

УДК 640.4
ББК 65.431
Э 40

Авторы-составители: Т. В. Емельянова, канд. экон. наук, доцент;
Т. М. Тишковская, ст. преподаватель

Рецензенты: Д. Э. Белова, заместитель генерального директора
туристско-экскурсионного дочернего унитарного
предприятия «Гомельтурист»;
Н. В. Максименко, канд. экон. наук, доцент
Белорусского торгово-экономического университета
потребительской кооперации

Рекомендован к изданию научно-методическим советом учрежде-
ния образования «Белорусский торгово-экономический университет
потребительской кооперации». Протокол № 1 от 11 октября 2016 г.

Экономика гостиничного хозяйства и общественного питания :
Э 40 практикум для реализации содержания образовательных программ
высшего образования I ступени и переподготовки руководящих ра-
ботников и специалистов / авт.-сост. : Т. В. Емельянова, Т. М. Тиш-
ковская. – Гомель : учреждение образования «Белорусский торгово-
экономический университет потребительской кооперации», 2017. –
84 с.

ISBN 978-985-540-389-1

Издание предназначено для студентов специальности 1-25 01 07 «Экономика и
управление на предприятии» и слушателей системы повышения квалификации и пе-
реподготовки специальности 1-25 01 77 «Экономика и управление на предприятии
гостиничного и ресторанного хозяйства».

УДК 640.4
ББК 65.431

ISBN 978-985-540-389-1

© Учреждение образования «Белорусский
торгово-экономический университет
потребительской кооперации», 2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Экономика гостиничного хозяйства и общественного питания» является основополагающей среди учебных дисциплин, изучаемых студентами экономических специальностей. Организации гостиничного хозяйства и общественного питания являются составной частью сферы услуг. Предоставление этих услуг положительно отражается на финансово-экономической деятельности и играет большую роль в повышении эффективности общественного производства.

В данном практикуме рассматриваются следующие темы:

- Роль и место гостиничного хозяйства и общественного питания в национальной экономике Республики Беларусь.
- Экономические основы функционирования гостиниц.
- Товарооборот и выпуск продукции в общественном питании.
- Материально-техническая база гостиничного хозяйства и общественного питания.
- Труд в гостиничном хозяйстве и общественном питании, его оплата и стимулирование.
- Доходы организаций гостиничного хозяйства и общественного питания.
- Текущие затраты и себестоимость услуг гостиничного хозяйства и общественного питания.
- Прибыль и рентабельность гостиничного хозяйства и общественного питания.
- Комплексная оценка конкурентоспособности и эффективности гостиниц и организаций общественного питания.

Цель практикума – формирование у студентов экономического мышления в области рыночных отношений и развитие навыков анализа и планирования хозяйственной деятельности организаций гостиничного хозяйства и общественного питания, умения творчески подходить к решению практических задач, самостоятельно принимать решения по вопросам повышения эффективности и конкурентоспособности организаций гостиничного хозяйства и общественного питания.

Информационной базой задач являются конкретные практические материалы по итогам хозяйственной деятельности организаций гостиничного хозяйства и общественного питания Республики Беларусь.

ПЛАНЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ, ЗАДАЧИ

Тема 1. РОЛЬ И МЕСТО ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В НАЦИОНАЛЬНОЙ ЭКОНОМИКЕ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

План

1. Место и социально-экономическое значение гостиничного хозяйства в национальной экономике Республики Беларусь.
2. Сущность и специфика гостиничных услуг.
3. Функции гостиничного хозяйства.
4. Типология гостиниц и средств размещения. Классификация гостиниц.
5. Службы гостиниц и их характеристика.
6. Здания, сооружения и помещения в гостиничных организациях. Функциональные требования к гостиницам. Жизнеобеспечение гостиниц.
7. Социально-экономическое значение общественного питания. Понятие сферы и отрасли общественного питания.
8. Функции общественного питания, их отличие от функций организаций торговли и пищевой промышленности.
9. Классификация объектов общественного питания и их характеристика.
10. Формы обслуживания потребителей в объектах общественного питания, их совершенствование и развитие в зависимости от типов объектов общественного питания и их месторасположения.
11. Виды услуг, предоставляемые потребителям организациями общественного питания.
12. Качество как фактор конкурентоспособности организации и его составляющие.
13. Факторы, влияющие на качество гостиничных услуг, продукции общественного питания и обслуживания.
14. Управление качеством в гостиничном хозяйстве и общественном питании.
15. Состояние и перспективы развития гостиничного хозяйства и общественного питания Республики Беларусь.

Тема 2. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ГОСТИНИЦ

План

1. Показатели хозяйственной деятельности гостиничной организации.
2. Факторы, влияющие на экономические показатели работы гостиничной организации.
3. Сущность и состав эксплуатационной программы гостиничного хозяйства.
4. Последовательность и методы экономического анализа показателей эксплуатационной программы гостиничного хозяйства и его информационное обеспечение.
5. Методика разработки эксплуатационной программы гостиничного хозяйства на плановый период.

Задачи

Задача 2.1. Определите возможную пропускную способность гостиницы, если единовременная вместимость составляет 370 мест, количество дней в периоде – 350, количество простоев – 610 место-суток.

Задача 2.2. Определите коэффициент использования максимальной пропускной способности гостиницы (коэффициент вместимости), если единовременная вместимость составляет 450 мест, количество дней в периоде – 360, количество простоев – 710 место-суток.

Задача 2.3. Определите коэффициент использования номерного фонда гостиницы (коэффициент загрузки) в отчетном году, если единовременная вместимость составляет 415 мест, количество дней в периоде – 360, количество простоев – 1 010 место-суток. За отчетный год было оплачено 98 500 место-суток.

Задача 2.4. На основании данных таблицы 1 проведите анализ эксплуатационной программы гостиницы и определите влияние факторов на динамику выручки от эксплуатации номерного фонда.

Таблица 1 – Показатели эксплуатационной программы гостиницы

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Единовременная вместимость, мест	420	430
Количество дней в периоде, дней	350	360
Максимальная пропускная способность, место-суток		
Количество простоев, место-суток	1 220	1 210
Возможная пропускная способность, место-суток		
Коэффициент использования максимальной пропускной способности		
Оплачено место-суток	58 000	64 000
Число гостей, чел.	86 510	92 120
Среднее время проживания гостя, суток		
Коэффициент загрузки гостиницы (коэффициент использования номерного фонда)		
Выручка от эксплуатации номерного фонда, тыс. р.	1 740	2 240
Средняя цена гостиничного места, р.		

Задача 2.5. На основании данных таблицы 2 определите влияние факторов, связанных с использованием номерного фонда гостиницы (численности гостей, среднего времени проживания в гостинице и средней цены гостиничного места), на изменение выручки от эксплуатации номерного фонда.

Сделайте выводы.

Таблица 2 – Показатели для расчета влияния факторов на изменение выручки от эксплуатации номерного фонда

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от эксплуатации номерного фонда, тыс. р.	6 303,3	7 250,3
Число гостей, чел.	109 600	93 550
Среднее время проживания гостя, суток	2,3	2,5
Средняя цена гостиничного места, р.		

Задача 2.6. На основании данных таблицы 3 оцените загрузку номерного фонда гостиницы. Сделайте выводы.

Таблица 3 – Показатели использования номерного фонда гостиницы

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Количество номеров в гостинице, всего, ед.	720	735
В том числе количество проданных номеров	610	660
Фактическая численность гостей, чел.	1 560	1 720
Количество номеров, в которых проживают два и более человек, ед.	680	685
Количество гостиничных мест, всего, ед.	1 450	1 540
В том числе количество проданных мест	1 220	1 370
Коэффициент заполняемости номеров гостиницы		
Коэффициент фактического заполнения гостиницы		
Коэффициент двойной загрузки гостиницы		
Коэффициент занятости гостиничных мест		
Среднее количество гостей на один проданный номер, чел.		

Задача 2.7. Определите среднее количество мест в гостинице в плановом периоде, если на начало планируемого года в гостинице имелось 480 мест. С сентября планируемого периода после проведения реконструкции количество мест увеличится на 80.

Задача 2.8. Определите плановую пропускную способность гостиницы, если среднее количество мест гостиницы в планируемом периоде составляет 630 мест, количество дней в периоде – 360, количество запланированных простоев – 47 620 место-суток.

Задача 2.9. Определите эксплуатационную программу гостиницы на планируемый период, если гостиница имеет 350 мест, период работы – 360 дней, коэффициент использования максимальной пропускной способности в гостиницах аналогичного профиля – 0,8.

Задача 2.10. Определите эксплуатационную программу гостиницы на планируемый период, если гостиница имеет 540 номеров на 720 мест, период работы в отчетном году – 340 дней, в планируемом – 360 дней, количество простоев в отчетном году составило 52 200 место-суток. В расчетах коэффициент использования максимальной пропускной способности в планируемом году необходимо предусмотреть на уровне отчетного года.

Задача 2.11. Определите на планируемый год коэффициент вместимости гостиницы на основании нижеприведенных данных:

- В отчетном году численность гостей составила 72 300 чел., в планируемом году предполагается ее увеличение на 5,5%.
- Среднее время проживания одного гостя в отчетном году составило 2,5 дня, в планируемом году оно останется на уровне отчетного года.
- В отчетном году в гостинице было 620 мест, в планируемом году после реконструкции количество мест увеличится на 120.
- Количество дней работы гостиницы в отчетном и планируемом году составляет 360.
- Количество простоев в отчетном году составило 33 480 место-суток.
- В планируемом году коэффициент использования максимальной пропускной способности гостиницы планируется увеличить по сравнению с отчетным годом на 0,15 пункта.

Задача 2.12. Определите выручку от эксплуатации номерного фонда гостиницы на планируемый год на основании нижеприведенных данных:

- Гостиница на 1 200 мест в планируемом году будет работать 360 дней.
- Запланированное количество простоев – 64 800 место-суток.
- Коэффициент использования номерного фонда необходимо взять на уровне отчетного года (0,7).
- Средняя цена гостиничного места в планируемом году предполагается в размере 68 р.

Тема 3. ТОВАРООБОРОТ И ВЫПУСК ПРОДУКЦИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

План

1. Показатели товарооборота и выпуска продукции в общественном питании и их взаимосвязь.

2. Производственная программа организаций общественного питания, ее характеристика и значение для их функционирования.

3. Методика расчета численности населения, пользующегося услугами общественного питания. Расчет степени охвата населения услугами общественного питания для региона в целом.

4. Оценка выполнения плана и динамики товарооборота общественного питания.

5. Анализ выполнения производственной программы организации общественного питания. Изучение средней цены продажи одного блюда и структуры расхода сырья.

6. Факторный анализ товарооборота и выпуска продукции организаций общественного питания.

7. Методические подходы к обоснованию расчетного объема товарооборота. Последовательность расчета плана товарооборота по отдельным его видам.

8. Методы планирования выпуска блюд, их характеристика и возможность применения на практике.

9. Характеристика основных источников и форм снабжения сырьем и товарами организаций общественного питания.

10. Пути роста товарооборота общественного питания в современных условиях.

Задачи

Задача 3.1. Проведите анализ выполнения плана и динамики товарооборота организации общественного питания за отчетный год. Расчеты представьте по форме таблицы 4. Сделайте выводы.

Таблица 4 – Товарооборот и выпуск продукции организации общественного питания

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год			Отчетный год в % к предшествующему
		План	Фактически	Процент выполнения плана	
Оборот по продукции собственного производства, тыс. р.	3 241	4 250	4 433		
В том числе:					
продано в объектах общественного питания					
отпущено в розничную торговую сеть	101	140	123		
Оборот по продаже покупных товаров, тыс. р.	1 957	3 400	3 451		
Товарооборот общественного питания, тыс. р.					

Окончание таблицы 4

Показатели	Предшес- твующий год	Отчетный год			Отчетный год в % к предше- ствующему
		План	Факти- чески	Процент выполне- ния плана	
Розничный товароборот, тыс. р.					
Удельный вес продукции соб- ственного производства во всем товарообороте, %					
Оборот по прочей продукции собственного производства, всего, тыс. р.					
В том числе:					
полуфабрикаты	250	400	450		
кулинарные изделия	310	385	387		
кондитерские и мучные изде- лия	340	386	410		
Оборот по обеденной продук- ции, тыс. р.					
Выпуск продукции, тыс. блюд	320	482	489		
Удельный вес в обороте по продукции собственного про- изводства полуфабрикатов и других изделий, %					

Задача 3.2. Проведите расчет влияния на товарооборот общественного питания изменения числа мест и эффективности их использования на основании нижеприведенных данных:

- Розничный товарооборот за предшествующий год составил 6 750 тыс. р., за отчетный год – 8 830 тыс. р.

- Число мест в организации общественного питания в предшествующем году – 784, в отчетном – 812.

Определите соотношение экстенсивных и интенсивных факторов в приросте розничного товарооборота, если известно, что индекс цен составил 1,12.

Задача 3.3. На основании данных таблицы 5 проведите анализ оборота по продукции собственного производства организации общественного питания. В процессе анализа рассчитайте влияние на отклонение фактического объема оборота по обеденной продукции от планового изменения средней цены продажи одного блюда и объема

выпуска блюд. Аналитическую таблицу составьте самостоятельно. Сделайте выводы.

