

Тема 4: ТЕХНІЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття:

Освітня: перевірити в студентів знання про гроші як форма суспільних відносин.

Розвиваюча: розвиток в студентів знань про суспільний поділ праці і структуру продуктивних сил; економічні відносини та їх суб'єкти.

Виховна: розвивати економічне мислення; виховувати культуру спілкування; стимулювати розвиток умінь студентів правильно формулювати свої відповіді.

Економічні терміни та категорії: технічний потенціал, основні засоби, первісна вартість основних засобів, відновлювальна вартість, залишкова вартість, знос основних засобів, амортизація основних засобів, просте відтворення технічного потенціалу, розширене відтворення, поточний і капітальний ремонт, реконструкція, технічне переозброєння, модернізація, потужність виробничої системи.

Хід заняття:

План викладу і засвоєння матеріалу

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.

1. Поняття і склад технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства

Здійснення виробничого-торговельного процесу пов'язане з використанням різних елементів ресурсного потенціалу підприємства ресторанного господарства, серед яких важливе місце в системі матеріально-ресурсного забезпечення відіграє технічний потенціал.

Під технічним потенціалом підприємств ресторанного господарства розуміють можливості забезпечення основних, допоміжних і обслуговуючих процесів прогресивними машинами та обладнанням, приладами, інвентарем, об'єктами нерухомості.

Якщо сировинні та товарні ресурси, які у ресторанному господарстві відносяться до предметів праці, вибувають з виробничого процесу протягом одного циклу, відтворюються поза підприємством і не завжди бувають адекватними продукції, що випускається, то технічний потенціал формується за участі засобів праці. До таких засобів традиційно відносяться матеріальні цінності, що призначені для використання у господарській діяльності підприємства протягом періоду, який перевищує 365 календарних днів з дати введення їх в експлуатацію, та вартість яких поступово зменшується у зв'язку з фізичним або моральним зносом.

Характерними рисами ресурсів, що відносяться до технологічного потенціалу підприємств ресторанного господарства, є:

- тривалий час використання (не менше року);
- збереження натурально-речовинної форми;
- схильність до зносу;
- поступове відшкодування вартості через механізм амортизації з віднесенням амортизаційних відрахувань на вартість виробленої продукції (послуг).

Формування технічного потенціалу має забезпечити належні матеріальні умови для здійснення господарської діяльності підприємства ресторанного господарства, виробництва, реалізації та організації споживання продукції, зберігання запасів сировини та товарів, проведення транспортних, розвантажувально-навантажувальних та інших операцій, пов'язаних з наданням послуг, працею та відпочинком робітників підприємства, підвищенням продуктивності їхньої праці та ефективності господарювання підприємства. Вирішенню цих завдань сприяє цілеспрямована діяльність із формування величини та структури технічного потенціалу, створення режиму та умов його використання, підтримки у дієвому стані, тощо.

Технічний потенціал підприємства ресторанного господарства у сукупності з його технологічними та просторовими можливостями складає всю систему речовинних елементів виробничих сил і організаційно-технічних умов, які є основою виробничо-технологічних процесів та обслуговування.

За своєю структурою технічний потенціал є неоднорідним. У зв'язку з цим з метою обліку, аналізу та планування його величини та складу використовують наступну класифікацію елементів технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства (рис. 4.1).

1. За характером використання виділяють:

- виробничі технічні (у т. ч. просторові) ресурси, які обслуговують господарську діяльність підприємства та створюють умови для її успішного здійснення (будинки, споруди, транспортні засоби, обладнання);

Усякий успішний ресторатор знає, що для завоювати популярності у клієнтів недостатньо тільки вишуканого дизайну й увічливих розторопних офіціантів — необхідно чітко налагодити ефективний технологічний цикл, результатом чого стане висока якість пропонованих блюд. А вона, безсумнівно, тримається на трьох «китах»: свіжі продукти, майстерність кухаря й, звичайно ж, функціональне та високотехнологічне устаткування. («Идеальная кулинария, или оборудование для кафе и ресторанов», № 4, 2012 г.)

- невиробничі технічні ресурси, які використовуються для задоволення побутових і культурних потреб працівників підприємства.

Більшість елементів технічного потенціалу підприємств ресторанного господарства відноситься до виробничих.

2. За цільовим призначенням виділяють наступні елементи технічного (у т. ч. просторового) потенціалу:

- будинки — архітектурно-будівельні об'єкти, що забезпечують умови праці працівників ресторанного господарства, зберігання сировини й товарів, виробництво продукції, її продаж, організацію обслуговування споживачів, надання додаткових послуг населенню;

- споруди — об'єкти, необхідні для здійснення виробничих та торгово-технологічних процесів;

- передавальні пристрої, за допомогою яких здійснюється передавання енергії, тепла, а також рідких та газоподібних речовин, машини та устаткування, до яких належать силові машини, робочі механізми, механічне, холодильне, теплове та підйомно-транспортне устаткування, контрольно-касові апарати, вимірювальні прилади, інше виробниче та торгово-технологічне устаткування;

- транспортні засоби;
- інструмент;
- виробничий інвентар та приладдя;
- господарський інвентар;
- багаторічні насадження.

3. За функціональним призначенням виробничі технічні ресурси підприємства ресторанного господарства поділяють на:

- обслуговуючі процес виробництва, тобто такі, що використовуються для переробки сировини та напівфабрикатів;
- обслуговуючі процес реалізації;
- обслуговуючі процес організації споживання.

4. За участю у виробничо-торговельному процесі у складі виробничих технічних ресурсів виділяють:

- активну частину (машини, обладнання, виробничий інвентар та ін.), тобто ті елементи технічного потенціалу, які використовуються для безпосереднього впливу на предмети праці;
- пасивну частину (будівлі, споруди, господарський інвентар та ін), тобто ті елементи технічного (у т. ч. просторового) потенціалу, які створюють необхідні умови для здійснення господарської діяльності підприємства.



