

Семінарське заняття №7

Тема 7. Доходи та прибуток суб'єктів підприємницької діяльності у системі 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 та види доходів підприємств ресторанного господарства.
2. Націнки на продукцію і товари. Особливості ціноутворення у ресторанному господарстві, цінові політика підприємств та фактори, що на неї впливають.
3. Прибуток підприємств ресторанного господарства, джерела формування та напрямки використання.
4. Рентабельність як показник ефективності господарювання на рівні суб'єктів ресторанного бізнесу.

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. Кононихін С. В. Організація готельного та ресторанного господарства: Навчальний посібник - Донецьк: ДІТБ, 2014. -344 с.
3. Милл Р.К. Управление рестораном/ Р.К. Милл Юнити -Дана, 2009. - 518 с.
4. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник. - К .: Центр учбової літератури, 2009. - 344 с.
5. Оробейко Є.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування: ресторани і бари: Навчальний посібник. - М .: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006.
6. Розанова Т.П, Муртузаліева Т.В. Маркетинг послуг гостинності та туризму: Практикум. - М .: Вид.-торг. корпорація "Дашков і К", 2011. - 132 с.

Контрольні питання та ситуації до роздумів

1. Визначте сутність доходів підприємства ресторанного господарства та їх призначення. Які основні джерела доходів у ресторанному господарстві?
2. Чи існує зв'язок між товарооборотом, валовим доходом та прибутком підприємства ресторанного господарства? Відповідь поясніть.
3. Чому ціна на одну й ту ж страву у різних закладах ресторанного господарства є різною? Яку роль відіграє націнка в системі ціноутворення на продукцію та послуги підприємств ресторанного господарства?
4. Надайте характеристику цінній політиці підприємств ресторанного господарства. Яким чином вона впливає на формування їх доходів?
5. В чому полягають особливості ціноутворення та цінової політики підприємств ресторанного господарства?
6. Чи доцільним є застосування у підприємствах ресторанного господарства системи знижок для споживачів? Як вони впливають на показники діяльності підприємств?
7. Який порядок формування прибутку підприємства ресторанного господарства? Які чинники впливають на формування прибутку підприємства ресторанного господарства?
8. За якими напрямками використовується прибуток у підприємствах ресторанного господарства. Як впливають діючі системи оподаткування на цей процес?
9. Охарактеризуйте основні показники рентабельності, що використовуються під час оцінки результатів діяльності підприємств ресторанного господарства.
10. Яка необхідність в управлінні прибутком? Які питання вирішуються під час управління формуванням та розподілом прибутку?
11. Визначте шляхи зростання прибутку і рентабельності підприємства ресторанного господарства. Відповідь супроводжуйте прикладами.
12. Яка доцільність у використанні на підприємствах ресторанного господарства системи управління прибутком на основі CVP- аналізу?
13. Інформація до роздуму. За оцінками експерта більша частина ресторанів і кав'ярень України працюють на спрощеній системі оподаткування або ж, як суб'єкт підприємницької діяльності, на фіксованій ставці податкового платежу [Джерело: <http://paralleli.if.iiia/news/6706.html>]. Чим зумовлений такий вибір підприємців? При яких умовах спрощена система оподаткування є найбільш ефективною? При високому чи при низькому рівні поточних витрат?
14. Інформація до роздуму : За оцінками рентабельність в українських підприємствах ресторанного господарства в середньому становить: у спеціалізованих закладах — 10...30%, закладах швидкого харчування — 35,0%, ресторанах — 15...40%. Попри високий рівень інвестиційної привабливості підприємств ресторанного господарства в цілому та більш високий показник рентабельності у ресторанах зокрема експерти відзначають перспективність розвитку закладів середньої цінової категорії, закладів у форматі фаст-фуду, спеціалізованих закладів. Чим зумовлені такі висновки експертів?

Тести

1. На Вашу думку яке з представлених положень є неточним:
«Значущість доходів для підприємства ресторанного господарства зумовлена тим, що доходи:
а) є джерелом покриття поточних витрат та отримання прибутку;
б) створюють підґрунтя реалізації соціальних програм розвитку колективу;
в) є основним джерелом реалізації інвестиційних проектів підприємства ресторанного господарства;
г) створюють передумови розвитку системи матеріального заохочення працівників підприємства.
2. Основним видом доходу підприємства ресторанного господарства є:
а) доход від надання приміщення в оренду;
б) доходи у вигляді дивідендів унаслідок участі у капіталі інших суб'єктів господарювання;
в) доходи від реалізації продукції, товарів, послуг;
г) доходи у вигляді відсотків за фінансовими операціями.

