

Семінарське заняття №6

Тема 6. Витрати підприємств ресторанного господарства.

***Мета:** перевірити в студентів знання про сутність й особливості формування витрат у підприємствах ресторанного господарства; розвивати економічне мислення; формування і розвиток мотивації постійного самовдосконалення і змістовної професійної діяльності шляхом реалізації потенційних інтелектуальних можливостей.*

План

1. Сутність й особливості формування витрат у підприємствах ресторанного господарства.
2. Довгострокові та поточні витрати. Класифікація поточних витрат.
3. Фактори, що впливають на розмір та рівень поточних витрат.
4. Обґрунтування планового розміру та рівня поточних витрат у підприємствах 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. Єфімова О.П., Єфімова Н.А., Олефіренко Т.А. Економіка готелів і ресторанів: Навчальний посібник / За ред. Н.І.Кабушкіна. - 3-е изд. - М. : Нове знання, 2006. - 392 с.
3. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник - К. : Центр учбової літератури, 2010. - 312 с.
4. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положішнікова О.І., Піліпей М.І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: Навчальний посібник. - К. : НМЦ "Укоопосвіта", 2013. - 248 с.

Контрольні питання та ситуації до роздумів

1. Яка необхідність у визначенні витрат підприємства?
2. За яких умов доцільно визначення «бухгалтерських» та «економічних» витрат?

3. Лауреат Нобелівської премії з економіки 1991 року Рональд Гарі Коуз зазначав : «Без поняття трансакційних витрат... не можна зрозуміти, як працює економічна система, продуктивно проаналізувати низку проблем, що в ній виникають...». Прокоментуйте вислів вченого.

4. Визначте сутність поточних витрат підприємства ресторанного господарства.

5. Яка необхідність у класифікації витрат підприємства ресторанного господарства?

6. Чи є однаковим формування поточних витрат у закладах мережі McDonald's та сім'ї ресторанів «Козирна карта»? Відповідь поясніть.

7. Які показники використовуються для характеристики витрат підприємства ресторанного господарства?

8. Надайте характеристику чинникам, що визначають розмір і рівень витрат підприємства ресторанного господарства. Яка необхідність у виявленні чинників, що впливають на витрати підприємства ресторанного господарства?

9. Яка мета планування витрат підприємства ресторанного господарства? Які методи застосовують під час планування витрат підприємства ресторанного господарства?

10. Назвіть основні статті із загальної номенклатури витрат виробництва та обігу? У який спосіб визначають витрати за поданими статтями у плановому періоді?

11. Визначте сутність собівартості продукції. Чи тотожні поняття «виробнича собівартість продукції» та «повна собівартість продукції»? У чому відмінність?

12. Інформація до роздуму, у табл. 6.1 наведено інформацію (цифри умовні), яка характеризує залежність витрат підприємства ресторанного господарства від обсягу виробництва та реалізації продукції. Поясніть, який обсяг виробництва є найбільш оптимальним й чому?

Таблиця 6.1. — Залежність витрат підприємства від обсягу виробництва продукції

Випуск продукції, т	Постійні витрати, тис. грн	Змінні витрати, тис. грн	Валові витрати, тис. грн	Граничні витрати, тис. грн	Середні постійні витрати, тис. грн./т	Середні змінні витрати, тис. грн./т	Середні валові витрати, тис. грн./т
0	30	0	30	-	-	-	-
1	30	30	60	30	30,00	30,00	60,00
2	30	58	88	28	15,00	29,00	44,00
3	30	78	108	20	10,00	26,00	36,00
4	30	92	122	14	7,50	23,00	30,50
5	30	100	140	18	6,00	22,00	28,00
6	30	130	160	20	5,00	21,67	26,67
7	30	155	185	25	4,29	22,14	26,43
8	30	184	214	29	3,75	23,00	26,75
9	30	222	252	38	3,33	24,67	28,00
10	30	280	310	58	3,00	28,00	31,00
11	30	365	395	85	2,73	33,18	35,91

?' 13. Інформація до роздуму. Підприємства ресторанного господарю ш достатньо часто розміщуються в орендованих приміщеннях. За оцінками середня вартість оренди становить 120—160 грн/кв.м./місяць у торгони розважальних центрах та 600—640 грн/кв.м./місяць у центральній частині міста. Чому орендні ставки є різними? Чи можна вважати витрати на оренду єдиним критерієм під час вибору місця розташування закладу ресторанного господарства?