Рисунок 4.1 Класифікація елементів технічного потенціалу підприємств ресторанного господарства

У ресторанному господарстві значну роль відіграє стан і технічний рівень активної частини технічних ресурсів, який визначає можливості підприємства щодо збільшення виробничих потужностей та виробничої програми, рівень продуктивності праці виробничого персоналу. Це вимагає уваги до збільшення питомої ваги активної частини технічних ресурсів у їх загальному обсязі. Крім того, для підприємств галузі велике значення має просторовий потенціал, під яким розуміють можливості розвитку підприємства, зумовлені характером його місця розташування, розміром території, наявністю виробничих і невиробничих об'єктів нерухомості, комунікацій, рівнем розвитку інфраструктури. Розмір, стан і місце розташування такої пасивної частини технічних ресурсів визначають імідж підприємства, обсяги

виробництва та товарообороту, пропускну спроможність залу, якість обслуговування споживачів і, відповідно, рівень продуктивності праці персоналу підприємства.

5. За приналежністю технічні ресурси, що знаходяться у розпорядженні підприємства, поділяють на:

- власні;
- орендовані, тобто передані у використання підприємству на основі договору оренди на певний часовий термін за певну плату з правом (фінансова оренда) або без права (оперативна оренда) подальшого викупу.

6. За джерелами фінансування у складі власних технічних ресурсів виділяють:

- внесені до статутного фонду підприємства його засновниками
- придбані протягом діяльності підприємства за рахунок власних коштів;
- придбані за рахунок довгострокових кредитів банків;
- безплатно надані (в порядку спонсорської, безплатної фінансової допомоги та інше).

7. За сферою використання технічні ресурси підприємств ресторанного господарства поділяють на:

— нейтральні. До цієї категорії належить устаткування для оснащення мийних приміщень і обробних цехів: столи обробні, мийні ванни, стелажі для посуду, шафи сушильні, столи для збору відходів, тумби для брудного посуду, візка технологічні. Таке устаткування необхідно для якісної обробки продуктів. На відміну від побутових аналогів, воно виготовляється з особливо міцних і стійких до зовнішніх впливів матеріалів, що гарантує його високу безпеку й ефективність навіть при багаторазовому активному використанні.

— технологічні. Це широкий ряд різних видів устаткування призначених для організації безперебійного виробничого процесу. До цієї групи відноситься теплове, холодильне, електромеханічне, кліматичне та інші види обладнання;

— інтер'єрні. До цієї групи входять стелажі для зберігання посуду, барні стойки, роздавальні лінії й ін. У зв'язку з тим, що таке устаткування знаходиться в полі зору відвідувачів, до цієї категорії основних засобів висуваються високі вимоги до естетичної привабливості.

Співвідношення вартості окремих груп технічних ресурсів в їх загальній вартості характеризує структуру технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства, що дає уявлення про його функціональний склад і є показником розвитку підприємства. Аналіз структури технічного потенціалу дозволяє оцінити співвідношення різних його елементів, надати характеристику змінам в їх складі.

Розрізняють виробничу та технологічну структури технічного потенціалу. Виробнича структура визначається співвідношенням активної та пасивної частин технічних ресурсів у їх загальній величині. Підвищення питомої ваги активної частини виробничих технічних ресурсів характеризує прогресивність їх структури. Технологічна структура визначається співвідношенням окремих видів технічних ресурсів у їх загальній вартості.

Структура технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства залежить від його типу та розміру, кількості посадкових місць, форми обслуговування, спеціалізації, форми організації виробництва тощо.

Особливими рисами технічного потенціалу підприємств ресторанного господарства є:

- його безпосередній зв'язок із процесами виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції;

- висока частка просторового потенціалу. Даний факт зумовлений специфікою функцій ресторанного господарства, оскільки наявність і розмір будівель і споруд в галузі визначаються необхідністю створення умов не лише для функціонування активної частини технічних ресурсів, але більшою мірою для організації споживання кулінарної продукції та надання інших послуг, що забезпечують високий рівень якості обслуговування споживачів;

- висока частка орендованих будівель і споруд у структурі пасивної частини технічних ресурсів. Як правило, заклади ресторанного господарства розташовуються в орендованих приміщеннях, які є об'єктами муніципальної власності, а також входять до складу приміщень підприємств, установ і навчальних закладів інших сфер економічної діяльності;

- низька технічна оснащеність підприємств галузі;
- низький рівень механізації виробничо-торгових процесів, зумовлений специфікою діяльності, необхідністю застосування ручної праці;
- технічні ресурси підприємств ресторанного господарства пов'язані з випуском широкого асортименту продукції, призначеного для задоволення попиту різних груп споживачів;
- нерівномірна завантаженість протягом робочого дня, тижня, що залежить від потоку споживачів та особливостей кулінарної продукції;
- устаткування підприємств ресторанного господарства має працювати в різних умовах і практично без перерв, тому воно повинне бути надійним, високотехнологічним, простим в експлуатації й обслуговуванні.

2. Оцінка та розвиток технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства

З метою обліку та планування елементів технічного потенціалу в підприємствах ресторанного господарства здійснюється оцінка їх наявності та руху, яка проводиться у натуральному та вартісному вимірі.

Натуральні показники характеризують речовинний склад технічних ресурсів, тобто кількість одиниць, що входять у склад кожного їх виду.

Вони використовуються для визначення виробничої потужності, продуктивності та пропускної спроможності, оцінки структури та стану технічних ресурсів, розробки балансу обладнання, визначення потреби в окремих видах технічних ресурсів та інше.