3. Основним джерелом валового доходу підприємства ресторанного господарства є:

- а) доходи від надання приміщення в оренду;
- б) знижка з продажної ціни страви;
- в) націнка ресторанного господарства;
- г) всі відповіді є правильними.

4. Націнка ресторанного господарства призначена для:

- а) покриття витрат, які пов'язані з виробництвом продукції та організацією її споживання;
- б) покриття витрат, які пов'язані з реалізацією продукції;
- в) отримання підприємством прибутку;
- г) всі відповіді є правильними.

5. Націнка на підприємстві ресторанного господарства встановлюється з огляду:

- а) рівня поточних витрат та нормального прибутку, необхідного для утримання власника у сегменті ресторанного господарства;
- б) рівня витрат, які пов'язані з реалізацією продукції;
- в) нормального прибутку, необхідного для утримання власника у сегменті ресторанного господарства;
- г) рівня поточних витрат.

6. За незмінності інших умов зростання середнього рівня націнки зумовлює.

- а) зростання суми валового доходу підприємства ресторанного господарства;
- б) зростання витрат, які пов'язані з реалізацією продукції;
- в) зростання витрат, які пов'язані з виробництвом продукції та організацією її споживання;
- г) всі відповіді є правильними.

7. Рівень доходу від реалізації підприємства ресторанного господарства характеризує:

- а) частку ціни послуг підприємства в ціні продукції (товару);
- б) частку доходу від реалізації в загальному обсязі доходів підприємства;
- в) приріст доходу від реалізації при зміні обсягу товарообороту на одиницю,
- г) жодної правильної відповіді.

8. У підприємствах ресторанного господарства, що здійснюють масовий випуск однорідної продукції, ціна одиниці продукції визначається з огляду:

- а) собівартості одиниці продукції, рентабельності продукції, податку на додану вартість;
- б) вартості набору сировини, націнки, податку на додану вартість;
- в) собівартості одиниці продукції, податку на додану вартість,
- г) вартості набору сировини, податку на додану вартість.

9. У підприємствах ресторанного господарства, що виробляють та реалізують продукцію за індивідуальним замовленням ціна страви визначається з огляду:

- а) собівартості одиниці продукції, рентабельності продукції, податку на додану вартість;
- б) вартості набору сировини, націнки, податку на додану вартість,
- в) собівартості одиниці продукції, податку на додану вартість;
- г) вартості набору сировини, податку на додану вартість.

10. Під економічним прибутком розуміють:

- а) мінімальну плату, необхідну для утримання підприємця у рамках визначеного виду діяльності;
- б) дохід, що перевищує мінімальну плату, необхідну для утримання підприємця у рамках визначеного виду діяльності;
- в) загальну виручку підприємства за винятком зовнішніх витрат;

г) жодної вірної відповіді.

11. Нормальний прибуток відображає:

- а) мінімальну плату, необхідну для утримання підприємця у рамках визначеного виду діяльності;
- б) дохід, що перевищує мінімальну плату, необхідну для утримання підприємця у рамках визначеного виду діяльності;
- в) загальну виручку підприємства за винятком зовнішніх витрат;
- г) жодної вірної відповіді.

12. Бухгалтерський прибуток відображає:

- а) мінімальну плату, необхідну для утримання підприємця у рамках визначеного виду діяльності;
- б) дохід, що перевищує мінімальну плату, необхідну для утримання підприємця у рамках визначеного виду діяльності;
- в) загальну виручку підприємства за винятком зовнішніх витрат;
- г) жодної вірної відповіді.

13. Яке з поданих тверджень щодо маржинального прибутку підприємства ресторанного господарства є вірним:

- а) маржинальний прибуток характеризує дохід, що отриманий як різниця між доходами та змінними витратами підприємства;
- б) маржинальний прибуток характеризує дохід, що перевищує мінімальну плату, необхідну для утримання підприємця у рамках визначеного виду діяльності;
- в) маржинальний прибуток характеризує дохід підприємства за винятком зовнішніх витрат;
- г) маржинальний прибуток характеризує різницю між сумою доходів і сумою поточних витрат.