Розгляньте ситуацію, коли підприємець планує відкрити у центрі міста Харкова кафе площею 100... 120 кв. м. Можливі декілька варіантів оренди приміщення у центрі міста (табл. 6.2). На підставі інформації, що подано, визначте витрати на оренду приміщення за різних варіантів комерційних умов. Якби вибір робили Ви, який би з варіантів оренди Ви обрали? Чому?

Таблиця 6.2 — Вихідна інформація щодо оренди торгових приміщень

Характеристика	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
<i>Найменування об'єкта</i>			
Назва об'єкта	Торговий центр	торговий центр	окрема будівля
Тип будівлі	багатофункціональний комплекс	багатофункціональний комплекс	торговий об'єкт
Рік будівництва	1932	2000	2005
<i>Розташування</i>			

Район	центр міста	центр міста	центр міста
<i>Найближча станція метро</i>			
Станція метро	Історичний музей	Історичний музей	Університетська
Віддаленість від станції метро, м	200	300	50
<i>Комерційні умови</i>			
Площа, що пропонується, кв. м	150	100	106
Додаткова інформація	1-й поверх	1-й поверх	Одноповерхова будівля, червона лінія
Ставка оренди, грн./кВ. м./місяць	80,0*	250,0*	560,0*
Форма відносин			
Тип оренди	пряма оренда	пряма оренда	пряма оренда
Термін оренди	довгострокова оренда	довгострокова оренда	Довгострокова оренда
Порядок оплати	оплата оренди здійснюється за передоплати у 1 місяць	оплата оренди здійснюється за передоплати у 1 місяць	оплата оренди здійснюється за передоплати у 1 місяць
Передоплата	Передоплата 5-го числа кожного місяця	передоплата 10-го числа кожного місяця	передоплата 1-го числа кожного місяця
<i>Примітка: * — за даними http://arendoff.corn.ua/rent/trade-commerce/trade-store станом на січень 2013</i>			

14. Інформація до роздуму. Сучасні дослідження національної економіки України свідчать про високий рівень трансакційних витрат, у тому числі у сфері ресторанного господарства. Наприклад, велика нічим не обгрунтована трансакційна компонента в ціні товару. В певній мірі це відбувається через непомірно велику кількість «закруток» проміжними продавцями (або посередниками), які досягають у сукупності 80—100%. Опитування, керівників у сфері малого бізнесу свідчить, що на рішення проблем регулятивного характеру вони витрачають приблизно 30% робочого часу. По цьому показнику наша країна «лідює» у групі таких країн, що розвиваються (Бразилія, Габон, Уганда, Литва, Гватемала й Пакистан). На Вашу думку, чим пояснюються ці явища? Наведіть ще приклади трансакційних витрат, які характерні для підприємств ресторанного господарства України.

15. Інформація до роздуму. Консалтингова компанія Bondstone Group провела дослідження з просування закладів ресторанного господарства на ринку. У підсумку визначено, що бюджети на рекламу у пресі та зовнішню рекламу скорочуються, про що відзначили 43% опитаних. В узагальненому вигляді структура засобів з просування закладів ресторанного господарства виглядає наступним чином: 36% — реклама в Internet, 32% — реклама у соціальних мережах, 15% — реклама у паперових виданнях, 7% — спонсорство, 11% — інші засоби. Чим зумовлена така структура інструментів просування закладів ресторанного господарства на ринку, адже, за даними рекламної агенції АІТІ/Sarat, вартість тисячі контактів (СРТ - Cost per Thousand становить: в Internet — від 1,7\$, у зовнішній рекламі — від 1,52\$? Джерело: <http://www.masters.donntu.edu.ua/2001/fem/zhamovda/niihl3.htm>