Крім того, кожна одиниця технічних ресурсів має певну грошову вартість. y⁴

Вартісні показники технічного потенціалу необхідні для його величини та динаміки, визначення зносу, нарахування амортизації, розрахунку собівартості продукції, оцінки ефективності використання тощо.

Для характеристики вартості технічного потенціалу використовують поняття основних засобів, які можуть ураховуватися за первісною, відновлювальною та залишковою вартістю.

Первісна вартість основних засобів — це сума витрат підприємства на зведення будівель і споруд, розробку проектно-кошторисної документації, придбання, доставку і монтаж машин, механізмів, апаратів, обладнання в момент введення їх в експлуатацію.

Величина основних засобів за первісною вартістю, що числяться на балансі підприємства, представляє собою сумарні дані про вартість власних об'єктів, побудованих у різний час і в цінах цих періодів.

У зв'язку з тим, що в період функціонування діючих основних засобів змінюються умови виробництва, ціни на сировину, трудові витрати на їх виробництво, а також відбуваються інфляційні процес в економіці, виникає необхідність у порівняльній оцінці вартості нових і діючих технічних ресурсів, а також зміні вартості останніх. Таке порівняння здійснюється на основі відновлювальної вартості.

Відновлювальна вартість дозволяє оцінити вартість, основних засобів, що перебувають на балансі підприємства, з урахуванням сучасних умов їхнього відтворення та в сучасних цінах. Відновлювальна вартість — грошовий вираз витрат на відтворення функціонуючих елементів технічного потенціалу на певну дату їх експлуатації, виходячи з діючих умов виробництва, цін і тарифів. Вона дає змогу привести вартість різних за терміном введення в дію елементів технічного потенціалу до порівняних цін.

Для забезпечення об'єктивності вартісної оцінки технічного потенціалу проводиться періодична переоцінка його елементів та відновлювальною вартістю. Відповідно до Податкового кодексу України (п. 146.21, ст. 146, розділ III) господарські суб'єкти мають право проводити таку переоцінку, застосовуючи щорічну індексацію вартості основних засобів, що амортизується, та суми накопиченої амортизації на коефіцієнт індексації, який визначається за формулою.

$$K_i = [I(a-1) - 10] : 100,$$

де, $I(a-1)$ — індекс інфляції року, за результатами якого проводиться індексація. Якщо значення A не перевищує одиниці, індексація не проводиться.

Первісна і відновлювальна вартість основних засобів характеризують повну вартість основних засобів, тобто без врахування їх зносу. Однак, в процесі експлуатації основні засоби зношуються, втрачають свої виробничі якості та споживчу вартість, що викликає необхідність використання для їх оцінки залишкової вартості.

Залишкова вартість основних засобів — різниця між їх , повною вартістю (первісною або відновлювальною) та сумою їх накопиченого зносу. Вона характеризує реально існуючу вартість основних засобів, яка ще не перенесена на вартість виготовленої продукції (робіт, послуг).

Знос основних засобів — це частина їхньої вартості, яку вони в результаті використання переносять на виготовлену продукцію та реалізовані товари.

Знос основних засобів виявляється у поступовій втраті можливості їх подальшої експлуатації через старіння, вичерпання резерву потужності або втрату доцільності подальшої експлуатації у зв'язку з появою більш якісних і сучасних основних засобів.

Виділяють два види зносу — фізичний та моральний.

Фізичний знос — втрата основними засобами техніко-експлуатаційних властивостей внаслідок їх використання, а також впливу природних сил. Ступінь фізичного зносу основних засобів залежить від термінів і умов їх експлуатації, рівня використання, якості конструкції та матеріалів, що застосовуються в їх виробництві, технології виробництва, якості технічного догляду та ремонтного обслуговування, кваліфікації персоналу тощо.

Фізичний знос основних засобів поділяють на усувний та неусувний. Усувний фізичний знос можна подолати за рахунок періодичного проведення капітального ремонту основних засобів. Неусувний фізичний знос неможливо виправити за допомогою ремонту; з часом він нагромаджується і призводить до неможливості подальшого використання основних засобів через їх повне фізичне спрацювання, яке вимагає заміни об'єктів технічного потенціалу.

Моральний знос зумовлює знецінення діючих основних засобів до настання їх повного фізичного спрацювання під впливом науково-технічного прогресу. Причиною морального зносу є удосконалення використовуваних і створення принципово нових основних засобів, впровадження нових технологій і матеріалів у виробництво тощо.

Моральний знос основних засобів може бути повним та частковим. Частковий моральний знос можна подолати за рахунок проведення модернізації, тобто внесення певних конструктивних змін об'єкти технічного потенціалу з метою покращення їх техніко-економічних характеристик. Повний моральний знос обумовлює потребу в заміні об'єктів технічного потенціалу.

Фізичний і моральний знос мають вартісний вираз, їх розмір характеризує загальний знос основних засобів. Відшкодування зносу основних засобів здійснюється за рахунок амортизації.

Амортизація основних засобів — економічний механізм поступового перенесення вартості зношеної частини основних засобів на вироблену (реалізовану) продукцію з метою відшкодування та нагромадження коштів для наступного їхнього відтворення.

Знос є фіксованою вартістю, а амортизація націлена на формування грошового фонду з метою фінансування відтворення основних засобів.

Необхідність амортизації основних засобів обумовлена тим, що термін використання технічного потенціалу в діяльності підприємства має обмеження у зв'язку з поступовим зносом основних засобів та втратою їх споживчої вартості.

Процес амортизації передбачає:

- 1) списання зносу, тобто зменшення вартості використовуваних основних засобів;
- 2) включення повної величини зносу в ціну виготовленої та реалізованої продукції (товарів, послуг).