14. Чистий прибуток підприємства буде тим більшим, чим більшою буде величина:

- а) сукупних витрат виробництва та обігу;
- б) ставки податку на прибуток;
- в) прибутку, що підлягає оподаткуванню;
- г) постійних витрат.

15. У переліку напрямів використання чистого прибутку підприємства виділяють:

- а) виплату заробітної платні працівникам;
- б) покриття поточних витрат;
- в) сплату податків;
- г) фінансування капітальних витрат.

16. Вкажіть, який із перелічених чинників, за інших незмінних умов, зумовлює зростання суми прибутку від реалізації продукції, товарів, послуг підприємства ресторанного господарства:

- а) зростання норм амортизаційних відрахувань;
- б) зростання витрат на оплату праці;
- в) зростання рівня доходу від реалізації;
- г) зростання ставки податку на додану вартість.

17. Вкажіть який із перелічених чинників, за інших незмінних умов, призводить до зменшення суми чистого прибутку підприємства ресторанного господарства:

- а) збільшення ставки податку на прибуток підприємства;
- б) зменшення ставки податку на додану вартість;
- в) зростання рівня доходу від реалізації;
- г) зростання товарообороту.

18. Показники рентабельності продажів (товарообороту) підприємства ресторанного господарства характеризують:

- а) ефективність використання власного капіталу підприємства,
- б) прибутковість операційної діяльності підприємства,
- в) ефективність використання основних фондів підприємства,
- г) прибуток, що припадає на одиницю власного капіталу підприємства.

19. Даний показник відображає прибуток, який генерує кожна грошова одиниця, що інвестована власником у підприємство ресторанного господарства:

- а) рентабельність витрат;
- б) рентабельність продажів;
- в) рентабельність власного капіталу;
- г) рентабельність капіталу.

20. Для власника підприємства ресторанного господарства бажаним є.

- а) зростання показника рентабельності власного капіталу,
- б) зниження показника рентабельності поточних витрат;
- в) зниження показника рентабельності власного капіталу,
- г) жодний з варіантів розвитку подій не є бажаним для власника підприємства ресторанного господарства.

21. За розрахунками точка беззбитковості для окремого підрозділу у складі підприємства ресторанного господарства визначена на рівні 850,0 кг продукції. За таких умов, якщо обсяг виробництва продукції становитиме 900,0 кг, то на рівні окремого підрозділу за результатами виробництва та реалізації продукції слід очікувати :

- а) прибуток;
- б) збиток;
- в) для прогнозу фінансового результату окрім поданої необхідна додаткова інформація, зокрема щодо загальної суми постійних витрат;
- г) для прогнозу фінансового результату окрім поданої необхідна додаткова інформація, зокрема щодо змінних витрат на одиницю продукції.

22. За розрахунками точка беззбитковості для окремого підрозділу у складі підприємства ресторанного господарства визначена на рівні 1 020 0, продукції. За таких умов, якщо обсяг виробництва продукції становитиме 980,0 кг, то на рівні окремого підрозділу за результатами виробництва та реалізації продукції слід очікувати:

- а) прибуток;
- б) збиток;
- в) для прогнозу фінансового результату окрім поданої необхідна додаткова інформація, зокрема щодо загальної суми постійних витрат;
- г) для прогнозу фінансового результату окрім поданої необхідна додаткова інформація, зокрема щодо змінних витрат на одиницю продукції.

Практичні завдання

Приклади розв'язування типових задач

Задача 1

Річний обсяг товарообороту кафе становить 1 200 тис. грн. А сума реалізованих націнок — 500 тис. грн. Визначити середній рівень націнки даного підприємства ресторанного господарства. Підприємство не є платником ПДВ.

Розв'язування:

Середній рівень націнки підприємства ресторанного господарства визначається за формулою:

$$P_n = \frac{H}{T - H} \times 100,$$

де P_n — середній рівень націнки, %;

T — обсяг товарообороту за період, тис. грн.;

H — сума націнки за період, тис. грн.

$$P_n = \frac{500}{1200 - 500} \times 100 = 71,4\%.$$

Визначимо середньорічний рівень націнки для нашого підприємства:

Відповідь: таким чином, середній рівень націнки кафе становить 71,4%.