Тести

1. *Визначте, яке з наступних тверджень є неправильним:*

- а) залучення та використання ресурсів у діяльності підприємства супроводжується витратами;
- б) трансакційні витрати ураховуються виключно на етапі створення закладу ресторанного господарства; натомість у процесі функціонування господарюючого суб'єкта вони втрачають свою значущість та не беруться до уваги під час прийняття управлінських рішень;
- в) бухгалтерські витрати відображають витрати виробництва;
- г) економічні витрати відображають альтернативні витрати.

2. *Чи співпадають за абсолютним розміром витрати бухгалтерські та економічні:*

- а) так, співпадають;
- б) ні, не співпадають; бухгалтерські витрати завжди перевищують економічні, адже бухгалтерські витрати відображають витрати за усіма видами ресурсів у фактичних цінах придбання, а економічні витрати відображають лише неявні витрати;
- в) ні, не співпадають; економічні витрати завжди перевищують бухгалтерські витрати, адже бухгалтерські витрати відображають витрати за фактичного використання ресурсів, а економічні витрати відображають витрати за альтернативного використання ресурсів;
- г) порівняння бухгалтерських та економічних витрат є некоректним.

3. Поточні витрати підприємства ресторанного господарства становлять:

- а) виражені у грошовій формі витрати ресурсів, що залучені для забезпечу функціонування господарюючого суб'єкта;
- б) виражені у грошовій формі витрати ресурсів, що залучені для забезпечення розвитку господарюючого суб'єкта у довгостроковій перспективі;
- в) виражені у грошовій формі витрати ресурсів, що пов'язані з придбанням сировини та товарів для забезпечення поточної діяльності закладу ресторанного господарства;
- г) виражені у грошовій формі витрати ресурсів, що залучені для забезпечення функціонування господарюючого суб'єкта за виключенням витрат на придбання сировини та товарів.

4. Розподіл витрат на прямі та непрямі є значущим:

- а) під час визначення собівартості одиниці продукції;
- б) під час визначення фінансового результату звітного періоду,
- в) під час обґрунтування управлінського рішення щодо доцільності вкладення коштів у даний інвестиційний проект;
- г) під час визначення прибутку, що підлягає оподаткуванню.

5. Собівартість одиниці продукції підприємства ресторанного господарства це:

- а) витрати підприємства на реалізацію продукції;
- б) матеріальні витрати підприємства на виробництво продукції;
- в) виражені у грошовій формі витрати підприємства на виробництво та реалізацію одиниці продукції;
- г) витрати підприємства на сировину та матеріали.

6. Критерієм віднесення витрат до групи умовно-постійних чи умовно-змінних є:

- а) вид поточної діяльності підприємства;
- б) ступінь реагування витрат на зміну товарообороту;
- в) діючий порядок щодо визначення валових витрат підприємства,
- г) період виникнення витрат.

7. Якщо обсяг товарообороту збільшиться, то сума умовно-змінних витрат підприємства ресторанного господарства (за інших незмінних умов).

- а) знизиться;
- б) збільшиться;
- в) не зміниться;
- г) недостатньо даних для обґрунтування відповіді.

8. Якщо обсяг товарообороту збільшиться, то рівень умовно-змінних витрат підприємства ресторанного господарства (за інших незмінних умов).

- а) знизиться;
- б) збільшиться;
- в) не зміниться;
- г) недостатньо даних для обґрунтування відповіді.

9. Якщо обсяг товарообороту збільшиться, то рівень умовно-постійних витрат підприємства ресторанного господарства (за інших незмінних умов):

- а) знизиться;
- б) збільшиться;
- в) не зміниться;
- г) недостатньо даних для обґрунтування відповіді.

