	100,0
7. Середньооблікова чисельність персоналу, осіб	33	34	1	103,0
7.1. у тому числі працівників виробництва	16	17	1	106,3
Розраховані показники				
8. Фондовіддача основних засобів (стр. 1 : стр. 5)	7,6	7,8	0,2	102,3
9. Фондовіддача активної частини основних засобів (стр. 3 : стр. 5.1)	14,0	13,9	-0,1	99,5

10. Фондомісткість основних фондів (стр. 5 : стр. 1)	0,131	0,128	-0,003	97,8
11. Фондомісткість активної частини основних засобів (стр. 5.1 : стр. 3)	0,071	0,072	0,001	100,5
12. Питома вага активної частини основних засобів, % (стр. 5.1 : стр. 5)	34,5	34,9	0,4	-
13. Рентабельність основних фондів, % (стр. 4 : стр. 5)	57,1	59,3	2,2	-
14. Прибуток на одне посадкове місце, тис. грн. (стр. 4 : стр. 6)	3,43	3,64	0,21	106,1
15. Роздрібний товарооборот на одне місце, тис. грн.(стр. 2 : стр. 6)	43,6	45,3	1,7	103,9
16. Оборот з продукції власного виробництва на одне місце, тис. грн.. (стр. 3 : стр. 6)	29,0	29,9	0,9	103,1
17. Кількість місць у розрахунку на одного працівника підприємства (стр. 6 : стр. 7)	2,12	2,06	0,06	97,2
18. Кількість місць у розрахунку на одного працівника виробництва (стр. 6 : стр. 7.1)	4,38	4,12	-0,26	94,1
19. Фондоозброєність (стр. 5 : стр. 7)	12,73	12,65	-0,08	99,4
20. Фондооснащеність (стр. 5.1 : стр. 7.1)	9,06	8,82	-0,24	97,7

Таким чином, на основі проведених розрахунків показників ефективності використання основних засобів досліджуваного підприємства ресторанного господарства можна стверджувати, що за останні два роки ефективність використання основних засобів підприємства в цілому підвищилася, про що свідчить зростання показника фондовіддачі основних засобів на 0,2 або 2,3% зниження фондомісткості основних засобів підприємства, зростання рентабельності основних засобів на 2,2%, прибутку на одне посадкове місце - на 0,21 тис. грн. або 6,1%, роздрібного товарообороту на одне посадкове місце - 1,7 тис. грн. або 3,9%, обороту з продукції власного виробництва на одне посадкове місце — на 0,9 тис. грн. або 3,1%.

Однак, на підприємстві простежуються й деякі негативні моменти щодо ефективності використання основних засобів. Про ситуації свідчить незначне, але зниження за досліджуваний період забезпеченості персоналу підприємства основними засобами за показниками фондоозброєності (на 0,08 або 0,6%) та фондооснащеності (на 0,24 або 2,6%).

Крім того, за досліджуваний період знизилася значення показника фондовіддачі активної частини основних засобів на 0,1 або 0,5% та відбулося відповідне підвищення фондомісткості активної частини основних засобів. Така ситуація зумовлена тим, що у досліджуваному періоді на підприємстві темп зростання активної частини основних засобів перевищив темпи зростання обсягів виробництва і реалізації продукції. Тому, в майбутньому керівництву підприємством слід звернути увагу на пошук шляхів зростання ефективності використання активної частини основних засобів.

#### **Задача 4**

Час роботи обіднього залу їдальні становить 8 годин на день, у тому числі 4 години зал працює з повним завантаженням, а 4 години — з половинним завантаженням. Площа обіднього залу — 190 м<sup>2</sup>. Норма площі на одне посадкове місце — 1,9 м<sup>2</sup>. Час приймання їжі одним відвідувачем — 20 хвилин. Визначити пропускну спроможність обіднього залу їдальні у розрахунку на день і коефіцієнт використання пропускну спроможності обіднього залу.

#### ***Розв'язування:***

Пропускна спроможність залу характеризує максимально можливу кількість відвідувачів, яку може обслужити підприємство ресторанного господарства за одиницю часу (годину, робочий день, місяць, рік).

Пропускна спроможність обіднього залу підприємства ресторанного господарства визначається за формулою (2.11; 2.12). Коефіцієнт використання пропускну спроможності обіднього залу (К<sub>пс</sub>) визначається за формулою (2.13).

1. Використовуючи формулу 2.12, визначимо пропускную спроможність обіднього залу їдальні на день (К<sub>пс</sub>):

$$PC_{\max} = \frac{480}{20} \times \frac{190}{1,9} = 2400 \text{ осіб.}$$

2. Визначимо коефіцієнт використання пропускної спроможності обіднього залу їдальні з урахуванням інтенсивності потоку споживачів протягом дня ( $K_{пс}$ ):

$$K_{пс} = \frac{4 \times 1 + 4 \times 0,5}{8} = 0,75.$$

3. Розрахуємо фактичну пропускну спроможність обіднього залу їдальні на день (ПСфакт):

$$ПС_{факт} = 2400 \times 0,75 = 1800 \text{ осіб.}$$

Відповідь: пропускну спроможність обіднього залу їдальні на день становить 2400 осіб, з урахуванням коефіцієнта використання пропускної спроможності обіднього залу, який становить 0,75, фактична денна пропускну спроможність їдальні склала 1800 осіб.