Задача 2

Обсяг товарообороту кафе «Зустріч» у минулому році склав 1 800 тис. грн., у звітному році даний показник становить 1 900 тис. грн. Валовий дохід підприємства у минулому році - 720 тис. грн., а у звітному році, відповідно, - 740 тис. грн. Рівень витрат виробництва та обігу кафе у минулому році становив 31% до товарообороту, а у звітному році досягнув 32% до товарообороту.

Проаналізувати динаміку прибутку і рентабельності підприємства ресторанного господарства - кафе «Зустріч». Визначити, які фактори вплинули на зміни, що відбулися. Аналітичну таблицю скласти самостійно, до якої внести розраховані показники. Зробити стислі висновки.

Розв'язування:

1. Виходячи із значень обсягу товарообороту і валового доходу, визначимо рівень валового доходу кафе в минулому і звітному роках за формулою 7.1.

Тобто рівень валового доходу підприємства в минулому році становить.

$$P_{вд_м} = \frac{720}{1800} \times 100 = 40\%,$$

а у звітному році, відповідно:

$$P_{вд_зв} = \frac{740}{1900} \times 100 = 39\%,$$

2. Виходячи із значень обсягу товарообороту і рівня витрат виробництва та обігу, визначимо суму витрат виробництва та обігу підприємства у минулому і звітному роках за формулою:

$$ВВО = \frac{T \times P_{вв}}{100\%},$$

де $ВВО$ — витрати виробництва та обігу, тис. грн.;

$P_{вв}$ — рівень витрат виробництва та обігу, % до товарообороту.

Таким чином, сума витрат виробництва та обігу кафе в минулому році дорівнює:

$$ВВО_м = 1800 \times 0,31 = 558 \text{ тис. грн.},$$

а у звітному році, відповідно:

$$ВВО_зв = 1900 \times 0,32 = 608 \text{ тис. грн.}$$

3. Визначимо прибуток від реалізації кафе за роками як різницю між сумами валового доходу і витрат виробництва та обігу:

$$Пр = ВД - ВВО,$$

де $Пр$ — прибуток від реалізації, тис. грн.

Відповідно, прибуток від реалізації кафе в минулому році становить:

$$Пр_м = 720 - 558 = 162 \text{ тис. грн.},$$

а в звітному році:

$$Пр_зв = 740 - 608 = 132 \text{ тис. грн.}$$

4. Використавши формулу ($V = ПВ + ЗВ$) визначимо рентабельність діяльності кафе за показником прибутку від реалізації:

$$P_{np} = \frac{Пр}{T} \times 100\%,$$

де, P_{np} – рентабельність за прибутком від реалізації, % до товарообороту.

Тобто рентабельність діяльності підприємства за показником прибутку від реалізації в минулому році становить:

$$P_{np,м} = \frac{162}{1800} \times 100 = 9\%,$$

а у звітному році, відповідно:

$$P_{np,зв} = \frac{132}{1900} \times 100 = 7\%.$$

5. Враховуючи діючу ставку податку на прибуток підприємства, на момент розрахунку (23,0% та 21,0% відповідно за періодами часу), визначимо суму чистого прибутку кафе:

— у минулому році (Пч_м)

$$ЧП_{м} = 162 \times (1 - 0,23) = 124,8 \text{ тис. грн.};$$

— у звітному році (Пч_{зв})

$$ЧП_{зв} = 132 \times (1 - 0,21) = 104,3 \text{ тис. грн.}$$

6. Визначимо рентабельність діяльності підприємства за показником чистого прибутку за формулою:

$$P_{чп} = \frac{ЧП}{T} \times 100\%,$$

де, Рпч - чистим прибутком, % до товарообороту;

Пч – чистий прибуток підприємства за період, тис. грн;

Таким чином, рентабельність підприємства за показником чистого прибутку в минулому році становить:

$$P_{чп,м} = \frac{124,8}{1800} \times 100 = 6,9\%,$$

а у звітному році:

$$P_{чп,зв} = \frac{104,3}{1900} \times 100 = 5,5\%.$$

Результати розрахунків показників занесемо до таблиці, а також обчислимо абсолютне й відносне (темп зміни) відхилення показників за досліджувані два роки.