10. Під час обґрунтування рішень щодо оптимального обсягу виробництва кулінарної продукції у короткостроковому періоді слід виходити :

- а) з показника загальної суми умовно-постійних витрат;
- б) з показника загальної суми умовно-змінних витрат;
- в) з показника середніх валових витрат;
- г) з показника загальної суми валових витрат.

11. Рівень витрат на утримання, оренду та амортизацію основних фондів буде тим більшим (за їх незмінного розміру), чим:

- а) більшим буде обсяг товарообороту підприємства;
- б) меншим буде обсяг товарообороту підприємства;
- в) меншими будуть тарифи та ставки на утримання, оренду і амортизацію основних фондів;
- г) жодної правильної відповіді.

12. Вкажіть, що слід очікувати підприємцю за зростання частки напівфабрикатів у обороті з власної продукції підприємства ресторанного господарства:

- а) зростання суми витрат;
- б) зростання рівня витрат;
- в) зниження загального рівня витрат;
- г) даний фактор не впливає на загальний рівень витрат підприємства ресторанного господарства.

13. За інших рівних умов зростання продуктивності праці сприяє:

- а) зростанню суми витрат;
- б) зростанню рівня витрат;
- в) зниженню загального рівня витрат;
- г) даний фактор не впливає на загальний рівень витрат підприємства ресторанного господарства.

14. Якщо обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства зростає, а рівень поточних витрат зменшується, то це є:

- а) позитивним моментом у функціонуванні підприємства, адже створює передумови покращення фінансового результату діяльності;
- б) негативним моментом у функціонуванні підприємства, адже зростання товарообороту супроводжується зростанням абсолютного розміру поточних витрат підприємства;
- в) негативним моментом у функціонуванні підприємства, адже зростання товарообороту завжди супроводжується зростанням рівня поточних витрат підприємства;
- г) на основі наведених даних не можна визначити зміну ефективності діяльності підприємства.

15. Під час планування витрат на оплату праці необхідно врахувати.

- а) лише витрати на основну заробітну платню працівників підприємства;
- б) витрати на основну та додаткову заробітну платню працівників підприємства;
- в) витратина основну та додаткову заробітну платню працівників виробництва;
- г) витрати на основну та додаткову заробітну платню працівників підприємства, діяльність яких пов'язана з реалізацією продукції та організацією її споживання.

16. Якщо зміниться порядок нарахування амортизації основних засобів, зокрема зростуть норми амортизаційних відрахувань, то це зумовить:

- а) зростання суми щорічної амортизації основних засобів, та, відповідно, зростання поточних витрат підприємства ресторанного господарства;
- б) зниження суми щорічної амортизації основних засобів та, відповідно, зниження поточних витрат підприємства ресторанного господарства;

- в) амортизаційні витрати не ураховуються під час планування поточних витрат підприємства;
- г) зміна норми амортизаційних відрахувань не вплине на суму щорічної амортизації основних засобів.

Практичні завдання
Приклади розв'язування типових задач

Задача 1

Обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства у минулому році склав 3 151,6 тис. грн., у звітному році — 3 585,4 тис. грн. Загальна сума поточних витрат у минулому році становила 2 103,4 тис. грн., у звітному — 2 463,1 тис. грн. Вихідна інформація щодо поточних витрат подана у таблиці 6.3.

Таблиця 6.3 — Вихідна інформація щодо складу поточних витрат підприємства ресторанного господарства, тис. грн.