Згідно з Податковим кодексом України амортизації підлягають витрати на:

- придбання основних засобів для власного виробничого використання;
- самостійне виготовлення основних засобів для власних виробничих потреб;
- проведення ремонту, реконструкції, модернізації та інших видів поліпшення основних засобів;
- капітальні поліпшення землі (іригація, осушення, збагачення та ін.);

– сума переоцінки вартості основних засобів тощо.

Грошовим виразом амортизації основних засобів є амортизаційні відрахування.

Амортизаційні відрахування — це частина вартості основних засобів, що у кожному звітний період списується як витрати протягом усього терміну експлуатації об'єкта. Амортизаційні відрахування призначаються на повне відновлення основних засобів. Сума амортизаційних відрахувань визначається в порядку, визначеному законодавством.

Відповідно до діючого законодавства, основні засоби підприємства підлягають розподілу за 16 групами, за кожною з яких встановлені мінімально допустимі строки корисного використання (табл. 4.1). Нарахування амортизації здійснюється протягом строку корисного використання об'єкта і призупиняється на період його виводу з експлуатації (для реконструкції, модернізації, добудови, дообладнання, консервації та інших причин).

Згідно з Податковим кодексом України амортизація основних засобів нараховується із застосуванням таких методів:

1. **Прямолінійний** - річна сума амортизації визначається діленням вартості, яка амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних засобів. Застосовується для об'єктів груп 9, 12, 14, 15 (табл. 4.1); "

2. **Зменшення залишкової вартості** — річна сума амортизації визначається як добуток залишкової вартості об'єкта на початок звітного року або первісної вартості на дату початку нарахування амортизації та річної норми амортизації.

Річна норма амортизації (у відсотках) обчислюється як різниця між одиницею і результатом кореня ступеня кількості років корисного використання об'єкта з результату від ділення ліквідаційної вартості об'єкта на його первісну вартість. Ліквідаційна вартість являє собою очікувану виручку від реалізації об'єкта основних засобів після закінчення терміну його експлуатації.

3. **Прискореного зменшення залишкової вартості** — річна сума амортизації визначається як добуток залишкової вартості об'єкта на початок звітного року або первісної вартості на дату початку нарахування амортизації та річної норми амортизації, яка обчислюється згідно терміну корисного використання об'єкта і подвоюється.

Метод прискореного зменшення залишкової вартості застосовується тільки при нарахуванні амортизації об'єктів основних засобів, що входять до групи 4 (машини та обладнання) та 5 (транспортні засоби).

4. *Кумулятивний*, за яким річна сума амортизації визначається як добуток вартості, яка амортизується та кумулятивного коефіцієнта.

Кумулятивний коефіцієнт розраховується діленням кількості років, що залишаються до кінця строку корисного використання об'єкта основних засобів, на суму числа років його корисного використання.

5. *Виробничий*, за яким місячна сума амортизації визначається як добуток фактичного місячного обсягу продукції (робіт, послуг) та виробничої ставки амортизації.

Виробнича ставка амортизації обчислюється діленням вартості, яка амортизується, на загальний обсяг продукції (робіт, послуг), який підприємство очікує виробити з використанням об'єкта основних засобів. Застосовується для об'єктів груп 9, 12, 14, 15.

Таблиця 4.1 — Класифікація груп основних засобів та інших необоротних активів і мінімально допустимих строків їх амортизації

Групи основних засобів	Види основних засобів	Мінімально допустимі строки корисного використання, років
1	Земельні ділянки	-
2	Капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	15
3	Будівлі	20
	Споруди	15
	Передавальні пристрої	10
4	Машини та обладнання	5

	з них: електронно-обчислювальні машини, інші машини для автоматичного оброблення інформації, пов'язані з ними засоби зчитування або друку інформації, пов'язані з ними комп'ютерні програми (крім програм, витрати на придбання яких визнаються роялті, та/або програм, які визнаються нематеріальним активом), інші інформаційні системи, комутатори, маршрутизатори, модулі, модеми, джерела безперебійного живлення та засоби їх підключення до телекомунікаційних мереж, телефони (в тому числі стільникові), мікрофони і рації, вартість яких перевищує 2 500 гривень	2
5	Транспортні засоби	5
6	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	4
7	Тварини	6
8	Багаторічні насадження	10
9	Інші основні засоби	12
10	Бібліотечні фонди	-
11	Малоцінні необоротні матеріальні активи	5
12	Тимчасові (нетитульні) споруди	5
13	Природні ресурси	-
14	Інвентарна тара	6
15	Предмети прокату	5
16	Довгострокові біологічні активи	7

Підприємствам надано право самостійного вибору методу амортизації та розробки на цій основі амортизаційної політики.

Амортизаційні відрахування включаються до поточних витрат підприємств ресторанного господарства окремою статтею. Нарахування зносу (амортизованої вартості) і списання на поточні витрати здійснюється тільки в межах вартості основних засобів.

Розвиток технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства може йти за двома напрямками:

- 1) за рахунок його нарощення в натуральному виразі (накопичення);
- 2) за рахунок модернізації та заміни функціональних засобів праці новими продуктивнішими та досконалішими за технічним рівнем (оновлення).

Залежно від результатів зміни споживчої вартості технічної, потенціалу виділяють:

— просте відтворення, при здійсненні якого досягається збереження споживчої вартості технічного потенціалу;

— розширене відтворення, за здійснення якого споживча вартість кількості об'єктів технічного потенціалу підприємства зростають.

Просте відтворення технічного потенціалу здійснюється за рахунок проведення капітального ремонту та заміни застарілих об'єктів новими. Джерелом фінансування простого відтворення технічного потенціалу є амортизаційні відрахування.

Капітальний ремонт — відновлення будівель, споруд після тривалого періоду їх функціонування, заміна конструктивних елементів машин і обладнання.