Таблиця 7.6 — Динаміка основних результативних показників діяльності кафе «Зустріч»

Показники	Минулий рік	Звітний рік	Абсолютне відхилення (±)	Темп зміни, %
Обсяг товарообороту, тис. грн.	1 800,0	1 900,0	100,0	105,6
Валовий дохід, тис. грн.	720,0	740,0	20,0	102,8
Рівень валового доходу, % до товарообороту	40,0	39,0	-1,0	
Витрати виробництва та обігу, тис. грн.	558,0	608,0	50,0	109,0
Рівень витрат виробництва та обігу, % до товарообороту	31,0	32,0	1,0	
Прибуток від реалізації, тис. грн.	162,0	132,0	-30,0	81,5
Рентабельність за прибутком від реалізації, % до товарообороту	9,0	7,0	-2,0	
Чистий прибуток, тис. грн.	124,8	104,3	-20,5	83,6
Рентабельність за чистим прибутком, % до товарообороту	6,9	5,5	-1,4	.

Висновок: таким чином, за досліджуваній період на підприємстві ресторанного господарства — кафе «Зустріч» прибуток від реалізації зменшився з 162 тис. грн. до 132 тис. грн., тобто на суму 30 тис. грн. або на 18,5%. Відповідно відбулося зменшення й суми чистого прибутку підприємства з 124,8 тис. грн. до 104,3 тис. грн., тобто на 20,5 тис. грн. Рентабельність діяльності кафе за останні два роки також зменшилася: за прибутком від реалізації — на 2% до товарообороту, а за чистим прибутком — на 1,4% до товарообороту. Дані моменти є негативними і свідчать про зниження як абсолютної, так і відносної прибутковості діяльності кафе. Такі зміни відбулися за рахунок зменшення рівня валового доходу підприємства на 1% до товарообороту та одночасного зростання рівня витрат виробництва та обігу, відповідно, на 1% до товарообороту.

Задачі для розв'язування

Задача 3

Визначити річну суму і рівень валового доходу кафе, якщо відомо, що за рік підприємство закупило сировини й товарів у постачальників (за ціною постачальників) на суму 1 450 тис. грн., середній рівень націнок ресторанного господарства— 150%.

Задача 4

На підставі вихідної інформації визначте ціну реалізації страви «Пряжене з печерицями» [рец. 1.223 за збірником 2000 р.]. У таблиці 7.7 сировина подана за цінами продажу.

Таблиця 7.7 - Вихідна інформація щодо рецептури страви «Пряжене з печерицями»

Найменування сировини	Брутто	Нетто
Яйця, шт.	3 шт	120
Печериці свіжі, г	100	76
Масло вершкове, г	15	15
Молоко, г	45	45
Вихід, г		120

Таблиця 7.8 Ціни на сировину для виготовлення страви «Пряжене з печерицями»

№ з/п	Найменування сировини	Од. виміру	Ціна продажу, грн.
1	Яйця	1 дес.	10,0
2	Печериці свіжі	кг	70,0
3	Масло вершкове	кг	90,0
4	Молоко	л	12,0

Чи є подана страв конкурентоспроможною за ціною, якщо у підприємства-конкурента дата страв реалізується за ціною 12,0 грн.

Задача 5

Визначити для підприємства ресторанного господарства показники прибутку і рентабельності продажів, зробити висновки, знаючи, що у 2013 році:

- річний обсяг товарообороту досягне — 2 670 тис грн.;
- рівень валового доходу складає - 44,3% до товарообороту-
- рівень поточних витрат -35,2% до товарообороту;
- у складі поточних витрат «відсотки за використання банківських кредитів» - 3,8 до товарообороту;
- на 1.01 та 31.10.2013 року розмір активів та власного капіталу відповідно складатиме: 1380-1410 тис.грн.
- ставка податку на прибуток підприємства - згідно чинного законодавства України.

Задача 6

На основі наведених нижче даних здійснити:

- розрахунки чистого прибутку ресторану на 2013 рік при загальній та спрощеній системах оподаткування, при умові, що підприємство не є платником ПДВ. Зробити висновки, щодо їх прийнятності;
- розрахунки розподілу чистого прибутку підприємства.

Вихідна інформація для розрахунків: обсяг товарообороту підприємства складає 4860 тис. грн., рівень валового доходу — 85% до товарообороту, рівень витрат виробництва та обігу — 53% до товарообороту. У складі чистого прибутку: фонд матеріального заохочення — 20%; фонд розвитку підприємства - 32%; фонд ризику — 13%; залишок використовується на поповнення власних обігових коштів.