Таблица 5 – **Исходные данные для анализа оборота по продукции собственного производства организации общественного питания**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Оборот по продукции собственного производства, всего, тыс. р.	2 510	2 820
В том числе:		
полуфабрикатов	50	68
кулинарных изделий	70	150
мучных и кондитерских изделий	80	142
Выпуск блюд, тыс. шт.	640	1360

Задача 3.4. На основании данных таблицы 6 рассчитайте численность населения, пользующегося услугами общественного питания, среднедушевой оборот на одного потребителя за предшествующий и отчетный годы, степень охвата населения услугами общественного питания. Определите, как эти факторы повлияли на прирост розничного товарооборота организации общественного питания.

Аналитическую таблицу постройте самостоятельно.

Таблица 6 – **Исходные данные для расчета численности населения, пользующегося услугами общественного питания**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Розничный товароборот, тыс. р.	4 200	5 560
В том числе по продаже алкогольных, безалкогольных напитков, табачных изделий и спичек, тыс. р.	390	470
Численность населения, проживающего в зоне деятельности организации общественного питания, чел.	18 600	19 100
Стоимость одноразового питания из 2,5 блюд, р.	4,25	4,54
Количество рабочих дней в году	305	307

Задача 3.5. Определите удельный вес продажи через организацию общественного питания по каждой товарной группе отдельно во всем розничном товарообороте торговой сети и общественного питания

организации (по мясу, колбасным изделиям, рыбе) на основании нижеприведенных данных:

- Расход продуктов, используемых для изготовления полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, – 2 589 тыс. р., в том числе мяса и птицы – 149, колбасных изделий – 420, рыбы – 215 тыс. р.
- Оптовый оборот организации общественного питания – 212 тыс. р.
- Реализация через торговую сеть организации в отчетном году составила по мясу и птице 784 тыс. р., колбасным изделиям – 1 612, рыбе – 3 071 тыс. р.

Задача 3.6. На основании данных таблицы 7 проведите анализ состояния запасов продуктов организации общественного питания за текущий год в разрезе кварталов.

Таблица 7 – Исходные данные для анализа состояния запасов продуктов организации общественного питания

Квартал	Расход продуктов		Фактические запасы на конец квартала		Норматив		Отклонение (+; -) от норматива	
	за квартал, тыс. р.	однодневный, тыс. р.	сумма, тыс. р.	дни	дни	сумма, тыс. р.	дни	сумма, тыс. р.
I	32,1		6,3		15,5			
II	37,0		7,4		14,5			
III	44,1		8,3		15,1			
IV	47,3		8,7		13,8			

Задача 3.7. Определите по столовой, обслуживающей рабочих и служащих промышленной организации, за отчетный и планируемый годы выпуск блюд, оборот по обеденной продукции, прочей продукции собственного производства, оборот по покупным товарам, товарооборот общественного питания.

Численность работающих в промышленной организации в текущем году составила 5 500 чел., из них 69% пользуются услугами столовой. Среднее количество блюд на одного потребителя по данным выборочного обследования – 2,6.

В планируемом году количество рабочих и служащих в организации увеличится на 3,4%. Степень охвата рабочих и служащих услугами общественного питания предполагается довести до 71%. Среднее планируемое количество блюд, потребляемых одним посетителем, –

2,7. Количество рабочих дней в планируемом году составит, как и в текущем, 305.

Средняя цена одного блюда в текущем году – 2,85 р. В планируемом году в связи с повышением цен на сырье средняя цена блюда повысится до 3,15 р.

Сумма реализации прочей продукции собственного производства к общей сумме обеденной продукции в текущем году составит 16%, в планируемом повысится до 17%. Отпуск продукции в розничную сеть столовая не ведет.

В связи со значительным ростом выпуска продукции собственного производства удельный вес покупных товаров снизится в розничном товарообороте с 27% в текущем году до 25% в планируемом году.

По всем показателям рассчитайте темп роста по сравнению с отчетным годом. Расчеты представьте в виде самостоятельно разработанной таблицы.

Задача 3.8. Запланируйте товарооборот для столовой при промышленной организации.

В промышленной организации работает 4 300 чел., из них услугами столовой пользуется 75%. Средняя стоимость покупки равна 3,80 р. Столовая работает 286 дней в году. Среднее количество блюд на одного потребителя при каждом посещении составляет 2,9.

Удельный вес продукции собственного производства в плановой сумме розничного товарооборота составит 89%.

Задача 3.9. Определите плановый выпуск обеденной продукции по числу потребителей, если известно, что в текущем году в среднем в день питалось 1 200 чел. Количество блюд, приходившихся на одного потребителя, составляло 2,5.

В связи с улучшением обслуживания планируется увеличить контингент потребителей на 15%. Из общего выпуска запланировано 30% первых блюд, 40% вторых, 18% сладких, 12% холодных. Количество рабочих дней столовой – 307. Среднее количество блюд на одного потребителя не уменьшится.

Задача 3.10. Рассчитайте производственную программу для столовой открытого типа исходя из производственной мощности кухни. Общая емкость котлов – 120 л, коэффициент их заполнения – 0,85. Емкость одного первого блюда – 0,5 л, среднее время варки пищи – 120 мин, время технологических простоев за смену – 80 мин. Столовая будет работать 8 ч в день без выходных. Удельный вес первых

блюд в общем плане выпуска необходимо запланировать в размере 31%. План выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий – 125 тыс. р.

Среднюю цену блюда (по опыту аналогичных объектов общественного питания) необходимо предусмотреть в размере 2,45 р. Удельный вес продукции собственного производства в общем обороте необходимо запланировать в размере 63%.

Задача 3.11. Определите производственную программу для столовой при промышленной организации на основании нижеприведенных данных:

- Численность пользующихся услугами общественного питания в отчетном году – 623 чел. Степень охвата услугами общественного питания повысится с 73,5% в отчетном году до 74,8% в планируемом году.

- Среднее количество блюд на одного потребителя в день – 2,7; средняя цена одного блюда – 2,45 р.

- Количество рабочих дней столовой – 308.

- Удельный вес продукции собственного производства в общем обороте столовой – 65%, удельный вес оптового отпуска в обороте по продукции собственного производства – 22,3%.

- План выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий – 86 тыс. р.

Расчеты представьте в виде самостоятельно разработанной таблицы.

Задача 3.12. На основании данных таблицы 8 рассчитайте объем спроса на продукцию и услуги общественного питания для организации общественного питания с использованием коэффициента эластичности.

В планируемом году покупательные фонды населения в расчете на 1 чел. возрастут по району по сравнению с базисным годом на 5,2% при росте численности населения на 1,4%.

Таблица 8 – Исходные данные для расчета объема спроса на продукцию и услуги общественного питания

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Численность населения района, чел.	10 700	11 200
Покупательные фонды, тыс. р.	4 700	5 153
Розничный товароборот общественного питания, тыс. р.	985	1 170

Задача 3.13. Разработайте план выпуска блюд столовой при научно-исследовательском институте, используя для расчета количество мест в торговом зале столовой, число оборотов мест в течение рабочей смены и средней нормы потребления блюд одним посетителем.

Столовая на 150 мест открыта с 12 до 14 ч. В отчетном году торговый зал работал 259 дней, в планируемом периоде – 275.

Выпуск блюд по столовой в отчетном году составил 480 тыс. блюд.

В планируемом году в связи с установлением механизированной линии раздачи пищи время обслуживания посетителей сократится с 25 до 20 мин, что позволит увеличить степень загрузки торгового зала с 70 до 80%, сократить время обеденного цикла на 20 мин. В планируемом году в связи с повышением заработной платы работникам среднее количество блюд, потребляемых одним посетителем, возрастет на 3%.

Задача 3.14. Определите показатели производственной программы для столовой на основании нижеприведенных данных:

- Численность работающих в промышленной организации в отчетном году – 2 600 чел., пользующихся услугами общественного питания – 1 705 чел.

- В планируемом году численность работающих в организации возрастет на 5%, степень охвата услугами общественного питания повысится на 2,5% за счет улучшения качества питания.

- Среднее количество блюд на одного потребителя – 3,3.

- Средняя цена одного блюда – 3,10 р., число рабочих дней столовой – 340.

- Удельный вес прочей продукции собственного производства во всей продукции собственного производства – 26%, всей продукции собственного производства в товарообороте общественного питания – 65%.

- Оптовый отпуск продукции собственного производства другим организациям общественного питания – 673,7 тыс. р.

Задача 3.15. Определите норму запаса кондитерских изделий (в днях) для буфета. Ассортиментный минимум кондитерских изделий в буфете – 10 наименований.

Средняя цена 1 кг изделий – 8,70 р. Среднедневная выручка от продажи кондитерских изделий – 520 р. Кондитерские изделия поступают в буфет 1 раз в 5 дней. В одной партии в среднем имеется 4 наименования.

Время на приемку и подготовку изделий к реализации – 0,3 дня.
Гарантийный запас – 70% от торгового запаса.

Задача 3.16. На основании данных таблицы 9 исчислите средне-групповую норму расхода рыбопродуктов на одно второе блюдо и определите плановую потребность в рыбопродуктах для обеспечения запланированных к выпуску 640 тыс. вторых блюд.

Таблица 9 – Норма расхода рыбопродуктов

Блюдо	Удельный вес в группе, %	Норма, г
Рыба жареная	16	156
Рыба отварная	9	145
Рыбные котлеты	5	94
Рулет из рыбы	2	57
Прочие рыбные блюда	2	130
Прочие вторые блюда	66	–
Итого	100	

Задача 3.17. Рассчитайте план расхода основных видов сырья для цеха полуфабрикатов, расположенного при ресторане на 150 мест и снабжающего полуфабрикатами 3 столовые при школах по 75 мест, две закусовые по 25 мест, шашлычную на 25 мест и магазин «Кулинария».

Примерный расход основных видов сырья на 1 место в день для ресторана составляет 2,7 кг, для столовых при школах – 1, для закусовых общего типа – 1,2, для шашлычной – 2,2 кг. Потребность магазина кулинарии в полуфабрикатах на год – 110 т.

Ресторан, закусовые и шашлычная работают без выходных, школьные столовые – с одним выходным днем (в период с 1 сентября по 31 мая). В летнее время для обслуживания детского лагеря отдыха школьные столовые работают 30 дней.

Задача 3.18. Составьте продуктовый баланс по мясу и птице, колбасным изделиям и рыбе на основании данных таблицы 10. Необходимо учесть, что в IV квартале будет израсходовано 27,6% годового расхода сырья.

Норматив запаса мяса и птицы – 4 дня, колбасных изделий – 2, рыбы – 3 дня. Средние цены продуктов необходимо взять на уровне цен, сложившихся на момент решения задачи.

Таблица 10 – **Исходные данные для составления продуктового баланса по товарным группам**

Группа сырья и товаров	Средняя цена за 1 кг, р.	Запасы на начало года		Поступление		Потребность		Запасы на конец года	
		Количество, кг	Сумма, тыс. р.	Количество, кг	Сумма, тыс. р.	Количество, кг	Сумма, тыс. р.	Количество, кг	Сумма, тыс. р.
Мясо и птица		1,7				261,3			
Колбасные изделия		0,3				173,8			
Рыба		0,8				195,4			

Задача 3.19. На основании данных таблицы 11 определите общую потребность в мясопродуктах и рыбе для выпуска обеденной продукции.

Таблица 11 – **Исходные данные для определения общей потребности сырья**

Группа сырья и товаров	Единица измерения	Первые блюда (470 тыс.)		Вторые блюда (960 тыс.)		Третьи блюда (200 тыс.)		Холодные блюда (320 тыс.)		Всего
		Норма, г	Расход	Норма, г	Расход	Норма, г	Расход	Норма, г	Расход	
Мясо и птица	ц	21		63		–	–	17		
Рыба	ц	10		108		–	–	6		

Задача 3.20. Составьте продуктовый баланс по муке. Расход муки по плану на год – 470 тыс. р. Удельный вес расхода муки в IV квартале от общего расхода муки на год – 26,1%.

Норма запасов муки – 15 дней. Ожидаемый запас муки на начало планируемого года – 61 тыс. р.

Задача 3.21. Составьте продуктовый баланс по картофелю на планируемый год, если потребность в картофеле для выпуска первых блюд в планируемом году составит 30 т, для выпуска вторых блюд и гарниров – 63, холодных закусок – 8, прочей продукции собственного производства – 5,5 т.

Из общей годовой потребности в картофеле в IV квартале будет израсходовано 27,6%. Норма запаса овощей – 10 дней. Остаток картофеля на 1 декабря текущего года – 2,5 т. По плану снабжения за оставшийся период времени до начала планируемого года поступит

13 т картофеля. Ожидаемый расход картофеля за этот же период составит 11,3 т. Средняя цена картофеля составит 0,35 р. за 1 кг.

Тема 4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

План

1. Понятие и значение материально-технической базы гостиничного хозяйства и общественного питания.

2. Особенности состава основных средств общественного питания.

3. Информационная база, задачи и методика анализа состояния и развития материально-технической базы гостиничного хозяйства.

4. Анализ эффективности использования основных средств гостиничного хозяйства.

5. Особенности анализа материально-технической базы и эффективности использования основных средств общественного питания.

6. Значение и необходимость перспективного прогнозирования и текущего планирования сети организаций гостиничного хозяйства и общественного питания.

7. Инвестиции в основные средства гостиничного хозяйства и общественного питания.

8. Оценка эффективности плана развития материально-технической базы организаций гостиничного хозяйства и общественного питания. Выбор проекта капитальных вложений.