Капітальний ремонт породжується закономірним зношування основних засобів і проводиться з метою відшкодування фізичного спрацювання конструктивних елементів основних засобів та максимального відновлення їх первісних техніко-експлуатаційних параметрів. Капітальний ремонт проводиться з певною періодичністю і потребує значних одночасних витрат. Основним джерелом фінансування капітального ремонту об'єктів технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства є амортизаційні відрахування.

Важливу роль в підтримці технічного потенціалу у дієвому стан відіграє поточний ремонт, який спрямований на попередження неусувного фізичного спрацювання та ліквідацію випадкових поломок, ушкоджень, які принципово не впливають на нормальне використання технічних ресурсів, за рахунок проведення регулярних ремонтно-профілактичних операцій. Метою поточного ремонту є збереження технічних ресурсів у стані, придатному для подальшого використання. Фінансування поточного ремонту здійснюється за рахунок ремонтного фонду, формування якого відбувається на основі цільових періодичних відрахувань коштів, які включаються до поточних витрат підприємства ресторанного господарства та собівартості його продукції. Розмір відрахувань визначається підприємством

самостійно виходячи з технічного рівня, фізичного стані та забезпеченості матеріальними та фінансовими ресурсами.

Розширене відтворення технічного потенціалу здійснюється і за рахунок проведення нового будівництва, а також розширення, реконструкції, технічного переозброєння та модернізації об'єктів технічного потенціалу діючого підприємства.

До *нового будівництва* відноситься спорудження комплексу об'єктів основного, підсобного та обслуговуючого призначення знову створених підприємств, що здійснюється на нових площах, з метою створення нової виробничої потужності.

До *розширення* відноситься спорудження додаткових виробництва на діючому підприємстві, а також будівництво нових і розширення існуючих цехів та об'єктів для створення додаткових виробничих потужностей.

Реконструкція діючого підприємства — це перебудова існуючих цехів і об'єктів, як правило, без розширення будівель і споруд основного призначення, пов'язана з удосконаленням виробництва та підвищенням його техніко-економічного рівня на основі досягнень науково-технічного прогресу.

Її завдання — збільшити виробничі потужності, покращити якість, змінити номенклатуру та розширити асортимент продукції підприємства ресторанного господарства.

Технічне переозброєння — комплекс заходів із підвищення техніко-економічного рівня окремих виробничих цехів підприємства на основі впровадження передової техніки і технології, механізації й автоматизації виробництва, модернізації та заміни застарілого й фізично зношеного обладнання новим.

Мета технічного переозброєння діючих підприємств - інтенсифікація виробництва, зростання виробничих потужностей, випуску продукції й покращення її якості за умов зростання продуктивності праці та покращення інших техніко-економічних показників діяльності підприємства.

Модернізація — технічне удосконалення діючого виробничого обладнання (підвищення потужності, рівня механізації та автоматизації тощо) з метою запобігання техніко-економічного старіння та підвищення техніко-експлуатаційних параметрів до рівня сучасних вимог виробництва.

У 2012 році компанія McDonald's Ukraine інвестувала в відкриття нових ресторанів, модернізацію і реконструкцію існуючих закладів в Україні більше 200 млн. грн. (Генеральний директор McDonald's Ukraine Іан Борден)

Амортизаційні відрахування є важливим власним джерелом фінансування розширеного відтворення технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства. На цілі відтворення можуть бути використані й інші кошти (частина прибутку, кошти підприємців, інвесторів, кредити банків). Вибір форми відтворення технічного потенціалу здійснюється в процесі управління інвестиційною діяльністю підприємства ресторанного господарства.

3. Стан та ефективність використання технічного потенціал підприємства ресторанного господарства

Передумовою формування та відтворення технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства є проведення аналізу його сучасного стану та ефективності використання. Основними напрямками такого аналізу є вивчення обсягів і динаміки основних засобів, їх технічного стану, інтенсивності відновлення, забезпеченості підприємства технічними ресурсами та ефективності їх використання.

Для оцінки стану, інтенсивності відновлення та забезпеченості підприємства ресторанного господарства технічними ресурсами розраховується низка показників:

1. Показники технічного стану основних засобів використовуються для характеристики ступеню зносу основних засобів, їх віку та можливості подальшого використання. До них відносяться:

коефіцієнт зносу основних засобів ($K_{зп}$), що розраховується відношенням суми зносу (З) до первісної вартості основних засобів ($B_{п}$):

$$K_{зп} = \frac{З}{B_{п}}$$

Даний коефіцієнт характеризує ступінь зносу основних засобів підприємства та відшкодування витрат на їх формування;

коефіцієнт придатності основних засобів ($K_{ПР}$), що визначається відношенням залишкової вартості основних засобів (B_3) до їх первісної вартості ($B_{П}$) та характеризує можливість подальшого використання, ступінь невідшкодування витрат на формування основних засобів підприємства:

$$K_{ПР} = \frac{B_3}{B_{П}} \quad \text{або} \quad K_{ПР} = 1 - K_{ЗІ}.$$

2. Показники інтенсивності відновлення основних засобів використовуються для характеристики процесів оновлення основних засобів та визначення пріоритетів підприємства ресторанного господарства в цьому питанні. До них відносяться:

— **коефіцієнт оновлення основних засобів** ($K_{ОН}$), що розраховується відношенням вартості введених основних засобів за період (B_B) до їх вартості на кінець аналітичного періоду ($B_{КІН}$) та характеризує питому вагу введених основних засобів в їх загальному наявному обсязі, ступінь оновлення основних засобів підприємства:

$$K_{ОН} = \frac{B_B}{B_{КІН}};$$

— **коефіцієнт вибуття основних засобів** ($K_{ВИБ}$), який визначається відношенням вартості основних засобів, що вибули з експлуатації протягом аналітичного періоду ($B_{ВИБ}$), до їхньої вартості щ початок періоду ($B_{ПОЧ}$):

$$K_{ВИБ} = \frac{B_{ВИБ}}{B_{ПОЧ}}.$$

Даний коефіцієнт характеризує питому вагу вибуття основних засобів підприємства в їх загальному обсязі, ступінь втрати основних засобів;