Найменування статей витрат	Минулий рік	Звітний рік
Поточні витрати. Усього	2 103,4	2 463,1
У тому числі		
витрати на придбання сировини та товарів	1 585,6	1 921,7
транспортні витрати	63,5	66,8
витрати на водопостачання для виробничих потреб	28,7	39,1
витрати на утримання приміщення	89,8	90,5
амортизаційні відрахування	17,9	17,9
витрати на утримання холодильного обладнання	15,8	15,8
витрати на паливо, пар, електроенергію для виробничих потреб	34,9	36,8
витрати на оплату праці працівників виробництва та торгової групи	75,5	81,4
витрати на соціальні заходи для працівників виробництва та торгової групи	28,3	30,5
знос спецодягу, столової білизни	60,3	55,9
витрати на оплату праці адміністративно-управлінського персоналу	27,3	28,1
витрати на соціальні заходи для адміністративно-управлінського персоналу	10,2	10,5
витрати на упакування продукції	12,7	13,1
витрати товарно-матеріальних цінностей у межах норм убутку	11,1	11,5
витрати на тару	31,7	32,8
витрати на рекламу	9,5	10,1
витрати на страхування майна	0,6	0,6

На підставі вихідної інформації зроби висновки щодо динаміки поточних витрат підприємства ресторанного господарства. Які статті витрат потребують особливої уваги?

Розв'язування:

1. Визначимо рівень поточних витрат підприємства ресторанного господарства за періодами часу. Під час розрахунків скористаємось залежністю 6.1.

Рівень поточних витрат підприємства ресторанного господарства становитиме у минулому році – 66,74%, у зв'язку – 68,70%.

$$\frac{2103,4}{3151,6} \times 100,0 = 66,74\%$$

$$\frac{2463,1}{3585,4} \times 100,0 = 68,70\%$$

Обчислимо також абсолютне й відносне (темп зміни) поточних витрат за досліджуваний період. Результати розрахунків подамо у вигляді таблиці 6.4.

Таблиця 6.4 — Динаміка поточних витрат підприємства ресторанного господарства

Показник	Минулий рік	Звітний рік	Абсолютне відхилення	Темп змін, %
Обсяг товарообороту, тис. грн.,	3151,6	3 585,4	433,8	113,8
Поточні витрати, тис. грн.	2 103,4	2 463,1	359,7	117,1
Рівень поточних витрат, % до товарообороту	66,74	68,70	1,96	-

За результатами розрахунків зроблено висновок про зростання абсолютної суми поточних витрат підприємства ресторанного господарства (на 17,1% або 359,7 тис. грн.). У динаміці відзначено зростання рівня поточних витрат підприємства (з 66,74% до 68,70%).

За інших рівних умов позитивним у розвитку поточних витрат підприємства є зниження їх рівня. Якщо рівень поточних витрат зростає, необхідно визначити причини такої динаміки.

2. Для виявлення причин зростання рівня поточних витрат виділимо у їх складі умовно-змінні та умовно-постійні витрати. Під час угруповання витрат скористаємось матеріалом, що поданий у підрозділі 6.2. Результати представимо у таблиці 6.5.

Таблиця 6.5. — Угруповання поточних витрат підприємства за ступенем реагування на зміну товарообороту

Показник	Минулий рік		Звітний рік	
	у сумі, тис. грн.	у % до товарообороту	у сумі, тис. грн.	у % до товарообороту
Товарооборот, тис. грн.	3 151,6		3 585,4	
Поточні витрати, тис. грн., усього	2 103,4	66,74	2 463,1	68,70
у тому числі				
Умовно-змінні витрати				
витрати на придбання сировини та товарів	1 585,6	50,31	1 921,7	53,60
транспортні витрати	63,5	2,01	66,8	1,86
витрати на водопостачання для виробничих потреб	28,7	0,91	39,1	1,09
знос спецодягу, столов. білизни	60,3	1,91	55,9	1,56
витрати на паливо, пар, електроенергію для виробничих потреб	34,9	1,11	36,8	1,03
витрати на упакування продукції	12,7	0,40	13,1	0,37
втрати товарно-матеріальних цінностей у межах норм убутку	11,1	0,35	11,5	0,32
витрати на тару	31,7	1,01	32,8	0,91
витрати на оплату праці працівників виробництва та торгової групи	75,5	2,40	81,4	2,27
витрати на соціальні заходи для працівників виробництва та торгової групи	28,3	0,90	30,5	0,85
Разом умовно-змінні витрати	1 932,3	61,31	2 289,6	63,86
Умовно-постійні витрати				
витрати на утримання приміщення	89,8	2,85	90,5	2,52
амортизаційні відрахування	17,9	0,57	17,9	0,50
витрати на утримання холодильного обладнання	15,8	0,50	15,8	0,44
витрати на рекламу	9,5	0,30	10,1	0,28
витрати на страхування майна	0,6	0,02	0,6	0,02
витрати на оплату праці адміністративно-управлінського персоналу	27,3	0,87	28,1	0,78
витрати на соціальні заходи для працівників виробництва та торгової групи	10,2	0,32	10,5	0,29
Разом умовно-постійні витрати	171,1	5,43	173,5	4,84