Задачи

Задача 4.1. На основании данных таблицы 12 изучите состояние и движение основных средств по гостинице, рассчитав коэффициенты обновления, выбытия, прироста, годности, износа основных средств.

Таблица 12 – **Исходные данные для расчета коэффициентов, характеризующих состояние и движение основных средств, тыс. р.**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Стоимость основных средств:		
на начало года	6 704,0	7 414,0
на конец года	7 413,9	7 933,0

Среднегодовая стоимость основных средств		
Стоимость вновь введенных основных средств	895,9	795,0

Окончание таблицы 12

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Стоимость выбывших основных средств	186,0	276,0
Сумма износа основных средств	2 585,0	2 915,0

Задача 4.2. На основании данных таблицы 13 изучите движение основных средств по гостинице за 3 года. В процессе анализа рассчитайте коэффициенты поступления, выбытия и прироста основных средств. Дайте им оценку и разработайте рекомендации по их развитию на планируемый год.

Таблица 13 – Показатели движения основных средств

Год	Наличие основных средств на начало года, тыс. р.	Ввод новых основных средств за год, тыс. р.	Выбытие основных средств за год, тыс. р.	Наличие основных средств на конец года, тыс. р.	Коэффициенты		
					обновления	выбытия	прироста
Первый	2 183,7	512,5	42,2				
Второй	5 933,8	1 019,3	731,0				
Третий	7 880,0	2 459,0	272,0				
Второй год к первому, %							
Третий год ко второму, %							

Задача 4.3. Определите коэффициенты поступления и выбытия основных средств и фондоотдачу по гостинице на основании нижеприведенных данных:

- Стоимость основных средств на начало отчетного года – 900 тыс. р.
- В отчетном году введено основных средств на сумму 120 тыс. р., выбыло – 90 тыс. р.
- Выручка от реализации услуг за год составила 2 200 тыс. р.

Задача 4.4. На основании данных таблицы 14 дайте оценку эффективности использования номерного фонда гостиницы и определите

влияние факторов на изменение выручки от реализации услуг. Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 14 – Показатели оценки эффективности использования номерного фонда гостиницы

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 250,3	8 113,2	
Количество место-суток в эксплуатации	1 270	1 285	
Количество проданных место-суток	1 072	1 011	
Численность гостей, чел.	96 700	98 900	
Коэффициент загрузки гостиницы			
Средний доход с одного гостя, р.			

Задача 4.5. На основании данных таблицы 15 дайте оценку эффективности использования основных средств гостиницы. По результатам анализа сделайте выводы. Разработайте мероприятия по повышению эффективности использования основных средств гостиницы.

Таблица 15 – Показатели оценки эффективности использования основных средств гостиницы

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	6303,3	7250,3	
Среднегодовая стоимость основных средств, всего, тыс. р.	3690,5	4536,4	
В том числе активной части основных средств	424,4	514,9	
Прибыль от реализации, тыс. р.	332,1	438,7	
Среднесписочная численность работников, чел.	384	341	
Фондоотдача, р.			
В том числе активной части основных средств			
Фондоёмкость, р.			
Прибыль на 1 р. основных средств, р.			
Фондовооруженность, тыс. р.			
Интегральный показатель эффективно-			

сти использования основных средств, р.			
--	--	--	--

Задача 4.6. Рассчитайте показатели эффективности использования основных средств гостиницы. Выявите их изменение за анализируемый период и определите влияние эффективности их использования на объемы деятельности организации на основании данных таблицы 16.

Таблица 16 – **Исходные данные для расчета показателей эффективности использования основных средств гостиницы**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	37 500	48 000
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	4 000	5 900
В том числе активной части	920	1 490
Прибыль от реализации, тыс. р.	300	600
Среднесписочная численность работников, чел.	1 030	1 130

Задача 4.7. На основании данных таблицы 17 определите влияние среднегодовой стоимости основных средств и выручки от реализации услуг на изменение фондоотдачи основных средств.

Таблица 17 – **Исходные данные для определения влияния среднегодовой стоимости основных средств и выручки от реализации услуг на изменение фондоотдачи основных средств**

Показатели	Год		Темп роста, % или отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 250,3	8 113,2	
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	4 536,4	5 180,5	
Фондоотдача, р.			

Задача 4.8. На основании данных таблицы 18 рассчитайте изменение фондоотдачи в отчетном году по сравнению с предшествующим годом за счет изменения удельного веса активной части основных средств в общей их стоимости и за счет изменения фондоотдачи активной части основных средств.

Таблица 18 – Исходные данные для расчета изменения фондоотдачи

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 250,3	8 113,2	
Среднегодовая стоимость основных средств, всего, тыс. р.	4 536,4	5 180,5	
В том числе активной части основных средств	514,9	580,2	
Фондоотдача, р.			
В том числе активной части основных средств			
Удельный вес активной части основных средств в общей их стоимости, %			

Задача 4.9. Определите изменение фондоотдачи за счет влияния изменения производительности труда работников гостиницы и их фондовооруженности. Расчеты проведите на основании данных таблицы 19.

Таблица 19 – Исходные данные для определения изменения фондоотдачи за счет влияния изменения производительности труда работников и их фондовооруженности

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	30 702	37 537	
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	4 923,5	5 292,5	
Среднесписочная численность работников, чел.	436	426	
Производительность труда, тыс. р.			
Фондовооруженность, тыс. р.			
Фондоотдача, р.			

Задача 4.10. На основании данных таблицы 20 проведите оценку развития рентабельности основных средств за анализируемый период. Выявите факторы, влияющие на ее изменение. Сделайте выводы.

Таблица 20 – **Исходные данные для оценки рентабельности основных средств**

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	4 601,6	4 923,5	
Прибыль от реализации, тыс. р.	266,4	397,0	
Рентабельность основных средств, %			

Задача 4.11. На основании данных таблицы 21 определите эффективность и срок окупаемости капитальных вложений по гостинице. Разработайте рекомендации по ускорению окупаемости капитальных вложений.

Таблица 21 – **Исходные данные для оценки эффективности капитальных вложений**

Показатели	До реконструкции	После реконструкции
Стоимость основных средств, тыс. р.	60 120	93 930
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	100 750	210 300
Рентабельность, % к выручке	1,15	1,45

Задача 4.12. На основании данных таблицы 22 проведите анализ эффективности использования основных средств организации общественного питания за отчетный год.

Рассчитайте долю прироста товарооборота общественного питания за счет изменения интенсивных и экстенсивных факторов. Сравните темпы роста показателей фондоотдачи, фондовооруженности и производительности труда. Аналитическую таблицу постройте самостоятельно.

Таблица 22 – **Показатели эффективности использования основных средств организации общественного питания**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	5 198	7 884
Оборот по продукции собственного производства, тыс. р.	3 241	4 433
Прибыль от реализации, тыс. р.	151,3	150,6

Среднегодовая стоимость основных средств, всего, тыс. р.	371	704
--	-----	-----

Окончание таблицы 22

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
В том числе их активной части	111	239
Среднесписочная численность работников, чел.	13	12
Фондоотдача, р.		
В том числе активной части основных средств		
Фондоёмкость, р.		
В том числе их активной части		
Фондовооруженность, тыс. р.		
Фондорентабельность, %		

Задача 4.13. На основании данных таблицы 23 проведите сравнительный анализ фондоотдачи по двум организациям общественного питания без пересчета и по условному обороту.

Таблица 23 – Исходные данные для анализа фондоотдачи, тыс. р.

Показатели	Первая организация	Вторая организация
Товарооборот общественного питания	9 200	11 400
В том числе:		
по продукции собственного производства	5 980	7 182
по купленным товарам		
Среднегодовая стоимость основных средств	657	690

Задача 4.14. Определите, как повлияли на прирост товарооборота в организации общественного питания изменение среднегодовой стоимости основных средств и изменение фондоотдачи в отчетном году по сравнению с прошлым годом на основании нижеприведенных данных:

- Товарооборот общественного питания составил в прошлом году 25 200 тыс. р., в отчетном году – 26 700 тыс. р.
- Стоимость основных средств в прошлом году – 3 700 тыс. р., в отчетном году – 3 900 тыс. р.

Оцените использование основных средств в данной организации как экстенсивное или интенсивное.

Задача 4.15. Рассчитайте пропускную способность торгового зала столовой на планируемый год на основании нижеприведенных данных:

- Число мест – 100. В отчетном году столовая работала 307 дней, обслуживание посетителей осуществлялось официантами. В планируемом году она будет работать без выходных дней по методу самообслуживания.

- Дневное время работы столовой в отчетном и планируемом периодах – 8 ч, из которых 3 ч торговый зал работает с нагрузкой 80% и 5 ч с нагрузкой в среднем 45%. Среднее время обслуживания через официантов – 40 мин, по методу самообслуживания – 20 мин.

- В отчетном году столовой реализовано 500 тыс. блюд, обслужено 200 тыс. чел. Определите прирост выпуска блюд по плану, если известно, что среднее число блюд на одного потребителя – 2,5; коэффициент использования пропускной способности обеденного зала останется на уровне отчетного года.

Задача 4.16. На основании данных таблицы 24 проанализируйте эффективность использования отдельных видов оборудования в специализированном цехе по выпуску полуфабрикатов.

Цех работает 305 дней в году в две смены (по 8 ч).

Таблица 24 – Исходные данные для анализа эффективности использования отдельных видов оборудования

Вид оборудования	Производительность по техническому паспорту	Фактически выпущено продукции	Среднее время работы за смену, ч
Линия производства очищенного картофеля ПЛСК-70	400 кг/ч	784 т	4
Линия для приготовления вареников ПЛВ	3 500 шт./ч	4 287 тыс. шт.	2,5
Линия приготовления винегретов и овощных салатов МЛВС-500	500 кг/ч	735 т	2,4
Агрегат АБНЭ-720 (для приготовления блинчиков с начинками)	720 шт./ч	1 270 тыс. шт.	4

Задача 4.17. В жилом районе райцентра необходимо построить объект общественного питания на 220 мест и магазин «Кулинария». Выберите наиболее экономичный проект строительства объектов общественного питания из нижеприведенных условий:

- Строительство в разных зданиях (ресторан на 150 мест, кафе на 40 мест, закусочная на 30 мест и магазин «Кулинария»).

- Строительство в одном здании (комбинированная организация, состоящая из ресторана на 150 мест, кафе на 40 мест и закусочной на 30 мест).

- Строительство в двух зданиях (в одном – ресторан, в другом – остальные объекты общественного питания).

Для выбора варианта строительства используйте формулу приведенных затрат. Исходные данные приведены в таблице 25.

Таблица 25 – Исходные данные для выбора наиболее экономичного проекта строительства

Вариант	Капитальные вложения, млн р.	Сумма эксплуатационных затрат в год, млн р.
Первый	620	65
Второй	480	62
Третий	580	59

Тема 5. ТРУД В ГОСТИНИЧНОМ ХОЗЯЙСТВЕ И ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ, ЕГО ОПЛАТА И СТИМУЛИРОВАНИЕ

План

1. Тарифная система оплаты труда и ее использование для оплаты труда работников гостиниц и общественного питания.

2. Формы и системы оплаты труда.

3. Виды и порядок установления доплат и надбавок в гостиничном хозяйстве и общественном питании.

4. Основные принципы оплаты труда и организации материального стимулирования в гостиничном хозяйстве и организациях общественного питания.

5. Фонд заработной платы, его состав, источники образования.

6. Трудовые ресурсы гостиничного хозяйства, их состав и структура.

7. Анализ численности, состава, движения и эффективности использования трудовых ресурсов гостиничного хозяйства.

8. Анализ фонда заработной платы работников гостиничного хозяйства, факторов, влияющих на его размер.

9. Особенности анализа численности и производительности труда работников общественного питания.

10. Особенности анализа средств на оплату труда в общественном питании. Факторы, влияющие на уровень расходов на оплату труда и средний доход одного работника.

11. Планирование показателей по труду и заработной плате в гостиничном хозяйстве и общественном питании.

12. Оценка эффективности плана по труду.

Задачи

Задача 5.1. Определите должностной оклад секретаря приемной руководителя гостиницы, которому установлен 10-й разряд. Повышение тарифного разряда предусмотрено на 40%. Ставка 1-го разряда, действующая в организации, – 55 р.

Задача 5.2. Уборщик помещений гостиницы имеет 1-й тарифный разряд. Определите его тарифную ставку в организации, где действует тарифная ставка 1-го разряда в размере 45 р. Ему также установлено повышение тарифной ставки, рассчитанной по Единой тарифной сетке (ЕТС), на 30%. При заключении контракта уборщику предусмотрено повышение тарифной ставки на 20%.

Задача 5.3. Начислите заработную плату бухгалтеру гостиницы 2-й категории за месяц.

Тарифный оклад определите на основании того, что ему установлен 11-й тарифный разряд (тарифный коэффициент 11-го разряда – 2,65). Ставка 1-го разряда установлена в размере 65 р.

Бухгалтеру (работает по контракту) установлено повышение тарифной ставки на 30%. Установлена также надбавка за категорию в размере 10%.

Действующим положением о премировании установлено следующее:

- За обеспечение темпа роста выручки от реализации услуг в сопоставимых ценах к соответствующему месяцу прошлого года руководителям выплачивается премия в размере 5%, за каждый процент свыше 100% (но не более 10%) – 1% к должностному окладу.

- За обеспечение уровня рентабельности 0,5–1% выплачивается премия в размере 7%.