— **швидкість оновлення основних засобів** ($K_{ШВ}$), що оберненим показником коефіцієнта оновлення основних засобів підприємства, і характеризує середній період повного оновлення усіх основних засобів підприємства:

$$K_{ШВ} = \frac{1}{K_{ОН}}.$$

3. Показники забезпеченості підприємства ресторанного господарства основними засобами:

— частка активної частини основних засобів у загальній їх вартості характеризує технічний рівень підприємства ресторанного господарства;

— показник фондоозброєності праці ($\Phi_{ОЗБР}$), що розраховується відношенням середньорічної вартості основних засобів підприємства ($OЗ$) до середньооблікової чисельності персоналу за аналітичний період ($Ч_{ОБЛ}$):

$$\Phi_{ОЗБР} = \frac{OЗ}{Ч_{ОБЛ}};$$

Розрахунок середньої вартості основних засобів здійснюється за формулою середньої хронологічної, тобто з урахуванням їх надходження та вибуття;

— показник технічної озброєності праці ($T_{ОЗБ}$), який визначається відношенням середньорічної вартості активних основних засобів ($OЗ_A$) до середньооблікової чисельності виробничо-торговельного персоналу підприємства за аналізований період ($Ч_{ВТ}$):

Підвищення фондо- й технічної озброєності праці свідчить про технічний розвиток підприємства і повинно сприяти зростанню продуктивності праці.

Для досягнення ефективної діяльності кожне підприємство повинно забезпечити таке використання ресурсів, яке забезпечує максимально високий результат. Одним з джерел економічного зростання підприємства ресторанного господарства є підвищення ефективності використання технічного потенціалу, яке проявляється в зростанні обсягу виробництва кулінарної продукції та товарообороту, прибутку, економії витрат праці. Інтенсивне використання технічного потенціалу дає можливість отримувати приріст обсягу виробництва кулінарної продукції без додаткових інвестиційних вкладень.

Для оцінки ефективності використання технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства використовується система показників, які поділяються на загальні, що характеризують ефективність використання технічного потенціалу в цілому підприємства, та спеціальні, що характеризують ефективність використання його окремих елементів.

Для узагальнюючої оцінки ефективності використання технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства використовуються наступні загальні показники:

- фондівіддача (Фв), що розраховується відношенням обсягу товарообороту підприємства за період (Р) до середньої вартості основних засобів, які використовуються в господарській діяльності підприємства (ОЗ). Даний показник характеризує обсяг товарообороту на одиницю основних засобів підприємства:

$$\Phi_v = \frac{P}{OZ};$$

- фондівіддача активної частини основних засобів (Фва), що визначається відношенням обсягу випуску продукції власного виробництва за період (ПВВ) до середньої вартості активної частини основних засобів підприємства (ОЗ_а):

$$\Phi_{ва} = \frac{ПВВ}{OZ_a}.$$

Підвищення фондівіддачі потребує випередження темпів зростання обсягу товарообороту та випуску продукції власного виробництва порівняно з темпами зростання основних засобів;

- доходівіддача (Дв), що розраховується відношенням суми доходів підприємства від усіх видів діяльності за період (Д) до середньої вартості основних засобів, та характеризує обсяг доходу, який отримує підприємство на одиницю наявних основних засобів;

- фондоємність товарообороту (Фє) є оберненим показником фондівіддачі та характеризує середню суму основних засобів, що використовується для отримання 1 грн. товарообороту підприємства:

$$\Phi_c = \frac{OZ}{P} \quad \text{або} \quad \Phi_c = \frac{1}{\Phi_v};$$

- рентабельність основних засобів (Роф), що розраховується відношенням суми прибутку за період (П) до середньої вартості основних засобів підприємства і характеризує обсяг прибутку на одиницю основних засобів підприємства:

$$P_{oz} = \frac{П}{OZ} \times 100;$$

- інтегральний показник ефективності використання основних засобів (Іоз), який дозволяє надати узагальнюючу оцінку ефективності їх використання на підприємстві:

$$I_{oz} = \sqrt{I_{\Phi} \times I_{P}},$$

Де I_{Φ} — індекс зміни фондівіддачі основних засобів за період;

I_P — індекс зміни рентабельності основних засобів за період.

Необхідність даного показника обумовлена тим, що фондівіддача та рентабельність основних засобів характеризують різні сторони ефективності використання основних засобів і напрямки їх динаміки на підприємстві можуть не співпадати або суттєво різнитися за темпами.

Крім розглянутих вище загальних вартісних показників для оцінки ефективності використання окремих елементів технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства використовуються окремі натуральні та спеціальні показники:

1. Показники ефективності використання виробничих і торгових площ: обсяг товарообороту (або обсяг товарообороту з продукції власного виробництва) в розрахунку на 1 м² загальної або торгової площі підприємства, на 1 місце, середній обсяг з продукції власного виробництва в розрахунку на 1 м² виробничої площі підприємства.

Зростання даних показників свідчить про підвищення інтенсивності використання виробничих і торгових площ підприємства ресторанного господарства.

2. Коефіцієнт використання виробничої потужності, що визначається як відношення кількості фактично випущеної підприємством продукції до його виробничої потужності, У

ресторанному господарстві коефіцієнт використання виробничої потужності підприємства багато в чому визначається пропускну здатністю обіднього залу та рівнем його використання.

3. Показники ефективності використання обіднього залу:

— коефіцієнт використання пропускну здатності обіднього залу, що розраховується як відношення фактичної кількості обслугованих споживачів за одиницю часу до їх максимально можливої кількості;

— оборотність місць, що визначається як відношення середньої кількості обслугованих за один робочий день споживачів до кількості місць обіднього залу. Чим вищою є оборотність одного місця, тим більшої кількості відвідувачів можуть бути надані послуги з організації харчування у межах певної кількості місць обіднього залу.