У складі поточних витрат підприємства ресторанного господарства найбільшу частку займають умовно-змінні витрати, а саме 91,9% та 93,0% за періодами часу.

$$\frac{1932,3}{2103,4} \times 100,0 = 91,9\%$$

$$\frac{2289,6}{2463,1} \times 100,0 = 93,0\%$$

За розрахунками зроблено висновок, що за періодами часу зростає як частка умовно-змінних витрат, так і їх рівень, що і зумовило збільшення рівня поточних витрат підприємства ресторанного господарства.

Зростання рівня умовно-змінних витрат є негативним моментом у розвитку підприємства. Необхідно виявити причини такої ситуації.

3. У складі умовно-змінних витрат найбільша питома вага припадає на витрати, пов'язані з придбанням сировини та товарів. За розрахунками визначено, що рівень витрат на придбання сировини та товарів збільшився (з 50,1% до 53,60%), що негативно позначилось на величині умовно-змінних витрат та поточних витратах в цілому. Необхідно визначити причини такого зростання витрат на товари. За результатами аналізу доцільно перенести умови постачання сировини та товарів з метою зниження даного виду витрат.

Також у динаміці збільшився рівень витрат на водопостачання для виробничих потреб. Хоча зміни є не такі значні, як у випадку із закупівлею сировини та товарів, проте витрати за даною статтею також потребують уваги. За інших рівних умов зниження рівня витрат за статтею «Витрати на водопостачання для виробничих потреб» є одним з напрямів оптимізації поточних витрат даного підприємства ресторанного господарства.

Висновок: таким чином, за досліджуваній період на підприємстві ресторанного господарства відзначено зростання суми та рівня поточних витрат. Зростання рівня поточних витрат є негативним моментом у розвитку господарюючого суб'єкта. Для оптимізації рівня поточних витрат рекомендовано розробити заходи, спрямовані на зниження витрат зі закупівлі сировини та товарів, а також витрат на водопостачання для виробничих потреб.

Задачі для розв'язування

Задача 2

По підприємству ресторанного господарства за звітний період визначити виконання планового кошторису витрат операційної діяльності (табл. 6.6) а також зміни, що відбулись в структурі та рівні витрат. Для наочності необхідно скласти аналітичну таблицю та зробити висновки. Товарооборот у звітному періоді становив за планом 1 789,3 тис. грн., фактично - 1 779, 6 тис. грн.

Задача 3

На підставі вихідної інформації (табл. 6.7) проаналізуйте динаміку витрат ні урахування впливу цінових факторів.

Таблиця 6.6 — Інформація для розрахунків, тис. грн.