Рост выручки от реализации услуг за месяц составил 107% (прогнозный темп роста – 105%) в сопоставимых ценах к соответствующему месяцу прошлого года, уровень рентабельности за отчетный месяц – 0,57%.

Надбавка за стаж работы (свыше 15 лет) – 20%. Бухгалтер отработал полный текущий и прошлый месяц.

По приказу директора в текущем месяце за своевременную сдачу отчетности бухгалтеру установлено единовременное поощрение в размере 12 р.

Задача 5.4. Тарифная ставка 1-го разряда в организации установлена в размере 57 р. Специалисту 1-й категории установлен 12-й тарифный разряд. Коэффициент повышения по технологическим видам работ, производствам, видам экономической деятельности и отраслям установлен в размере 1,2.

В соответствии с Положением об оплате труда установлены следующие повышения тарифного оклада, рассчитанного по ЕТС:

- на 15% за наличие присвоенной в установленном порядке 1-й квалификационной категории;
- на 10% за сложность и ответственность выполняемых работ;
- на 25% за проведение мероприятий по нормированию труда.

Установлено повышение тарифного оклада, рассчитанного по ЕТС, за обеспечение объемов деятельности высокого качества в размере 6%.

Установлено повышение тарифного оклада, рассчитанного по ЕТС, в связи с заключением контракта в размере 40%.

Определите должностной оклад специалиста.

Задача 5.5. Начислите заработную плату за месяц по часовой тарифной ставке кладовщику гостиницы.

Часовая тарифная ставка кладовщика – 0,41 р. Отработано 176 ч. Тарифная ставка – 62,70 р. Установлена надбавка за профессиональное мастерство в размере 30% к часовой тарифной ставке.

Премия установлена в размере 23% к часовой тарифной ставке.

Надбавка за стаж работы (свыше 15 лет) – 20%.

Задача 5.6. Тарифная ставка 1-го разряда в организации установлена в размере 43 р. Рабочий имеет 5-й тарифный разряд.

В соответствии с Положением об оплате труда установлены следующие повышения тарифной ставки, рассчитанной по ЕТС:

- 10% за работу в сменном режиме;
- 25% за счет экономии фонда заработной платы в результате проведения работы по нормированию труда и снижению трудоемкости.

Установлено повышение тарифной ставки, рассчитанной по ЕТС, за обеспечение объемов деятельности высокого качества в размере 10%.

Установлено повышение тарифной ставки, рассчитанной по ЕТС, в связи с заключением контракта, в размере 50%.

Рассчитайте тарифную ставку рабочего.

Задача 5.7. Тарифная ставка 1-го разряда в организации установлена в размере 65 р. Специалисту 2-й категории установлен 11-й тарифный разряд. Коэффициент повышения по технологическим видам работ, производствам, видам экономической деятельности и отраслям установлен в размере 1,3.

В соответствии с Положением об оплате труда установлены следующие повышения тарифного оклада, рассчитанного по ЕТС:

- на 10% за работу с обособленными структурными подразделениями;
- на 10% за сложность и ответственность выполняемых работ;
- на 10% за наличие присвоенной в установленном порядке 2-й квалификационной категории.

Установлено повышение тарифного оклада, рассчитанного по ЕТС, в размере 6%.

Установлено повышение тарифного оклада, рассчитанного по ЕТС, в связи с заключением контракта, в размере 40%.

Определите должностной оклад специалиста.

Задача 5.8. Рассчитайте часовые тарифные ставки производственных рабочих общественного питания на основе действующей на момент решения задачи тарифной ставки 1-го разряда, тарифных коэффициентов и среднегодовой нормы рабочих часов в месяц.

Задача 5.9. Обоснуйте стабильную сдельную расценку оплаты труда за 10 р. выпуска продукции собственного производства для бригады столовой, если известно, что среднечасовая тарифная ставка повара в бригаде – 3,25 р., фактическая выработка на одного работника в час – 45,20, фактическая заработная плата одного работника в час – 3,74 р.

На планируемый период предполагается рост выработки на 9%. Возможный рост заработной платы на 1% увеличения выработки (коэффициент сдельного приработка) – 0,7.

Задача 5.10. Обоснуйте сдельную расценку оплаты труда за одно блюдо для бригады закуской, если известно, что среднечасовая та-

рифная ставка повара в бригаде – 3,79 р., фактическая выработка на одного работника в час – 46,70, фактическая заработная плата одного работника в час – 3,89 р.

На планируемый период предполагается рост выработки на 12%. Возможный рост заработной платы на 1% увеличения выработки (коэффициент сдельного приработка) – 0,75.

Средняя цена продажи одного блюда в плановом периоде предполагается в размере 1,95 р.

Задача 5.11. В бригаде столовой занято 5 чел. Фактическая выработка в час на одного работника в предшествующем месяце составила 39,50 р., фактическая заработная плата – 3,28 р. в час. В планируемом месяце производительность труда возрастет на 8%, заработная плата на каждый процент увеличения выработки в соответствии с наличием средств может увеличиться на 0,7%. Обоснуйте расценку за 10 р. выпуска продукции собственного производства.

Задача 5.12. Бригадой столовой за месяц выработано продукции собственного производства на сумму 703,10 р. В бригаде два работника. Мойщик посуды 2-го разряда отработал 158 ч. Повар 3-го разряда отработал 165 ч. В данном месяце 165 рабочих часов.

Для оплаты труда в бригаде используется стабильная сдельная расценка – 0,78 р. за 10 р. выпуска продукции собственного производства.

Премирование производится в размере 40% за достижение сопоставимого выпуска продукции собственного производства по сравнению с соответствующим периодом прошлого года и по 1,3% за каждый процент превышения этого показателя. Темп роста выпуска продукции собственного производства в сопоставимых ценах – 104,7%.

Начислите заработную плату рабочим бригады столовой.

Задача 5.13. В кафе работает три человека. Мойщик посуды 2-го разряда отработал 159 ч, повар 3-го разряда – 159, повар 4-го разряда – 165 ч. Норма времени в данном месяце – 159 ч.

Фактический выпуск продукции за месяц составил 5 410,50 р. Бригаде установлена норма выработки 2,15 р. на одного работника в час. Коэффициент приработка на 1% увеличения выработки – 0,75.

Премирование производится в размере 40% за достижение сопоставимого выпуска продукции собственного производства по сравнению с соответствующим периодом прошлого года и по 0,8% за каж-

дый процент превышения этого показателя. Темп роста выпуска продукции собственного производства в сопоставимых ценах – 103,9%.

Начислите заработную плату рабочим бригады кафе.

Задача 5.14. Начислите заработную плату за месяц официанту ресторана на основании нижеприведенных данных:

- Минимально допустимая выработка в час – 34,00 р. При выработке сверх минимально допустимой производится сдельная оплата по расценкам.

- Расценка установлена по продукции собственного производства в размере 2,04 р., по покупным товарам – 1,02 р. за 10 р. товарооборота.

- Официант 4-го разряда отработал 156 ч (полный месяц).

- За месяц им реализовано продукции собственного производства и покупных товаров на сумму 6 895,20 р.

- Удельный вес продукции собственного производства в розничном товарообороте составил 62%.

- Премирование производится в размере 40% за обеспечение темпа роста розничного оборота в сопоставимых ценах и по 1,3% и за каждый процент его превышения по сравнению с соответствующим месяцем прошлого года.

- Темп роста розничного товарооборота в сопоставимых ценах – 104,8%.

Задача 5.15. Составьте шкалу подвижной заработной платы на основании нижеприведенных данных:

- Минимальная выработка на одного работника в месяц по группе организаций – 840 тыс. р.

- Максимальная выработка на одного работника в месяц по группе организаций – 910 тыс. р.

- Коэффициент приработка на 1% увеличения выработки необходимо предусмотреть в размере 0,65.

Шкалу составьте с интервалом 10 тыс. р.

Используйте действующие тарифные ставки оплаты труда производственных рабочих на момент решения задачи.

Задача 5.16. С использованием шкалы заработной платы, рассчитанной в задаче 5.15, начислите заработную плату бригаде столовой.

В бригаде четыре работника. Кухонный рабочий 2-го разряда отработал 160 ч, повар 3-го разряда – 160, повар 3-го разряда – 148, повар 4-го разряда – 160 ч. Норма рабочих часов в данном месяце – 160.

За месяц выпущено продукции собственного производства на сумму 7 789,80 р.

Премирование производится в размере 37% за достижение сопоставимого выпуска продукции собственного производства по сравнению с соответствующим периодом прошлого года и по 1% за каждый процент превышения этого показателя. Темп роста выпуска продукции собственного производства в сопоставимых ценах – 104,3%.

Задача 5.17. Составьте шкалу прогрессивно убывающих подвижных сдельных расценок оплаты труда на основании нижеприведенных данных:

- Минимальная выработка на одного работника в час по группе организаций – 75,00 р.

- Максимальная выработка на одного работника в час по группе организаций – 80,00 р.

- Коэффициент приработка на 1% увеличения выработки необходимо предусмотреть в шкале в размере 0,7.

- Премирование производится в размере 35% за достижение сопоставимого выпуска продукции собственного производства по сравнению с соответствующим периодом прошлого года и по 0,8% за каждый процент превышения этого показателя.

- Темп роста выпуска продукции собственного производства в сопоставимых ценах – 104,1%. Условия премирования соблюдены.

Шкалу составьте с интервалом выработки 1 р.

Используйте действующие тарифные ставки оплаты труда производственных рабочих на момент решения задачи.

Задача 5.18. Используя шкалу сдельных расценок, рассчитанную в задаче 5.17, начислите заработную плату бригаде кафе.

В бригаде три работника. Кухонный рабочий 2-го разряда отработал 170 ч, повар 3-го разряда – 170, повар 3-го разряда – 170, повар 4-го разряда – 148 ч. Норма рабочих часов в данном месяце – 170 ч.

За месяц выпущено продукции собственного производства на сумму 8 314,72 р.

Премирование производится в размере 40% за выполнение плана выпуска продукции собственного производства и по 1,5% и за каждый процент превышения фактического выпуска продукции собственного производства по сравнению с соответствующим месяцем прошлого года. Темп роста выпуска продукции собственного производства в сопоставимых ценах – 106,1%.

Задача 5.19. Обоснуйте сдельную расценку за 10 р. товарооборота, пересчитанного с учетом трудозатрат.

Расчеты представьте по форме таблицы 26.

Таблица 26 – **Обоснование сдельной расценки за 10 р. товарооборота, пересчитанного с учетом трудозатрат**

Виды товарооборота общественного питания	Сумма, р.	Коэффициент пересчета	Условный товарооборот, р.
Оборот по продукции собственного производства	42 040	2,0	
Оборот по покупным товарам без алкогольных напитков	18 210	1,0	
Оборот по продаже алкогольных напитков	6 240	0,5	
Итого			
Фонд заработной платы без премий за месяц, р.	12 765		
Расценка за 10 р. условного товарооборота, р.	–		–

Задача 5.20. В гостиничном комплексе списочная численность работников в среднем за период – 360 чел. В отчетном году было уволено 32 чел., в том числе по соглашению сторон – 15, за нарушение трудовой дисциплины – 3, на пенсию – 5, службу в армию – 5, по другим причинам – 4 чел.; 23 чел. было принято на работу.

Рассчитайте показатели движения кадров.

Задача 5.21. На основании данных таблицы 27 рассчитайте показатели оценки эффективности использования трудовых ресурсов гостиницы.

Таблица 27 – **Показатели по труду и заработной плате работников гостиницы**

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 250,5	8 113,2	
Фонд заработной платы работников, тыс. р.	1 637,8	1 860,7	
Прибыль от реализации, тыс. р.	438,7	495,7	
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	4 633,2	5 281,2	
Среднесписочная численность работников, чел.	341	323	
Производительность труда, измеренная, тыс. р.:			

выручкой от реализации			
прибылью от реализации			
Среднегодовая заработная плата работников, тыс. р.			
Фондовооруженность, тыс. р.			

Задача 5.22. На основании данных таблицы 28 дайте оценку показателей, характеризующих эффективность использования трудовых ресурсов гостиницы, определите влияние эффективности их использования на объемы деятельности гостиницы.

Таблица 28 – **Исходные данные для оценки показателей, характеризующих эффективность использования трудовых ресурсов гостиницы**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	20 000	23 000
Фонд заработной платы, тыс. р.	1 240	1 334
Прибыль от реализации, тыс. р.	150	170
Среднесписочная численность работников, чел.	94	99

Задача 5.23. На основании данных таблицы 29 рассчитайте влияние изменения объема выручки от реализации услуг и среднесписочной численности работников гостиницы на производительность труда в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделайте выводы.

Таблица 29 – **Исходные данные для расчета влияния изменения объема выручки от реализации услуг и среднесписочной численности работников на производительность труда работников гостиницы**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 250,5	8 113,2
Среднесписочная численность работников, чел.	322	329
Производительность труда, тыс. р.		

Задача 5.24. На основании данных таблицы 30 рассчитайте влияние на производительность труда работников гостиницы факторов,

связанных с эффективностью использования основных средств (фондоотдачи и фондовооруженности).

Сделайте выводы. Предложите мероприятия, направленные на повышение производительности труда работников гостиницы.

Таблица 30 – Исходные данные для расчета влияния факторов, связанных с эффективностью использования основных средств, на производительность труда работников гостиницы

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	4 601,6	4 923,4
Среднесписочная численность работников, чел.	415	422
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	5 217,5	5 413,1
Фондоотдача, р.		
Фондовооруженность, тыс. р.		
Производительность труда, тыс. р.		