Висока оборотність місць є основною передумовою підвищення пропускну здатності обіднього залу, важливим фактором зниження рівня витрат, підвищення ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства. Однак, як відмічалось вище, однією з особливостей виробничо-торгівельної діяльності у сфері ресторанного господарства є нерівномірність завантаження обіднього залу протягом робочого дня, тижня. Оскільки, постійного повного завантаження, а отже й максимальної ефективності використання обіднього залу не можна досягти протягом всього часу роботи підприємства, то коефіцієнти ефективності його використання, як правило, не досягають максимальних значень.

4. Показники ефективності використання обладнання:

- коефіцієнт змінності роботи обладнання (Кзм), розраховується як відношення кількості одиниць обладнання, що працює в першу та другу зміни, до загальної кількості одиниць обладнання підприємства;

- коефіцієнт екстенсивного використання обладнання (Кекст) характеризує ступінь використання обладнання у часі та розраховується як відношення фактичного часу роботи обладнання до календарного, тобто можливого (нормативного);

- коефіцієнт інтенсивного використання обладнання (Кінт) характеризує ступінь використання продуктивності обладнання в одиницю часу та визначається як відношення фактичної продуктивності роботи обладнання в одиницю часу до нормативної продуктивності (за паспортом);

- коефіцієнт інтегрального використання обладнання (Кінт), розраховується як корінь квадратний з добутку коефіцієнтів екстенсивного та іншого та інтенсивного використання обладнання підприємства.

Розрахунки коефіцієнтів ефективності використання обладнання мають важливе значення для визначення величини його простоїв та усунення причин їх виникнення.

Загальні та спеціальні показники ефективності використання технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства взаємозалежні. Так, зростання фондівіддачі пов'язано з підвищенням коефіцієнтів ефективності використання обладнання, зростанням коефіцієнта пропускну спроможності обіднього залу тощо. Врахування цієї залежності дозволяє знаходити шляхи покращання використання основних засобів підприємств галузі.

Ефективність використання технічного потенціалу не можна розглядати у відриві від ефективності використання інших видів ресурсів підприємства ресторанного господарства, особливо трудових. Так, основною умовою зростання фондівіддачі є перевищення темпів зростання продуктивності праці над темпами зростання фондоозброєності. Крім того, технічний потенціал є фактором виробництва, зміни якого можуть відбуватися лише у довгостроковому періоді. У короткостроковому ж періоді загальний результат діяльності підприємства більшою мірою залежить від ефективності використання трудових ресурсів. Зміни оснащеності підприємства технічними ресурсами та зростання фондоозброєності праці будуть ефективними та виправданими лише у випадку, коли загальний результат виробництва (товарооборот, прибуток) зростатиме більшою мірою, ніж сукупні витрати підприємства на трудові ресурси та основні засоби

Крім того, для процесів виробництва, реалізації й організації обслуговування в підприємствах ресторанного господарства характерна нерівномірність протягом робочого дня, що викликана різними причинами (фізіологічні особливості прийняття їжі у певні години доби, сезонність, залежність від режиму роботи іншого об'єкту, установи чи навчального

закладу, яке обслуговує підприємство і їм ресторанного господарства тощо). Це відбивається не лише на ступені завантаження виробничої потужності підприємства, корисного використання виробничо-торговельної площі, але й на роботі технологічного, торговельного та інших видів обладнання. Тому для підприємств ресторанного господарства важливе значення має максимальне використання резервів підвищення ефективності використання технічного потенціалу.

Факторами, що впливають на ефективність використання технічного потенціалу підприємств ресторанного господарства, є:

1. Рівень спеціалізації підприємства ресторанного господарства. Найвища ефективність використання технічного потенціалу досягається у спеціалізованих і вузькоспеціалізованих підприємствах ресторанного господарства. Це пояснюється тим, що у підприємствах ресторанного господарства з випуском обмеженого асортименту страв споживачів обслуговують швидше, ніж у підприємствах з широким асортиментом страв, у зв'язку з цим випуск однорідної продукції підвищує фондівдачу та оборотність місць, продуктивність праці, знижує рівень витрат і підвищує рентабельність.

2. Склад і структура технічного потенціалу (наприклад, співвідношення пасивної та активної частин).

Серед підприємств одного типу вища ефективність використання технічного потенціалу (зокрема, фондівдачу) досягається там, де вищою є питома вага площі торгового залу в загальній площі підприємства.

3. Відповідність потужності встановленого обладнання обсягам виробничої та торговельної діяльності підприємства.

4. Рівень кваліфікації персоналу.

На ефективність використання технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства впливає підготовка, кваліфікація і досвід персоналу, необхідні для виконання виробничих завдань. Не менш важливе значення має мотивація працівників, трудова дисципліна на виробництві, плинність кадрів тощо.

5. Коливання попиту споживачів.

Для підприємств ресторанного господарства характерним є коливання попиту і пропозиції протягом одного дня: він підвищується у період сніданку, обіду, вечері.

6. Форма організації виробництва й обслуговування споживачів.

7. Наявність невстановленого або непрацюючого обладнання.

8. Режим роботи підприємства тощо.

У зв'язку з тим, що необхідний обсяг випуску кулінарної продукції забезпечується за наявності технічного потенціалу, з одного боку, та за умов його ефективного використання, з іншого, то при створенні нового, реконструкції і розширенні діючого підприємства ресторанного господарства виникає необхідність у визначенні потреби в технічних ресурсах.