### **Задачі для розв'язування**

#### **Задача 5**

Первісна вартість основних засобів підприємства ресторанного господарства становить 265 тис. грн., у тому числі питома вага теплового обладнання — 40%, холодильного обладнання — 15%, торговельного обладнання — 25%, інших основних засобів — 20%.

За станом на початок поточного року проведена переоцінка основних засобів даного підприємства в ціні поточного періоду. Індeksi зростання цін на окремі види основних засобів склали, відповідно: теплове обладнання — 1,28, холодильне обладнання — 1,25; торговельне обладнання — 1,24; інші основні фонди — 1,21.

Визначити відновлювальну та залишкову вартості основних засобів підприємства ресторанного господарства. При проведенні розрахунків врахувати, що коефіцієнт зносу теплового обладнання становить 0,4; холодильного обладнання — 0,3; торговельного обладнання — 0,2; інших основних засобів — 0,4.

#### **Задача 6**

Визначити річну суму амортизаційних відрахувань кафе «Мрія» на основі наступних даних:

— первісна вартість основних засобів підприємства станом на початок року — 786 тис. грн.;

— питома вага вартості основних засобів третьої групи (будівлі) у загальній вартості основних засобів підприємства становить 82,6%;

— питома вага вартості основних засобів шостої групи (інструменти, прилади, інвентар (меблі)) у загальній вартості основних засобів — 2,7%;

— питома вага вартості транспортних засобів у загальній вартості основних засобів складає 12,6%;

— питома вага вартості основних засобів четвертої групи (електронно-обчислювальні машини, інші машини для автоматичного оброблення інформації, їх програмне забезпечення, інформаційні системи, телефони, мікрофони) в загальній вартості основних засобів підприємства становить 2,1%.

#### **Задача 7**

У минулому році обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства склав 2 010 тис. грн., рівень рентабельності — 7% до товарообороту. Середньорічна вартість основних засобів — 286 тис. грн., середньооблікова кількість працівників підприємства 23 особи, кількість посадових місць — 50.

У звітному році обсяг товарообороту зріс на 4,5%, рівень рентабельності збільшився на 1%, інші показники залишилися без змін.

Визначити показники ефективності використання основних засобів підприємства ресторанного господарства та забезпеченості ними персоналу. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки щодо динаміки розрахованих показників.

#### **Задача 8**

На основі даних, що наведені у табл. 4.5, проаналізувати ефективність використання окремих видів обладнання в спеціалізованому цеху із виробництва напівфабрикатів підприємства ресторанного господарства. Цех працює 305 днів на рік у дві зміни по 8 годин. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки.

*Таблиця 4.5 — Вихідна інформація для розрахунків*

Види обладнання	Продуктивність за технічним паспортом	Фактично виготовлено продукції	Середній час роботи за зміну, год.
1. Лінія виробництва очищеної картоплі ПЛСК-70	400 кг/год.	784 т.	4
2. Лінія для виробництва вареників ПЛВ	3500 шт./год.	4287 тис. шт.	2,5
3. Лінія виробництва вінегретів і овочевих салатів МЛВС-500	500 кг./год.	735 т	2,4
4. Агрегат для виробництва млинців з начинкою АБНЕ-720	720 шт./год.	1270 тис. шт.	4

### Задача 9

Використовуючи наведені нижче дані, визначити показники ефективності використання основних засобів ресторану і зробити висновки.

Вартість будівництва ресторану за кошторисом передбачена І 500 тис. грн., фактично вона виявилася вищою на 12%. Річний обсяг товарообороту підприємства за планом становив 3 600 тис. грн., але фактично за рахунок інфляційного підвищення цін він зріс на 9,5% від запланованого.

Питома вага продукції власного виробництва в загальному обсязі товарообороту становить 57%. Фактичний рівень рентабельності ресторану — 9,5%. Середньооблікова чисельність працівників ресторану — 28 осіб. Кількість місць в обідній залі — 60.

### Задача 10

У поточному році їдальня фактично виготовила і реалізувала в середньому за день 1 370 перших страв. Загальна місткість казанів становила 320 л, об'єм першої страви — 0,5 л. Середній цикл однієї варки перших страв — 120 хвилин, витрати часу на завантаження, вивантаження та миття котлів — 20 хвилин, втрати часу на простій з організаційно-технологічних причин — 60 хвилин на зміну. Коефіцієнт заповнення казанів — 0,85. Кухня працює 8 годин на день.