Задача 5.25. На основании данных таблицы 31 проведите анализ динамики расходов на оплату труда работников гостиницы. Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 31 – Источники образования фонда заработной платы работников гостиницы

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Фонд заработной платы работников, всего, тыс. р.	1 637,8	1 860,7	
В том числе:			
расходы на оплату труда, относимые на себестоимость услуг:			
сумма, тыс. р.	1 576,7	1 829,7	
удельный вес в фонде заработной платы, %			
расходы на оплату труда, производимые за счет прибыли:			
сумма, тыс. р.			
удельный вес в фонде заработной платы, %			

Задача 5.26. На основании данных таблицы 32 оцените эффективность использования фонда заработной платы работников гостиницы. Сделайте выводы.

Таблица 32 – Показатели уровня фонда заработной платы работников гостиницы по отношению к основным финансово-экономическим показателям деятельности

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 250,5	8 113,2	
Фонд заработной платы работников, тыс. р.	1 637,8	1 860,7	
Расходы на оплату труда, относимые на себестоимость услуг, тыс. р.	1 576,7	1 829,7	
Себестоимость оказанных услуг, тыс. р.	5 235,7	5 859,5	
Уровень расходов на оплату труда к выручке от реализации услуг (зарплатоемкость), %			
Уровень фонда заработной платы к выручке от реализации услуг, %			
Уровень расходов на оплату труда к себестоимости услуг, %			
Уровень фонда заработной платы к себестоимости услуг, %			

Задача 5.27. На основании данных таблицы 33 проведите оценку показателей стимулирования труда и эффективности использования фонда заработной платы работников гостиницы.

Укажите мероприятия, направленные на их повышение.

Таблица 33 – Показатели стимулирования труда и эффективности использования фонда заработной платы работников гостиницы

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 250,5	8 113,2	
Фонд заработной платы работников, тыс. р.	1 637,8	1 860,7	
В том числе:			
выплаты стимулирующего характера	452,7	539,4	
выплаты компенсирующего характера	103,6	121,8	

Прибыль от реализации, тыс. р.	438,7	495,7	
Среднесписочная численность работников, чел.	341	323	
Фонд заработной платы на одного работника, тыс. р.			

Окончание таблицы 33

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; -)
	предшествующий	отчетный	
Выплаты стимулирующего характера на одного работника, тыс. р.			
Выплаты компенсирующего характера на одного работника, тыс. р.			
Выручка от реализации услуг на 1 р. фонда заработной платы, р.			
Прибыль от реализации услуг на 1 р. фонда заработной платы, р.			

Задача 5.28. На основании данных таблицы 34 рассчитайте влияние изменения объема выручки от реализации услуг на сумму фонда заработной платы работников гостиницы в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделайте выводы.

Таблица 34 – **Исходные данные для расчета влияния изменения объема выручки от реализации услуг на сумму фонда заработной платы работников гостиницы**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Фонд заработной платы работников, тыс. р.	1 637,8	1 860,7
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 250,5	8 113,2
Уровень фонда заработной платы, % к выручке		

Задача 5.29. На основании данных таблицы 35 рассчитайте влияние изменения среднесписочной численности работников и средней заработной платы на фонд заработной платы работников гостиницы.

Таблица 35 – **Исходные данные для расчета влияния изменения среднесписочной численности работников и средней заработной платы на фонд заработной платы работников гостиницы**

Показатели	Год
------------	-----

	предшествующий	отчетный
Фонд заработной платы работников, тыс. р.	1 637,8	1 860,7
Среднесписочная численность работников, чел.	341	323
Среднегодовая заработная плата, тыс. р.		

Задача 5.30. На основании данных таблицы 36 определите влияние изменения объема выручки от реализации услуг, производительности труда и средней заработной платы на фонд заработной платы работников гостиницы.

Таблица 36 – **Исходные данные для определения влияния изменения объема выручки от реализации услуг, производительности труда и средней заработной платы на фонд заработной платы работников гостиницы**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 250,5	8 113,2
Производительность труда, тыс. р.		
Среднегодовая заработная плата, тыс. р.		
Фонд заработной платы работников, тыс. р.	1 637,8	1 860,7
Среднесписочная численность работников, чел.	341	323

Задача 5.31. На основании данных таблицы 37 проведите комплексный анализ показателей по труду и заработной плате работников организации общественного питания.

Таблица 37 – **Исходные данные для проведения комплексного анализа показателей по труду и заработной плате работников организации общественного питания**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Товарооборот общественного питания, тыс. р.:		
в действующих ценах	804	1 575
в сопоставимых ценах		
Прибыль от реализации, тыс. р.	10,9	17,2
Расходы на оплату труда:		
сумма, тыс. р.	107,0	221,6
уровень, % к товарообороту		

Чистая продукция, тыс. р.		
Удельный вес расходов на оплату труда в чистой продукции, %		
Среднесписочная численность работников, чел.	216	217

Окончание таблицы 37

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Показатели производительности труда, тыс. р.:		
по товарообороту в действующих ценах		
по товарообороту в сопоставимых ценах		
по чистой продукции		
по прибыли от реализации		

Индекс цен на товары и сырье в отчетном году по сравнению с предшествующим составил 1,12. Аналитическую таблицу постройте самостоятельно. По результатам анализа сделайте выводы.

Задача 5.32. На основании данных таблицы 38 рассчитайте влияние изменения объема и состава товарооборота на сумму расходов на оплату труда по организации общественного питания.

Таблица 38 – **Исходные данные для расчета влияния изменения объема и состава товарооборота на сумму расходов на оплату труда организации общественного питания**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Расходы на оплату труда:		
сумма, тыс. р.	107	221,6
уровень, % к товарообороту		
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	804	1 575
В том числе оборот по продукции собственного производства	522	1 040

Соотношение трудоемкости выпуска и реализации продукции собственного производства и реализации покупных товаров необходимо принять равным 3 : 1.

По результатам анализа сделайте выводы.

Задача 5.33. На основании данных таблицы 39 проведите анализ динамики фонда заработной платы по организации общественного питания и дайте оценку сложившейся ситуации.

Таблица 39 – **Исходные данные для проведения анализа динамики фонда заработной платы работников организации общественного питания**

Показатели	Год		
	базисный	предшествующий	отчетный
Фонд заработной платы, всего, тыс. р.			
В том числе:			
расходы на оплату труда, относимые на расходы общественного питания: сумма, тыс. р.	89	107,0	221,6
удельный вес в фонде заработной платы, %	89,0	89,0	88,0
средства на оплату труда и другие выплаты из прибыли: сумма, тыс. р.			
удельный вес в фонде заработной платы, %			
Прибыль от реализации, тыс. р.	47	39	85

Задача 5.34. На основании данных таблицы 40 рассчитайте производительность труда и сумму прироста товарооборота за счет повышения производительности труда и увеличения численности работников организации общественного питания.

По результатам анализа сделайте выводы о работе организации.

Таблица 40 – **Товарооборот и численность работников организации общественного питания**

Показатели	Текущий год		
	План	Ожидаемое выполнение	Процент выполнения плана
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	3 900	4 125	
В том числе оборот по продукции собственного производства	2 535	2 702	

Среднесписочная численность работников, чел.	86	87	
В том числе работников производства	67	68	
Товарооборот на одного работника организации за год, всего, тыс. р.			

Окончание таблицы 40

Показатели	Текущий год		
	План	Ожидаемое выполнение	Процент выполнения плана
Условный товарооборот на одного работника, тыс. р.			
Товарооборот на одного работника производства за год, тыс. р.			

Задача 5.35. Рассчитайте сумму и долю прироста товарооборота общественного питания за счет интенсивного и экстенсивного фактора, изменения цен на товары и продукцию на основании нижеприведенных данных:

- Товарооборот организации общественного питания в прошлом году составил 7 120 тыс. р., в отчетном – 13 110 тыс. р.
- Среднесписочная численность работников в прошлом году составила 216 чел., в отчетном – 217 чел.
- Индекс роста цен на товары и сырье составил 1,13.

Задача 5.36. На основании данных таблицы 41 рассчитайте производительность труда отдельных категорий работников и в среднем на одного работающего в ресторане за отчетный год.

Из всей продукции, проданной в ресторане, 7,2% отпущено покупателям на дом, из остальной – 24% реализовано через буфет, находящийся в ресторане.

Среднесписочная численность административно-управленческих работников составляет 7 чел., работников производства – 19, официантов – 7, буфетчиков – 4 чел.

Таблица 41 – Исходные данные для расчета производительности труда отдельных категорий работников, тыс. р.

Виды оборота	Сумма
Оборот по продаже продукции собственного производства, всего	1 810

В том числе:	
продано в ресторане	1 360
отпущено магазину, филиалам ресторана	450
Оборот по продаже покупных товаров	846
Весь товарооборот ресторана	2 656

Задача 5.37. На основании данных таблицы 42 проведите анализ средней заработной платы на одного работника по организации общественного питания.

В процессе анализа рассчитайте влияние на изменение средней заработной платы по сравнению с предшествующим годом нижеприведенных факторов:

- изменения доли фонда заработной платы в чистой продукции;
- изменения доли чистой продукции в доходах от реализации;
- изменения доли доходов от реализации в товарообороте;
- изменения товарооборота на одного работника.

Аналитическую таблицу постройте самостоятельно.

Таблица 42 – **Исходные данные для расчета влияния факторов на изменение средней заработной платы работников организации общественного питания**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Фонд заработной платы, тыс. р.	70	101
Среднесписочная численность работников, чел.	97	90
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	540	843
Доходы от реализации, тыс. р.	163	266
Чистая продукция, тыс. р.	119	177

Задача 5.38. Обоснуйте на планируемый период показатели эффективности использования трудовых ресурсов по организации общественного питания и оцените их по сравнению с отчетным периодом. Расчеты представьте по форме таблицы 43.

В процессе разработки плановых показателей эффективности использования трудовых ресурсов рассчитайте на основании имеющейся информации фонд заработной платы, показатели производительности и эффективности труда.

Оцените эффективность составленного плана по труду и заработной плате, используя следующее неравенство:

$$I_{\Pi} > I_{\text{чП}} > I_{\text{ПТ}} > I_{\text{ФВ}} > I_3 > 1,$$

где I_{Π} – индекс производительности труда, измеренной прибылью;
 $I_{\text{чП}}$ – индекс производительности труда, измеренной чистой продукцией;
 $I_{\text{ПТ}}$ – индекс производительности труда;
 $I_{\text{ФВ}}$ – индекс фондовооруженности;
 I_3 – индекс средней заработной платы.

Предложите оптимальное соотношение между отдельными частями фонда заработной платы.

Таблица 43 – Показатели по труду и заработной плате работников организации общественного питания

Показатели	Год		Планируемый год в % к отчетному
	отчетный	планируемый	
Фонд заработной платы, тыс. р.			
Расходы на оплату труда, относимые на расходы общественного питания: сумма, тыс. р.	26,6		
уровень, % к товарообороту			
удельный вес в фонде заработной платы, %	78,4	78,3	
Расходы на оплату труда и другие выплаты из прибыли: сумма, тыс. р.			
уровень, % к товарообороту			
удельный вес в фонде заработной платы, %			
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	821		102,8
Прибыль от реализации, тыс. р.	9,9		102,9
Чистая продукция, тыс. р.			
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	154	158	
Среднесписочная численность работников, чел.	125	124	
Производительность труда, измеренная, тыс. р.:			
товарооборотом			
чистой продукцией			
прибылью от реализации			

Удельный вес расходов на оплату труда в чистой продукции, %			
Рентабельность фонда заработной платы, %			
Среднегодовая заработная плата, тыс. р.			
Фондовооруженность, тыс. р.			

Задача 5.39. На основании данных таблицы 44 обоснуйте среднесписочную численность работников по категориям работников на планируемый год для организации общественного питания.

В планируемом году предусматривается увеличение товарооборота общественного питания на 8,5%, в том числе по продукции собственного производства – на 9,1%. Задание по росту производительности труда одного работника организации – 11,3%, в том числе одного работника производства – 12,5%. Численность административно-управленческого и вспомогательного персонала останется неизменной.

Таблица 44 – **Расчет плановой численности работников организации общественного питания**

Категория работников	Фактически за отчетный год, чел.	Структура штатов, %	Индекс изменения численности	Плановая численность, чел.
Директор, служащие, специалисты	16			
Работники производства	78			
Буфетчики, официанты, кассиры, контролеры	45			
Вспомогательный персонал	14			

Тема 6. ДОХОДЫ ОРГАНИЗАЦИЙ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

План

1. Сущность и значение выручки от реализации услуг гостиничного хозяйства.
2. Анализ и планирование выручки от реализации услуг гостиничного хозяйства.

3. Понятие, экономическая сущность и источники формирования доходов организаций общественного питания.

4. Информационная база, задачи и методика анализа доходов от реализации.

5. Изучение влияния основных факторов на средний уровень и сумму доходов от реализации организаций общественного питания.

6. Оценка использования доходов от реализации продукции общественного питания.

7. Методы планирования доходов от реализации в общественном питании.

8. Расчет требуемого уровня наценок на продукцию собственного производства общественного питания.

Задачи

Задача 6.1. На основании данных таблицы 45 проанализируйте динамику и структуру выручки от реализации услуг гостиницы. Сделайте выводы.