Елементи витрат за економічним змістом	Звітний рік	
	План	Факт
Матеріальні витрати	76,2	80,4
Витрати на оплату праці	71,3	73,0
Відрахування на соціальні заходи	26,7	27,3
Амортизація основних фондів і нематеріальних	19,4	20,8
Інші витрати	53,4	52,2
Разом		

Таблиця 6.7 — Інформація для розрахунків

Показники	Базисний період	Звітний період	Індекси цін та тарифів
Товарооборот, тис. грн.	2 500,0	4 800,0	1,2
Поточні витрати, тис. грн.:			
транспортні витрати	50,0	121,0	1,28
амортизація основних фондів	28,0	58,0	

Задача 4

На підставі вихідної інформації (табл. 6.8) проаналізувати вплив зміни обсягів товарообороту на зміну суми та рівня витрат по підприємству ресторанного господарства. Скласти аналітичну таблицю та зробити висновки.

Таблиця 6.8 — Вихідна інформація

Показник	Минулий рік фактично		Поточний рік			
	сума, тис. грн.	рівень, %	План		Фактично	
			сума, тис. грн.	рівень, %	сума, тис. грн.	Рівень, %
Товарооборот	1 244,0		1 280,0		1 252,0	
Витрати						
у т. ч: постійні	97,1		107,4		110,8	
Змінні	69,6		71,1		71,5	

Задача 5

На підставі вихідної інформації (табл. 6.9):

- проаналізувати ступінь змін рівня витрат в поточному році в порівнянні;
- обчислити економію або перевитрати витрат;
- скласти аналітичну таблицю та дати оцінку результатам аналізу.

Таблиця 6.9 — Інформація для розрахунків

Показник	Минулий рік	Поточний рік
Товарооборот, тис. грн.	1 476,8	1 654,0
Витрати виробництва та обігу, тис. грн.	561,2	686,4
Рівень витрат виробництва та обігу, %		

Задача 6

На підставі вихідної інформації (табл. 6.10) розрахувати можливий плановий обсяг поточних витрат за статтею «Витрати на утримання приміщення» на наступний період (9-й) но підприємству ресторанного господарства на основі середніх показників за кварталами План товарообороту господарства на основі середніх показників за кварталами. План товарообороту на майбутній період 9 380 тис. грн.

Таблиця 6.10 — Вихідна інформація

Показник	Період							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Товарооборот, тис. грн.	7500	8080	7800	8480	8500	8940	8740	9260
Поточні витрати, тис. грн.	105	112	107	120	115	122	119	125

Задача 7

Відповідно до плану товарообороту у майбутньому році до підприємства ресторанного господарства повинно надійти сировини і товарів у розмірі 657 т, коефіцієнт маси тари складає 0,21. Підприємство має широку збутову мережу власної кулінарної продукції, що визначає внутрішнє переміщення продукції у розмірі 185 т при коефіцієнті маси тари 0,24. 78,0% надходжень сировини та товарів здійснюється автомобільним транспортом постачальників. Відповідно до договорів, що заключні, середній відсоток транспортних витрат до вартості сировини та товарів за відпускними цінами складає 2,0%. Середня відпускна ціна за 1 т сировини та товарів визначена за даними періоду, що передує плановому, та скорегована на можливий індекс інфляції й структурні зміни у складі надходжень досягне 6,3 тис. грн. 22,0% завезення сировини та товарів підприємство здійснює на основі самовивозу вантажними автомобілями транспортного підприємства на основі тарифу за 1 т.км. у розмірі 15,8 грн. Середня відстань перевозок 1 т вантажу за даними минулих періодів складає 8,5 км. Внутрішні перевезки виконує власний транспорт підприємства, на утримання якого в середньому на рік приходить 12,8 тис. грн. Витрати на вантажно-розвантажувальні роботи розрахувати на основі тарифу 20 грн за 1 т типажу.

На основі наведених даних визначити планову річну суму транспортних витрат підприємства ресторанного господарства.

Задача 8

Визначити витрати на придбання столового посуду на плановий період для їдальні на 150 посадочних місць. Вихідні дані про наявність посуду в їдальні на початок року наведені у табл. 6.11, в якій і провести всі необхідні розрахунки.