У наступному році передбачено збільшити загальну місткість котлів для виробництва перших страв на 12,5%. У результаті запровадження на підприємстві системи заходів з удосконалення організації виробничого процесу, втрати часу на простій з організаційно-технологічних причин скоротяться на 5%. Заплановано виготовити за 260 робочих днів 410,8 тис. перших страв.

Використовуючи наведену інформацію, розрахувати виробничу потужність їдальні з випуску перших страв у поточному і плановому роках, абсолютний і відносний приріст виробничої потужності у наступному році, порівняно з поточним, та коефіцієнти використання виробничої потужності у поточному, плановому роках; визначити абсолютний і відносний приріст випуску перших страв у наступному році, порівняно з поточним роком.

### Задача 11

На основі даних, представлених у табл. 4.6, проаналізувати ефективність використання основних засобів підприємства ресторанного господарства (кафе) за звітний рік. Порівняти темпи зросту показників фондовіддачі, фондоозброєності та продуктивності праці. Аналітичну таблицю добу побудувати самостійно. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки щодо динаміки розрахованих показників.

**Таблиця 4.6 — Вихідна інформація для розрахунків**

Показники	Минулий рік	Звітний рік	
		план	фактично
Валовий товарооборот, тис.грн.	1663	1685	1697
у тому числі оборот з продукції власного виробництва	67,3	67,3	67,1
Прибуток, тис.грн.	48	50	46
Середньорічна вартість основних засобів, тис.грн.	104	110	112
у тому числі активної частини	76	80	82
Середньооблікова чисельність персоналу, осіб	16	16	15
у тому числі працівників виробництва	7	7	7
Кількість місць, од.	30	30	30

### Задача 12

Визначити річну виробничу потужність кухні з виробництва перших страв на основі наступних даних. Кухня працює 10 годин на добу, середня тривалість однієї варки — 130

хвилин, з урахуванням часу на завантаження, вивантаження тощо. Загальна місткість казанів - 210 л, об'єм першої страви - 0,5 л. Час на простій з організаційно-технологічних причин - 70 хвилин на зміну, коефіцієнт заповнення казанів — 0,9. Кількість робочих днів кухні на рік — 305.

Вказівка. При розв'язуванні задачі скористатися формулою (2.17) для визначення виробничої потужності кухні з випуску перших страв.

#### **Задача 13**

Ресторан «Зустріч» працює з 10 до 24 години. Вечірнім вважається час з 16 години. Вечірнім вважається час з 45 хвилин, а у вечірній - 90 хвилин. Площа обіднього залу - 114 м<sup>2</sup>, норма площі на одне посадкове місце - 1,9 м<sup>2</sup>. Фактично в денний час в ресторані обслуговується в середньому 210 відвідувачів, у вечірній — 270.

Використовуючи наведену інформацію, визначити пропускну спроможність обіднього залу ресторану і коефіцієнт використання пропускну спроможності залу в денний та вечірній часи. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки.

#### **Задача 14**

Кількість посадкових місць їдальні — 100. У звітному році їдальня працювала 307 днів, обслуговування відвідувачів здійснювалося офіціантами. У плановому році їдальня буде працювати без вихідних днів за методом самообслуговування. Денний час роботи їдальні у звітному і плановому періодах – 8 годин, з яких 3 години обідній зал працює з повним завантаженням 5 годин – із завантаженням у середньому 35%. Середній час обслуговування одного відвідувача офіціантами - 40 хв., а методом самообслуговування 20 хв.

У звітному році їдальнею реалізовано 504 тис. страв, обслуговано 200 тис. відвідувачів.

На основі наведених даних визначити пропускну спроможність обіднього залу їдальні на плановий рік. Розрахувати можливий плановий приріст випуску страв, якщо відомо, що середня кількість страв на одного споживача - 2,5, а коефіцієнт використання пропускну спроможності обіднього залу залишиться на рівні звітного року.

#### **Задача 15**

Обідній зал кафе на 40 місць працює 12 годин на день. Середня тривалість обслуговування одного споживача - 35 хвилин. Фактично за робочий день в поточному році в середньому обслуговується 520 осіб.

У наступному році на підприємстві передбачається збільшити кількість посадкових місць на 25% за рахунок розширення площ, обіднього залу. Крім того, у результаті запровадження на підприємстві системи заходів з удосконалення організації обслуговування відвідувачів, середні витрати часу на обслуговування одного споживача скоротяться на 6%.

Використовуючи наведену інформацію, визначити: максимальну і фактичну оборотність одного місця, коефіцієнт оборотності місць в поточному році; пропускну спроможність обіднього залу та коефіцієнт її використання в поточному році; абсолютний і відносний приріст пропускну спроможності обіднього залу кафе в наступному році, порівняно з поточним. Прокоментувати отримані результати й зробити висновки.