Таблица 45 – Выручка от реализации услуг гостиницы

Показатели	Год				Отклонение (+; –) по удельному весу, %	Темп роста, %
	предшествующий		отчетный			
	Сумма, тыс. р.	В % к итогу	Сумма, тыс. р.	В % к итогу		
Выручка от реализации услуг, всего	7 461	100,0	7 905	100,0	–	
В том числе:						
выручка от эксплуатации номерного фонда	5 595		6 086			
выручка от предоставления дополнительных услуг						

Задача 6.2. На основании данных таблицы 46 определите влияние факторов, связанных с наличием и эффективностью использования трудовых ресурсов, на изменение выручки от реализации услуг гостиницы в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 46 – Исходные данные для определения влияния факторов, связанных с наличием и эффективностью использования

трудовых ресурсов, на изменение выручки от реализации услуг гостиницы

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	5 087	7 461
Среднесписочная численность работников, чел.	313	317
Производительность труда, тыс. р.		

Задача 6.3. На основании данных таблицы 47 определите влияние факторов, связанных с наличием и эффективностью использования основных средств, на изменение выручки от реализации услуг гостиницы в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 47 – **Исходные данные для определения факторов, связанных с наличием и эффективностью использования основных средств, на изменение выручки от реализации услуг гостиницы**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 461	7 905
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	3 517	3 980
Фондоотдача, р.		

Задача 6.4. Определите выручку от реализации услуг гостиницы на планируемый год, если планируемое количество гостей составляет 250 200 чел., среднее время проживания в гостинице – 2,3 суток, средняя цена гостиничного номера планируется на уровне 68 р. В планируемом году от предоставления дополнительных услуг планируется получить доходов на сумму 1 752 тыс. р.

Задача 6.5. Определите на планируемый год выручку от эксплуатации номерного фонда гостиницы, если гостиница на 470 мест в планируемом году будет работать без выходных. Количество простоев планируется на уровне отчетного года (2 500 место-суток). Коэффициент использования номерного фонда необходимо взять на уровне отчетного года (0,85). Средняя цена гостиничного номера планируется на уровне 69 р.

Задача 6.6. Рассчитайте влияние изменения товарооборота общественного питания, среднего уровня доходов от реализации, измене-

ния цен и физического объема оборота на отклонение суммы доходов от реализации на основании нижеприведенных данных:

- Товарооборот общественного питания в отчетном году составил 24 650 тыс. р., в прошлом – 15 300 тыс. р.

- Средний уровень доходов в общественном питании в отчетном году составил 29,39% к товарообороту, в прошлом – 30,03% к товарообороту.

- Индекс цен – 1,18.

Задача 6.7. На основании данных таблицы 48 рассчитайте влияние состава товарооборота общественного питания на изменение среднего уровня доходов от реализации. Аналитическую таблицу постройте самостоятельно.

Таблица 48 – **Товарооборот и доходы от реализации по видам оборота организации общественного питания, тыс. р.**

Вид товарооборота	Товарооборот общественно-го питания		Доходы от реализации	
	Предше-ствующий год	Отчетный год	Предше-ствующий год	Отчетный год
Оборот по продукции соб-ственного производства	3 269,6	3 685,9	1 011,8	1 145,7
Оборот по покупным товарам	2 712,5	2 877,1	702,3	821,4
Итого	5 982,1	6 563,0	1 714,1	1 967,1

Задача 6.8. Рассчитайте средний процент наценок на продукцию собственного производства организации общественного питания на основании нижеприведенных данных:

- Весь товарооборот организации общественного питания (в покупных ценах) без НДС – 7 240 тыс. р., в том числе оборот по продукции собственного производства – 4 990 тыс. р.

- Доходы от торговых надбавок – 1 180 тыс. р.

- Доходы от наценок на покупные товары, реализуемые в розлив, – 1 370 тыс. р.

- Расходы общественного питания – 460 тыс. р.

- Плановая рентабельность – 3,5%.

Задача 6.9. Обоснуйте план доходов (в сумме и по уровню) по ресторану на планируемый квартал на основании нижеприведенных данных:

- План товарооборота общественного питания (в ценах продажи с НДС) – 5 890 тыс. р. Удельный вес продукции собственного производ-

ства в товарообороте общественного питания – 71%. Средний размер наценок на продукцию собственного производства составляет 80%.

- Из оборота по покупным товарам план реализации водки составляет 450 тыс. р., шампанского и вина – 220, пива – 318, минеральной воды и соков – 50 тыс. р. Размер используемых наценок на водку составляет 60% (включая торговую надбавку), вино и шампанское – 80, пиво – 40, минеральную воду и соки – 10%. Остальные покупные товары реализуются без наценки.

Средний размер торговых надбавок (по продукции собственного производства и покупным товарам) с учетом структуры источников поступления сырья планируется сохранить на уровне предшествующего квартала (27,6%).

Средневзвешенная ставка НДС – 16,9%.

Задача 6.10. Рассчитайте требуемый объем доходов от реализации и товарооборота по организации общественного питания на планируемый год на основании нижеприведенных данных:

- Потребность организации в финансовых ресурсах – 430 тыс. р.
- Ставка внутрихозяйственных отчислений вышестоящей организации и местных налогов от прибыли к распределению – 31%.

- Прогнозная сумма расходов общественного питания – 1 460 тыс. р.

Уровень доходов от реализации необходимо взять на уровне последнего квартала предшествующего года – 30,5% к товарообороту.

Задача 6.11. На основании данных таблицы 49 об уровнях доходов от реализации за несколько лет по организации общественного питания определите средний уровень доходов от реализации за анализируемый период.

Таблица 49 – Доходы от реализации организации общественного питания

Год	Средний уровень доходов от реализации, % к товарообороту	Выравненные показатели
Первый	29,1	
Второй	29,8	
Третий	30,9	
Четвертый	30,6	
Пятый	31,2	

Тема 7. ТЕКУЩИЕ ЗАТРАТЫ И СЕБЕСТОИМОСТЬ УСЛУГ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

План

1. Понятие текущих затрат. Состав и структура себестоимости услуг гостиничного хозяйства.
2. Анализ текущих затрат гостиничного комплекса. Оценка факторов, влияющих на текущие затраты.
3. Планирование эксплуатационных расходов гостиничного хозяйства. Особенности плановых расчетов по отдельным статьям.
4. Расходы организаций общественного питания: экономическое содержание и классификация.
5. Особенности состава затрат в общественном питании.
6. Экономический анализ расходов общественного питания по общему уровню.
7. Факторы, влияющие на уровень расходов организаций общественного питания. Методика проведения факторного анализа.
8. Особенности постатейного анализа текущих расходов в общественном питании и его значение в повышении доходности организаций общественного питания.
9. Особенности планирования и прогнозирования расходов общественного питания в современных условиях.
10. Методические подходы к обоснованию необходимого уровня отдельных статей расходов.
11. Пути оптимизации расходов общественного питания.

Задачи

Задача 7.1. На основании данных таблицы 50 оцените динамику себестоимости услуг гостиницы. Сделайте выводы.

Таблица 50 – Группировка затрат на оказание гостиничных услуг по элементам

Элементы затрат	Показатели, тыс. р.			Темп роста, %	
	базисный	предшествующий	отчетный	предшествующий к базисному	отчетный к предшествующему
Материальные затраты	275	412	472		

Расходы на оплату труда	499	686	791		
Отчисления на социальные нужды	203	265	287		
Амортизация основных средств и нематериальных активов	84	83	103		
Прочие затраты	263	333	379		
Себестоимость услуг, всего	1 324	1 779	2 032		

Задача 7.2. На основании данных таблицы 51 проанализируйте структуру себестоимости услуг гостиницы.

Сделайте соответствующие выводы. Предложите мероприятия по снижению себестоимости услуг гостиницы.

Таблица 51 – Структура себестоимости услуг гостиницы

Элементы затрат	Год				Отклонение (+; -) по удельному весу, %	Темп роста, %
	предшествующий		отчетный			
	Сумма, тыс. р.	В % к итогу	Сумма, тыс. р.	В % к итогу		
Материальные затраты	412		472			
Расходы на оплату труда	686		791			
Отчисления на социальные нужды	265		287			
Амортизация основных средств и нематериальных активов	83		103			
Прочие затраты	333		379			
Себестоимость услуг, всего	1 779	100,0	2 032	100,0	–	–

Задача 7.3. На основании данных таблицы 52 проанализируйте динамику себестоимости услуг на 1 р. выручки от реализации услуг гостиницы.

Таблица 52 – Динамика себестоимости услуг на 1 р. выручки от реализации услуг гостиницы

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; -)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 250,3	8 113,2	
Затраты на оказание услуг, тыс. р.	1 779	2 032	
Затраты на 1 р. выручки от оказания услуг, р.			

Задача 7.4. На основании данных таблицы 53 оцените материалоемкость и материалоотдачу гостиничных услуг. Сделайте выводы.

Таблица 53 – Показатели материалоемкости и материалоотдачи гостиничных услуг

Статьи расходов	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; -)
	предшествующий	отчетный	
Затраты на оказание услуг, тыс. р.	21 341	22 457	
Материальные затраты, тыс. р.	7 521	5 614	
В том числе:			
сырье и материалы	1 409	940	
работы и услуги производственного характера, выполненные другими организациями	299	426	
электроэнергия	1 785	1 715	
тепловая энергия	64	83	
прочие материальные затраты			
Удельный вес материальных затрат в общей сумме расходов, %			
В том числе:			
по сырью и материалам			
по работам и услугам производственного характера, выполненным другими организациями			
по электроэнергии			
по тепловой энергии			
по прочим материальным затратам			
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	101 624	102 077	
Материалоемкость оказанных услуг, р.			
В том числе:			
по сырью и материалам			
по работам и услугам производственного характера, выполненным другими организациями			

по электроэнергии			
по тепловой энергии			
по прочим материальным затратам			
Материалоотдача оказанных услуг, р.			
В том числе:			
по сырью и материалам			
по работам и услугам производственного характера, выполненным другими организациями			
по электроэнергии			
по тепловой энергии			
по прочим материальным затратам			

Задача 7.5. На основании данных таблицы 54 определите влияние изменения объема оказанных услуг, уровня условно-переменных расходов и суммы условно-постоянных расходов на сумму себестоимости услуг гостиницы.

Таблица 54 – Структура себестоимости услуг гостиницы

Показатели	Год				Отклонение (+; -) по удельному весу, %	Темп роста, %
	предшествующий		отчетный			
	Сумма, тыс. р.	В % к итогу	Сумма, тыс. р.	В % к итогу		
Выручка от реализации услуг	6 303,3	–	7 250,3	–	–	
Себестоимость услуг, всего	1 324,0	100,0	1 779,0	100,0	–	
В том числе:						
условно-постоянные	728,0		952,0			
условно-переменные	596,0		827,0			

Задача 7.6. Определите изменение себестоимости услуг гостиницы при увеличении выручки от реализации услуг на 5,1%, стоимости основных средств – на 7,2%. Удельный вес амортизационных отчислений в общей сумме себестоимости гостиничных услуг – 4,9%.

Задача 7.7. На основании данных таблицы 55 определите снижение себестоимости услуг гостиницы за счет относительного снижения амортизационных отчислений.

Таблица 55 – **Исходные данные для определения себестоимости услуг гостиницы**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	4 690,0	5 220,0
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	1 917,5	1 976,0
Средняя норма амортизационных отчислений, %	12,0	12,0

Задача 7.8. На основании данных таблицы 56 определите изменение себестоимости услуг гостиницы за счет снижения трудоемкости услуг.

Таблица 56 – **Исходные данные для определения изменения себестоимости услуг гостиницы**

Показатели	До внедрения	После внедрения
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	4 240,0	4 880,0
Среднесписочная численность работников, чел.	310	300
Расходы на оплату труда, тыс. р.	372	378

Задача 7.9. На основании данных таблицы 57 рассчитайте влияние на сумму себестоимости услуг гостиницы соотношения темпов роста производительности труда и средней заработной платы. Себестоимость услуг гостиницы по плану – 75 678 тыс. р.

Таблица 57 – **Исходные данные для расчета влияния на сумму себестоимости услуг гостиницы соотношения темпов роста производительности труда и средней заработной платы**

Показатели	План	Факт
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	89 800	90 764
Расходы на оплату труда, тыс. р.	12 970	13 129
Среднесписочная численность работников, чел.	103	102

Задача 7.10. Определите величину затрат на 1 р. выручки от реализации услуг гостиницы в планируемом году исходя из того, что их величина в базисном году составляла 0,915 р.

Структура себестоимости услуг гостиницы в базисном году представлена в таблице 58.

Таблица 58 – **Структура себестоимости услуг гостиницы в базисном году**

Элементы затрат	Удельный вес, %
Сырье и основные материалы	68,0
Вспомогательные материалы	5,0
Топливо и энергия	5,0
Амортизация основных средств и нематериальных активов	4,2
Расходы на оплату труда с отчислениями	16,4
Прочие расходы	1,4
Итого	100,0

Ожидаемые изменения показателей в плановом году представлены в таблице 59.