Таблиця 6.11 — Розрахунок витрат на придбання столового посуду

№ з/п	Найменування	Норма на 1 місце, шт.	Потреба за нормою, шт.	Наявність на початок року, шт.	Необхідно придбати, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума витрат, тис. грн.
1	Тарілка глибока	4		480		2,70	
2	Тарілка мілка	4		510		2,20	
3	Ложка столова	3,5		570		0,89	
4	Ложка чайна	2		230		0,71	
5	Виделка	3,5		545		0,90	
6	Ніж	2		270		0,95	
7	Піднос	1		115		5,20	
	Всього						

Задача 9

Визначити суму та рівень витрат з оренди виходячи даних угоди оренди. Плановий товарооборот по підприємству ресторанного господарства 5 553,0 тис. грн., загальна орендована площа — 100 м², ставка оренди — 250 грн./кв. м./місяць. Накладні експлуатаційні витрати — 10% від орендної платні.

Задача 10

На підставі вихідної інформації (табл. 6.12, 6.13) визначте витрати за статтею «Витрати на паливо та енергію для виробничих цілей» у підприємстві ресторанного господарства.

Таблиця 6.12 — Вихідна інформація для розрахунків

Найменування обладнання	Кількість одиниць	Витрати газу за годину на одиницю, м ³	Час роботи на добу
Газові пальники	12	0,4	10
Газові кип'ятильники	2	1,35	12

Таблиця 6.13 — Вихідна інформація для розрахунків

Вид обладнання	Кількість одиниць	Потужність, кВт	Тривалість роботи на добу, годин
Картопличастка	1	0,75	4,0
М'ясорубка	1	1,91	3,0
Електрична тісторозкатуюча машина	1	0,25	5,0

Підприємство працює 360 днів на рік, тариф на електроенергію — 77,97 коп. за 1 кВт, газ — 3 023 грн. за 1 000 м³.

Задача 11

Для підвищення продуктивності роботи та розширення асортименту продукції керівництво кафе-піцерії на 70 місць передбачає придбати нову сучасну піч для піци GGF E 44/A та соковижималку для цитрусових Mini Matic, Zumoval. Якісні характеристики устаткування наведені у табл. 6.14. Для закупки обладнання підприємство планує залучити кредитні ресурси на рік під 22,0 % річних. Нормативний термін експлуатації обладнання 5 років. На протязі року підприємство працює 300 днів. Тариф на електроенергію — 77,97 коп. за 1 кВт. Визначить, як зміняться поточні витрати підприємства у майбутньому плановому періоді, якщо у періоді, що передує плановому вони склали 722 тис. грн. або 26,7% до товарообороту. Товарооборот піцерії планується збільшити за рахунок додаткового залучення клієнтів на 8,7%.

Таблиця 6.14 — Вихідна інформація

Показники	GGF E 44/A	Соковижималка
1. Вартість покупки, грн.	16 300	20 800
2. Витрати на доставку та установку, грн.	950	600
3. Продуктивність у годину	64 шт	60л

4.Потужність	8,4 квт/год	3 квт/год
5.Термін роботи на добу, годин	10	2,5

Задана 12

Розрахуйте планові витрати на водопостачання для виробничих потреб на основі вихідної інформації (табл. 6.15). Тарифи на водопостачання 9,13 грн. за 1 м³,на водовідведення (каналізацію) 6,06 грн. за 1 м³.

Таблиця 6.15 — Вихідна інформація

Напрями використання	Плановий обсяг, тис. од	Норма витрат води, л/од.	Загальні витрати води, тис. л
Виробництво страв:			
Перші страви, тис. стр.	150	0,9	
Другі страви, тис. стр.	280	0,5	
Солодкі страви, тис. стр.	180	0,4	
Холодні закуски, тис. стр.	290	0,4	
На обробку сировини (брутто):			
Овочі, тис. кг	260	2,5	
М'ясо та риба, тис. кг	130	1,5	
ін.	-	-	268
На приготування гарячих напоїв та миття стаканів	135	0,4	
На миття столового посуду та приборів	900	0,2	
Всього	-		