Розрахунок потреби в окремих видах обладнання здійснюється за формулою:

$$П_{oi} = \frac{P_{pi} \times C_i}{ПР_i} + B_{y_i},$$

де $П_{oi}$ — потреба в обладнанні;

P_{pi} — запланований обсяг виробництва (реалізації) i -го виду кулінарної продукції;

C_i — ринкова вартість одиниці обладнання для виробництва i -го виду кулінарної продукції;

$ПР_i$ — експлуатаційна продуктивність обладнання для i -го виду кулінарної продукції, виражена у вартісному обсязі кулінарі продукції;

B_{y_i} — вартість установки обладнання.

Потреба в технічних ресурсах суттєво залежить від ефективності їх використання. Чим вища ефективність використання технічного потенціалу, тим відносно меншим може бути його обсяг, що забезпечує нормальне функціонування підприємства ресторанного господарства.

4. Потужність виробничої системи підприємства ресторанного господарства

Для забезпечення відповідності пропозиції продукції підприємства ресторанного господарства рівню попиту на неї необхідно визначати потужність виробничої системи підприємства.

Потужність виробничої системи — це верхня межа навантаження виробничої одиниці (одиниці обладнання, окремого цеху або підприємства ресторанного господарства в цілому).

Важливість визначення виробничої потужності підприємства ресторанного господарства зумовлена низкою причин:

- 1) виробнича потужність обмежує можливий обсяг випуску кулінарної продукції, що впливає на рівень задоволення споживчого попиту;
- 2) забезпечення відповідності між попитом і виробничою потужністю сприяє мінімізації витрат підприємства;
- 3) будь-які зміни у виробничих потужностях підприємства зумовлюють необхідність залучення значних додаткових витрат (коштів).

Для визначення виробничої потужності підприємства ресторанного господарства можуть використовуватись різні одиниці виміру:

- одиниці випущеної продукції (штуки кондитерських виробів, кілограми напівфабрикатів або переробленої сировини за добу, зміну тощо);
- кількість місць (у підприємствах ресторанного господарства з широким асортиментом кулінарної продукції);
- вартісні показники випуску продукції за період.

Мережа московських пивних ресторанів «Колбасофф», визначаючи банкетні можливості, вказує «Збирайте компанію. Кличте стільки гостей, скільки вашій душі загодно — наші виробничі потужності впораються із завданням будь-якого масштабу!» (Офіційний сайт компанії «Колбасофф» www.kolbasoff.ru)

Виробнича потужність може бути проектна, ефективна, реальна (фактична) та резервна (табл. 4.2).

Під час визначення рівня завантаженості виробничих потужностей доцільно враховувати такі чинники:

- асортимент кулінарної продукції, що пропонується підприємством ресторанного господарства. Випуск обмеженого асортименту або асортименту стандартизованої продукції спрощує вибір методів її приготування та сприяє підвищенню виробничої потужності підприємства;
- характер виробничих процесів і форми обслуговування (у підприємствах швидкого харчування, як правило, виробничі потужності завантажуються більшою мірою, оскільки використовується серійний тип виробництва, а продукція має стандартизований характер);

Таблиця 4.2 — *Види виробничої потужності підприємства ресторанного господарства*

Вид потужності	Характеристика
Проектна	Максимальний випуск продукції за умов найбільш повного використання обладнання, виробничих і торгових площ, застосування прогресивних технологій і організації виробництва
Ефективна	Максимально можливий випуск продукції з урахуванням регламентованих перерв на ремонт обладнання, змін у структурі випуску продукції та інших подібних факторів
Реальна (фактична)	Фактично випущений обсяг продукції на підприємстві за наявного рівня попиту
Резервна	Потужність, що враховує необхідність покриття пікових навантажень або зупинки встаткування для профілактичних і ремонтних робіт на підприємстві

— потужність, умови експлуатації та стан обладнання, яке використовується для виготовлення кулінарної продукції. Оскільки завантаженість обладнання на підприємствах ресторанного господарства нерівномірна, то проектна потужність виробничої системи визначається обладнанням з найнижчою потужністю;

— підготовка, кваліфікація і досвід персоналу, зайнятого у виробничо-торговельних процесах підприємства ресторанного господарства;

— терміни та умови постачання сировини та напівфабрикатів;

— вимоги до якості продукції;

— цінова політика підприємства, рівень доходів основного контингенту споживачів, умови кредитування в галузі тощо.

Потужність підприємств ресторанного господарства може визначатись різними методами. Найбільш розповсюдженими є імітаційне моделювання та нормативний метод.

Імітаційне моделювання передбачає створення моделей, які описують функціонування реального об'єкта з урахуванням найбільш суттєвих причинно-наслідкових зв'язків між його елементами.

Для визначення потужності закладів ресторанного господарства за допомогою імітаційних моделей проводиться розрахунковий експеримент, який передбачає вивчення потоків споживачів, встановлення їх інтенсивності; визначення часу зайнятості одного місця, структуру цього часу, розробку можливих варіантів вирішення останнього питання з метою забезпечення достатньо високого рівня сервісної системи (системи обслуговування споживачів).

Застосування нормативного методу визначення потужності передбачає, що необхідна кількість місць у загальнодоступних підприємствах ресторанного господарства певного регіону може бути визначена з використанням нормативів місць на 1 000 чоловік населення міста, чисельності місцевого населення, рівня внутрішньо-міської міграції.

Виробничі потужності в популярному київському ресторані «Пиваріум» розраховані на 450 л пива в день. «Усе залежить від відвідувачів — продажі бувають і 380, і 400 літрів щодня, -розповідає старший броварник закладу. — Зріє напій у підвалі двоповерхового приміщення. Звідти подається в зал на розлив. Солод ресторан закуповує в Німеччині й Чехії — традиційних пивних країнах. Пиво визріває від декількох тижнів до трьох місяців». (Діловий журнал «Статус», №28 (198), липень 2011 р.

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

зкладах 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?