Таблица 59 – Ожидаемые изменения показателей в плановом году

Элементы затрат	Изменение показателей, %
Выручка от реализации услуг	+8,5
Производительность труда	+7,0
Средняя заработная плата	+4,0
Средние нормы расходов сырья, основных и вспомогательных материалов	-3,0
Средние нормы расхода топлива и энергии	-6,0
Основные средства	+4,0
Цены на сырье и материалы	+0,5
Цены на топливо и тарифы на электроэнергию	+0,2

Задача 7.11. Определите планируемый процент снижения себестоимости услуг гостиницы и общую экономию расходов на оплату труда работников гостиницы, если в планируемом году производительность труда должна повыситься на 4,5%, средняя заработная плата – на 2,1%. Планируемые расходы на оплату труда – 825 тыс. р., их удельный вес в общей сумме себестоимости услуг гостиницы – 18%.

Задача 7.12. На основании данных таблицы 60 проведите анализ расходов организации общественного питания за отчетный год.

Рассчитайте влияние факторов, определивших динамику уровня расходов общественного питания. При расчете необходимо учесть, что соотношение расходоемкости производства и реализации продукции собственного производства и покупных товаров составляет 2,5 : 1.

Аналитическую таблицу постройте самостоятельно. По результатам анализа сделайте выводы.

Таблица 60 – **Исходные данные для проведения анализа расходов организации общественного питания**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	2 365	3 880
Удельный вес продукции собственного производства в товарообороте, %	66,8	66,7
Расходы общественного питания, всего, тыс. р.	621	1 108
В том числе условно-постоянные расходы	168	168

Задача 7.13. Рассчитайте влияние состава оборота на отклонение фактического уровня расходов общественного питания от плана на основании нижеприведенных данных:

- Товарооборот общественного питания по плану – 6 730 тыс. р., фактически – 6 970 тыс. р.
- Расходы общественного питания по плану – 1 800 тыс. р., фактически – 1 808 тыс. р.
- Оптовый отпуск продукции собственного производства организации общественного питания в розничную торговую сеть по плану – 1 020 тыс. р., фактически – 1 450 тыс. р.
- Соотношение расходоемкости розничной и оптовой продажи составляет 1,8 : 1.

Определите, какие еще факторы могут оказывать влияние на изменение уровня расходов общественного питания.

Задача 7.14. На основании данных таблицы 61 рассчитайте влияние на изменение уровня расходов общественного питания в отчетном году по сравнению с предшествующим годом фактора удельного веса товарооборота по типам объектов общественного питания в товарообороте организации.

Уровень расходов общественного питания в отчетном году – 26,12% к обороту, в предшествующем – 26,18%. Аналитическую таблицу постройте самостоятельно. Сделайте выводы.

Таблица 61 – **Расчет влияния на уровень расходов общественного питания фактора удельного веса товарооборота по типам объектов общественного питания**

Объект общественного питания	Удельный вес в розничном товарообороте, %		Коэффициент пересчета расходу- емости
	Предшествующий год	Отчетный год	
Ресторан	9,0	8,7	1,5
Столовые	65,2	65,3	1,0
Специализированные объекты	8,4	8,9	0,7
Мелкорозничная сеть			0,3
Итого	100,0	100,0	–

Задача 7.15. На основании данных таблицы 62 проведите расчет влияния на изменение уровня расходов общественного питания организации в отчетном году по сравнению с предшествующим годом фактора изменения структуры расхода продуктов и сырья.

Таблица 62 – Расчет влияния на уровень расходов общественного питания фактора изменения структуры расхода продуктов и сырья

Группа сырья и товаров	Коэффициент расходу- емости	Структура расхода продуктов, %			Влияние на уровень расходов (+; –)
		Предше- ствующий год	Отчет- ный год	Отклоне- ние (+; –)	
Мясо и птица	1,0	0,9	0,8		
Мясные полуфабрикаты	0,67	0,6	0,5		
Колбасные изделия	0,80	3,3	3,0		
Рыба	1,50	0,6	0,8		
Рыбные полуфабрикаты	1,15	0,6	0,9		
Молокопродукты	1,43	4,5	4,8		
Масло животное	1,15	6,3	6,0		
Яйца	0,79	3,0	3,0		
Мука	3,73	4,3	4,8		
Крупа	1,85	4,2	4,0		
Сахар	1,22	4,0	3,9		
Картофель	4,17	6,3	6,6		
Овощи	2,4	–	–		
Плоды, ягоды, фрукты	1,85	3,0	3,4		
Вино	0,20	3,2	3,4		
Водка	0,50	4,1	4,3		
Пиво	0,40	10,5	10,8		
Другие продукты	1,0				
Итого	–	100	100		

Уровень расходов общественного питания за предшествующий год – 26,3%, за отчетный год – 26,5%.

Задача 7.16. Рассчитайте влияние на изменение расходов по организации общественного питания цен на сырье и товары на основании нижеприведенных данных:

- Фактический уровень расходов общественного питания, не зависящих от изменения цен на сырье и товары, составил 15,45%.
- В отчетном периоде цены на товары и сырье выросли на 18,6%.

Задача 7.17. Составьте прогноз уровня расходов по организации общественного питания на планируемый год с учетом изменения состава товарооборота. В отчетном году весь товарооборот по организации общественного питания составил 6 840 тыс. р., в том числе по продукции собственного производства – 4 241 тыс. р.

На планируемый год товарооборот предполагается в размере 7 630 тыс. р., в том числе по продукции собственного производства – 5 040 тыс. р.

Расходы общественного питания в отчетном году составили 28,30% к обороту.

Соотношение расходоемкости реализации продукции собственного производства и покупных товаров необходимо взять равным 2,5 : 1.

Тема 8. ПРИБЫЛЬ И РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

План

1. Экономическая природа и сущность прибыли как экономической категории и обобщающего показателя деятельности организации.
2. Функции прибыли. Виды прибыли. Источники образования прибыли.
3. Сущность, роль и значение рентабельности.
4. Методика анализа прибыли и рентабельности организаций гостиничного хозяйства.
5. Оценка факторов, влияющих на прибыль и рентабельность.

6. Прогнозирование прибыли и рентабельности. Сущность «порога рентабельности». Методика определения «порога рентабельности» в гостиничном хозяйстве.

7. Эффект производственного (операционного) рычага, его сущность, методика расчета.

8. Особенности проведения анализа прибыли и рентабельности в общественном питании.

9. Комплексная оценка влияния основных факторов на динамику прибыли и рентабельности общественного питания.

10. Значение использования показателя прибыли в расчете на одного работника в общественном питании и факторы, влияющие на его величину.

11. Методические подходы к обоснованию суммы прибыли и уровня рентабельности в общественном питании на планируемый период.

12. Соотношение соблюдения пропорций между отдельными показателями общественного питания.

Задачи

Задача 8.1. На основании данных таблицы 63 определите прибыль от реализации услуг гостиницы и изучите ее динамику.

Таблица 63 – Формирование прибыли от реализации услуг гостиницы

Показатели	Год				Отклонение (+; -) по удельному весу, %	Темп роста, %
	предшествующий		отчетный			
	Сумма, тыс. р.	В % к итогу	Сумма, тыс. р.	В % к итогу		
Выручка от реализации услуг	7 250,5	100,0	8 113,2	100,0	–	
Себестоимость оказанных услуг	6 235,7		6 859,5			
Прибыль от реализации услуг						

Задача 8.2. На основании данных таблицы 64 изучите динамику состава и структуры прибыли гостиницы. Сделайте предложения по увеличению прибыли организации.

Таблица 64 – Состав и структура прибыли до налогообложения гостиницы

Показатели	Год	Отклонение	Темп
------------	-----	------------	------

	предшествующий		отчетный		(+; -) по удельному весу, %	роста, %
	Сумма, тыс. р.	В % к итогу	Сумма, тыс. р.	В % к итогу		
Прибыль от реализации	840		1 371			
Прибыль по текущей деятельности	915		1 405			
Прибыль от инвестици- онной и финансовой деятельности	265		414			
Прибыль до налогооб- ложения						
В том числе чистая прибыль	780		1 233			

Задача 8.3. На основании данных таблицы 65 изучите динамику состава и структуры прибыли гостиницы в разрезе источников ее формирования. Сделайте предложения по увеличению прибыли организации.

Таблица 65 – Динамика и структура прибыли гостиницы

Показатели	Год				Отклонение (+; -) по удельному весу, %	Темп роста, %
	предшествующий		отчетный			
	Сумма, тыс. р.	В % к итогу	Сумма, тыс. р.	В % к итогу		
Прибыль от реализа- ции, всего	425,2	100,0	478,4	100,0	–	
В том числе:						
от эксплуатации но- мерного фонда и других структурных подразделений	331,5		387,5			
от услуг ресторanno- го хозяйства						
Прибыль до налого- обложения, всего	515,7	100,0	524,3	100,0	–	
В том числе:						
от эксплуатации но- мерного фонда и других структурных подразделений	391,9		415,0			
от услуг ресторanno- го хозяйства						

Задача 8.4. На основании данных таблицы 66 рассчитайте и дайте оценку изменения рентабельности хозяйственной деятельности гостиницы.

Таблица 66 – Показатели рентабельности хозяйственной деятельности гостиницы

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Итоговая рентабельность, %			
Рентабельность услуг, %			
Рентабельность фонда заработной платы, %			
по прибыли до налогообложения			
по прибыли от реализации			
Рентабельность капитала, %			
по прибыли до налогообложения			
по прибыли от реализации			

Окончание таблицы 66

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Рентабельность основных средств, %			
по прибыли до налогообложения			
по прибыли от реализации			
Рентабельность оборотных средств, %			
по прибыли до налогообложения			
по прибыли от реализации			
Рентабельность затрат, %			
Рентабельность экономических ресурсов, %			
по прибыли до налогообложения			
по прибыли от реализации			
Прибыль до налогообложения, тыс. р.	363,2	157,1	
Прибыль от реализации, тыс. р.	438,7	495,7	
Стоимость экономических ресурсов, всего, тыс. р.			
В том числе:			
среднегодовая стоимость основных средств	4 536,4	5 180,5	
среднегодовая стоимость оборотных	749,0	934,3	

средств			
фонд заработной платы	1 637,8	1 860,7	
Себестоимость оказанных услуг, тыс. р.	5 235,7	5 859,5	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 250,5	8 113,2	

Задача 8.5. На основании данных таблицы 67 определите влияние факторов на изменение рентабельности услуг (выручки от реализации услуг и прибыли) по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 67 – **Исходные данные для определения влияния факторов на изменение рентабельности услуг**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Прибыль от реализации, тыс. р.	840	1 163
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	5 087	7 905
Рентабельность услуг, %		

Задача 8.6. На основании данных таблицы 68 определите влияние факторов на изменение ресурсорентабельности (прибыли от реализации и стоимости ресурсов) по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 68 – **Исходные данные для определения влияния факторов на изменение ресурсорентабельности**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Прибыль от реализации, тыс. р.	332,1	495,7
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	3 690,5	5 180,5
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. р.	608,7	934,3
Фонд заработной платы работников, тыс. р.	1 448,9	1 860,7
Рентабельность экономических ресурсов, %		

Задача 8.7. На основании данных таблицы 69 определите влияние факторов на изменение фондорентабельности (прибыли от реализации и среднегодовой стоимости основных средств) по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 69 – **Исходные данные для определения влияния факторов на изменение фондорентабельности**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Прибыль от реализации, тыс. р.	438,7	495,7
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	4 536,4	5 180,5
Фондорентабельность, %		

Задача 8.8. На основании данных таблицы 70 определите влияние факторов на изменение рентабельности оборотных средств (прибыли от реализации и среднегодовой стоимости оборотных средств) по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 70 – **Исходные данные для определения влияния факторов на изменение рентабельности оборотных средств**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Прибыль от реализации, тыс. р.	438,7	495,7
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. р.	749,0	934,3
Рентабельность оборотных средств, %		

Задача 8.9. На основании данных таблицы 71 определите влияние факторов на изменение рентабельности фонда заработной платы (прибыли от реализации и фонда заработной платы) по гостинице.

Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 71 – **Исходные данные для определения влияния факторов на изменение рентабельности фонда заработной платы**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Прибыль от реализации, тыс. р.	438,7	495,7
Фонд заработной платы, тыс. р.	1 637,8	1 860,7
Рентабельность фонда заработной платы, %		

Задача 8.10. Определите порог рентабельности гостиничного хозяйства на основании нижеприведенных данных:

- Выручка от реализации гостиничных услуг – 15 170 тыс. р.
 - Условно-переменные расходы – 8 650 тыс. р.
 - Условно-постоянные расходы – 6 270 тыс. р.
- Сделайте выводы.

Задача 8.11. Определите запас финансовой прочности гостиницы (в сумме и процентах) на основании нижеприведенных данных:

- Выручка от реализации гостиничных услуг – 2 250 тыс. р.
 - Условно-переменные расходы – 787,5 тыс. р.
 - Условно-постоянные расходы – 9 002 тыс. р.
- Сделайте выводы.

Задача 8.12. На основании данных таблицы 72 определите экономические границы деятельности гостиницы. По результатам расчетов сделайте выводы. Поясните, в чем экономический смысл расчета приведенных в таблице показателей.

Таблица 72 – Расчет экономических границ деятельности гостиницы

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 720,5	8 618,4
Себестоимость оказанных услуг, всего, тыс. р.	5 733,1	6 428,8
В том числе:		
условно-постоянные	2 235,9	2 635,8
условно-переменные		
Прибыль от реализации, тыс. р.	487,1	512,3
Порог рентабельности, тыс. р.		
Запас финансовой прочности, тыс. р.		
Запас финансовой прочности, %		

Задача 8.13. Разработайте проект плана прибыли по гостинице на основании нижеприведенных данных:

- В отчетном году выручка от реализации услуг составит 24 520 тыс. р. Себестоимость оказанных услуг определена в размере 23 600 тыс. р., в том числе условно-постоянные расходы – 9 970, условно-переменные расходы – 13 630 тыс. р.