Задача 7

Обсяг товарообороту підприємства ресторанного господарства у звітному році склав 2500 тис. грн., рівень валового доходу — 42,5% до товарообороту, рівень витрат виробництва та обігу — 32% до товарообороту.

На наступний рік передбачено зростання обсягу товарообороту підприємства на 7% проти минулого року та зростання рівня валового доходу на 1,5% до товарообороту. Рівень витрат виробництва та обігу на наступний рік передбачено залишити без змін.

На основі наведених даних визначити планову суму прибутку підприємства ресторанного господарства та рівень рентабельності продажів на наступний рік. План прибутку оформити у вигляді таблиці, яку розробити самостійно. Зробити стислі висновки.

Задача 8

Визначити мінімальний розмір і рівень валового доходу для підприємства ресторанного господарства з річним обсягом товарообороту 1 900 тис. грн., в якому передбачено 27 тис. грн. спрямувати на матеріальне заохочення персоналу додатково до основної заробітної плати; 36 тис. грн. необхідно для поповнення власних обігових коштів підприємства; 62 тис. грн. — на розвиток матеріально-технічної бази; 6,5 тис. грн. — на формування фонду ризику. Поточні витрати виробництва та обігу підприємства за рік становитимуть 745 тис. грн. Розрахунки зробити для загальної та спрощеної систем оподаткування. Ставка податку на прибуток при загальній системі — 19,0%, ставка податку при спрощеній системі 15% від мінімальної заробітної плати (на 1.01.2013 р.). Зробити висновки, щодо конкурентоспроможності підприємства при різних системах оподаткування.

Задача 9

«McDonald's Corporation» — американська корпорація, до 2010 року найбільша у світі мережа закладів швидкого харчування. Входить в список «Fortune Global 500». Основні результати діяльності корпорації за 2008—2012 рр. подано у таблиці 7.5.

Таблиця 7.9 — Результати діяльності «McDonald's Corporation»

Показник	2008	2009	2010	2011	2012
Оборот, млрд. дол.	23,5	22,7	24,1	27,0	27,6
Прибуток від операційної діяльності, млрд. дол.	6,3	6,6	7,3	8,3	8,4
Чистий прибуток, млрд. дол.	4,3	4,6	4,9	5,5	5,5

Примітка: * — Джерело: <http://monev.cnn.com/quote/financials/financials.html?svmb=MCD>

На підставі вихідної інформації визначте показники рентабельності продажів по корпорації за періодами часу. За розрахунками зробіть висновки.

Задача 10

З метою розширення пропозиції та посилення конкурентних позицій на ринку підприємство ресторанного господарства приймає замовлення на виготовлення мафіїв (вага готового виробу — 100г). На підставі вихідної інформації (табл. 7.10) визначте, який обсяг забезпечить беззбитковість виробництва та реалізації даного виду продукції для підприємства ресторанного господарства.

Таблиця 7.10 — Вихідна інформація

Показник	Од. виміру	Значення
Постійні витрати	грн./місяць	3 250,0
Змінні витрати на одиницю продукції	грн.	9,0
Ціна реалізації одиниці продукції	грн.	12,0

Як зміниться обсяг виробництва та реалізації продукції, що забезпечує беззбиткову діяльність, якщо, за незмінності витрат, підприємство знизить ціну реалізації з 12,0 до 10,0 грн. за одиницю продукції?

Задача 11

Підприємство ресторанного господарства надає послуги з виготовлення та доставки комплексних обідів у офіси. На підставі вихідної інформації визначте обсяг та структуру реалізації комплексних обідів, що забезпечує безбитковість функціонування даного підприємства.

Таблиця 7.11 - Вихідна інформація

Показник	Од. виміру	Варіанти комплексних обідів					Разом
		Комплекс 1	Комплекс 2	Комплекс 3	Комплекс 4	Комплекс 5	
Обсяг виробництва та реалізації на місяць	од.	400	200	300	320	500	1 720
Ціна продажу	грн/комплекс	28	32	35	40	38	-
Питомі змінні витрати	грн/комплекс	26	29	30	36	35	-
Постійні витрати	грн/місяць	-	-	-			4800

Яка Ваша думка з приводу запасу міцності у даному підприємстві?