- В планируемом году выручка от реализации услуг увеличится на 16%, себестоимость услуг на 1 р. выручки от реализации снизится на 0,05 р. по сравнению с отчетным годом.

Задача 8.14. В отчетном году выручка от реализации услуг гостиницы составила 2 250 тыс. р., себестоимость услуг на 1 р. выручки от реализации – 0,895 р., в том числе условно-переменные расходы – 79%. На следующий год планируется увеличить объем деятельности на 9%. Определите в отчетном и планируемом годах безубыточный объем деятельности, прибыль, запас финансовой прочности гостиницы.

Задача 8.15. В отчетном году выручка от реализации услуг гостиницы составила 25 750 тыс. р., себестоимость услуг – 22 660, в том числе расходы на оплату труда работников гостиницы – 2 720 тыс. р. Удельный вес условно-постоянных расходов составлял в общей сумме себестоимости услуг 20%.

В планируемом году предполагается увеличить производительность труда на 10%, среднюю заработную плату – на 6%. Выручка от реализации услуг вырастет на 10%.

Определите в отчетном и планируемом годах объем деятельности гостиницы, который обеспечит безубыточную деятельность организации и прибыль. Сделайте выводы.

Задача 8.16. Определите объем деятельности гостиницы, который обеспечит безубыточную деятельность на основании нижеприведенных данных:

- Выручка от реализации услуг – 2 400 тыс. р.
- Условно-переменные расходы – 1 600 тыс. р.
- Условно-постоянные расходы – 320 тыс. р.

Для повышения конкурентоспособности гостиницы предусмотрен ряд организационно-экономических мероприятий, для реализации которых условно-постоянные расходы увеличатся на 5%. Определите, как изменится безубыточный объем деятельности и прибыль гостиницы.

Задача 8.17. На основании данных таблицы 73 разработайте стратегию деятельности гостиницы с применением эффекта операционного рычага с учетом нижеприведенных вариантов:

- при неизменной выручке от реализации услуг, неизменных условно-переменных расходах и росте условно-постоянных затрат по сравнению с первым вариантом на 10%, 15, 20 и 25%;

- при увеличении выручки от реализации услуг по сравнению с первым вариантом на 10%, 15, 20 и 25% и неизменных условно-постоянных расходах.

Таблица 73 – Расчет экономических границ деятельности гостиницы

Показатели	Вариант				
	1-й	2-й	3-й	4-й	5-й
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	9 215				
Себестоимость оказанных услуг, всего, тыс. р.	6 917				
В том числе:					
условно-постоянные	2 649				
условно-переменные					
Прибыль от реализации, тыс. р.	549				
Порог рентабельности, тыс. р.					
Сила воздействия операционного рычага					
Запас финансовой прочности, тыс. р.					
Запас финансовой прочности, %					

Задача 8.18. Проведите анализ прибыли и рентабельности организации общественного питания. На основании данных таблицы 74 рассчитайте влияние факторов на изменение суммы прибыли.

Таблица 74 – Прибыль организации общественного питания

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Товарооборот общественного питания, млн р.	208 150	388 911
Доходы от реализации:		
сумма, тыс. р.	70 646	159 599
уровень, % к товарообороту		
Расходы общественного питания:		
сумма, тыс. р.	59 822	148 436
уровень, % к товарообороту		
Прибыль от реализации товаров:		
сумма, тыс. р.		
уровень, % к товарообороту		
Прибыль до налогообложения:		
сумма, тыс. р.		
уровень, % к товарообороту		

Задача 8.19. На основании данных таблицы 75 рассчитайте влияние изменения удельного веса продукции собственного производства в товарообороте организации общественного питания на отклонение фактической рентабельности от плановой.

Таблица 75 – **Исходные данные для расчета влияния изменения состава товарооборота общественного питания на уровень доходов от реализации**

Состав товарооборота	Удельный вес, %		Уровень доходов от реализации по плану, % к товарообороту
	План	Факт	
Оборот по продукции собственного производства	72,3	73,7	36,35
Оборот по покупным товарам	27,7	26,3	29,12
Итого	100,0	100,0	34,33

Плановый уровень расходов общественного питания – 30,03% к товарообороту.

Прибыль по плану – 3,41% к товарообороту, фактически – 3,35%.

Определите, каковы пути роста рентабельности в общественном питании в рыночных условиях.

Задача 8.20. На основании данных таблицы 76 проведите анализ прибыли в расчете на одного работника, полученной организацией общественного питания за отчетный год. Аналитическую таблицу постройте самостоятельно. Сделайте выводы.

В процессе анализа рассчитайте влияние на изменение прибыли на одного работника нижеприведенных факторов:

- изменения доли прибыли от реализации товаров в чистой продукции;
- изменения доли чистой продукции в доходах от реализации;
- изменения доли доходов от реализации в товарообороте общественного питания;
- изменения производительности труда (товарооборота на одного работника).

Таблица 76 – **Исходные данные для анализа прибыли на одного работника организации общественного питания**

Показатели	Год
------------	-----

	предшествующий	отчетный
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	8 000,1	9 927,6
Доходы от реализации, тыс. р.	2 240,1	2 831,3
Чистая продукция, тыс. р.	653,5	883,7
Прибыль от реализации товаров, тыс. р.	201,1	287,4
Среднесписочная численность работников, чел.	81	87

Задача 8.21. Определите прибыль от реализации товаров (в сумме и процентах к товарообороту) на планируемый год на основании нижеприведенных данных:

- В планируемом году уровень условно-переменных расходов общественного питания составит 16,74% к товарообороту, а сумма условно-постоянных расходов – 260 тыс. р.

- Уровень доходов от реализации продукции собственного производства и покупных товаров планируется в размере 22,32% к товарообороту.

- План товарооборота общественного питания равен 11 422 тыс. р.

Задача 8.22. Рассчитайте плановую прибыль от реализации товаров и рентабельность по ресторану на основании нижеприведенных данных:

- План товарооборота общественного питания (в ценах продажи с НДС) – 5 820 тыс. р., в том числе удельный вес продукции собственного производства в товарообороте общественного питания – 74%.

- Средневзвешенная ставка НДС – 15,9%.

- Средний размер наценок на продукцию собственного производства – 55%.

- Средний размер торговых надбавок на товары и сырье – 12,8%.

- В товарообороте по покупным товарам 26% занимает реализация алкогольных напитков и пива, продаваемых в розлив. Средний размер наценок на алкогольные напитки и пиво, продаваемые в розлив, – 160%.

- План расходов общественного питания – 25,7% к товарообороту.

Задача 8.23. Рассчитайте целевую прибыль и целевой товарооборот организации общественного питания (ресторан) на планируемый год на основании нижеприведенных данных:

- Потребность организации общественного питания в финансовых ресурсах (плановая чистая прибыль) – 470 тыс. р.

- Ставка налога на прибыль – 18%.
 - Прогнозная сумма условно-постоянных расходов – 820 тыс. р., плановый уровень условно-переменных расходов – 12,74% к товарообороту.
 - Средневзвешенная ставка НДС – 16,5%.
- Уровень доходов необходимо взять на уровне последнего квартала предшествующего года (29,6%).

Задача 8.24. По организации общественного питания доходы от реализации в отчетном году составили 4 270 тыс. р., в планируемом году они возрастут на 14,3%. Сумма условно-переменных расходов в отчетном году составила 1 154 тыс. р. Уровень доходов от реализации составляет 27%. Сумма условно-постоянных расходов базисного периода составила 960 тыс. р., в планируемом году она останется неизменной.

Запланируйте сумму прибыли от реализации товаров и рассчитайте силу воздействия операционного рычага, порог рентабельности, запас финансовой прочности в планируемом году.

Тема 9. КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ И ЭФФЕКТИВНОСТИ ГОСТИНИЦ И ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

План

1. Сущность и критерий эффективности.
2. Понятия «эффект» и «эффективность».
3. Внутренние и внешние факторы, влияющие на эффективность организаций гостиничного хозяйства и общественного питания.
4. Совокупная оценка результатов, ресурсного потенциала и эффективности организаций гостиничного хозяйства и общественного питания.
5. Анализ эффективности в гостиничном хозяйстве и общественном питании.
6. Пропорции интенсивного развития организаций гостиничного хозяйства и общественного питания. Матрица оценки взаимосвязи экономических показателей.
7. Виды ограничений в деятельности организаций гостиничного хозяйства и общественного питания.

8. Методические подходы к разработке стратегии и комплексному планированию в организациях гостиничного хозяйства и общественного питания.

Задачи

Задача 9.1. На основании данных таблицы 77 оцените обобщающие показатели эффективности хозяйственной деятельности гостиницы. Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 77 – **Обобщающие показатели эффективности хозяйственной деятельности гостиницы**

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; -)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 415,3	8 364,7	
Прибыль от реализации, тыс. р.	515,2	564,9	
Себестоимость оказанных услуг, тыс. р.	5 416,3	6 022,1	

Окончание таблицы 77

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; -)
	предшествующий	отчетный	
Стоимость экономических ресурсов, всего, тыс. р.			
В том числе:			
среднегодовая стоимость основных средств	4 922,6	5 341,2	
среднегодовая стоимость оборотных средств	947,7	1 115,4	
фонд заработной платы работников	1 841,9	2 060,2	
Ресурсоотдача, р.			
Ресурсоемкость, р.			
Расходоотдача, р.			
Себестоимость услуг на 1 р. выручки от реализации, р.			
Рентабельность ресурсов, %			
Рентабельность затрат, %			

Задача 9.2. На основании данных таблицы 78 определите влияние факторов на изменение ресурсоотдачи (выручки от реализации услуг и стоимости ресурсов) по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 78 – **Исходные данные для определения влияния факторов на изменение ресурсоотдачи по гостинице**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 975,3	8 924,5
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	4 990,0	5 698,6
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. р.	823,9	1 027,7
Фонд заработной платы работников, тыс. р.	1 801,6	2 048,8
Ресурсоотдача, р.		

Задача 9.3. На основании данных таблицы 79 оцените показатели прибыльности хозяйственной деятельности гостиницы в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 79 – **Показатели оценки прибыльности деятельности гостиницы**

Показатели	Год		Темп роста, % или отклонение (+; –)
	предше- ствующий	отчетный	
Прибыль до налогообложения, тыс. р.	363,2	397,1	
Прибыль от реализации, тыс. р.	238,7	395,7	
Чистая прибыль, тыс. р.	236,1	262,1	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	8 337,8	9 330,2	
Стоимость экономических ресурсов, всего, тыс. р.			
В том числе:			
среднегодовая стоимость основных средств	5 216,9	5 957,6	
среднегодовая стоимость оборотных средств	861,4	1 074,4	
фонд заработной платы работников	1 883,5	2 139,8	
Себестоимость оказанных услуг, тыс. р.	6 021,1	6 738,1	
Среднегодовая стоимость капитала, тыс. р.			
Рентабельность экономических ресурсов, %			
Рентабельность затрат, %			
Рентабельность услуг, %			

Рентабельность фонда заработной платы, %			
Рентабельность основных средств, %			
Рентабельность оборотных средств, %			
Рентабельность капитала, %			
Доля прибыли от реализации в прибыли, %			
Итоговая рентабельность, %			

Задача 9.4. На основании данных таблицы 80 определите влияние факторов на изменение ресурсорентабельности (прибыли от реализации и стоимости ресурсов) по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 80 – **Исходные данные для определения влияния факторов на изменение ресурсорентабельности по гостинице**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Прибыль от реализации, тыс. р.	551,3	597,2
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	4 944,7	5 646,8
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. р.	816,4	1 018,4

Окончание таблицы 80

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Фонд заработной платы работников, тыс. р.	1 785,2	2 028,2
Рентабельность экономических ресурсов, %		

Задача 9.5. На основании данных таблицы 81 определите влияние изменения структуры экономических ресурсов на ресурсорентабельность по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделайте выводы.

Таблица 81 – **Расчет влияния изменения структуры экономических ресурсов на ресурсорентабельность по гостинице**

Показатели	Структура экономических ресурсов, %			Рентабельность каждого вида ресурсов предшествующего года, %	Процентные числа	Влияние изменения структуры
	Предшествующий год	Отчетный год	Отклонение (+; -)			
Среднегодовая	65,5	65,0		1,28		–

стоимость основных средств						
Среднегодовая стоимость оборотных средств	10,8	11,7		17,26		–
Фонд заработной платы работников	23,7	23,3		5,24		–
Всего	100,0	100,0	–	3,94		

Задача 9.6. На основании данных таблицы 82 проведите анализ эффективности использования основных средств гостиницы.

Таблица 82 – Показатели оценки эффективности использования основных средств гостиницы

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	8 120,3	9 086,8	
Прибыль от реализации услуг, тыс. р.	491,3	555,2	
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	5 080,8	5 802,2	

Окончание таблицы 82

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Количество место-суток в эксплуатации	1 270	1 285	
Количество проданных место-суток	1 080	1 118	
Среднесписочная численность работников, чел.	345	336	
Число гостей, чел.	77 120	79 256	
Фондоотдача, р.			
Фондоёмкость, р.			
Рентабельность основных средств, %			
Фондовооруженность, тыс. р.			
Интегральный показатель эффективности основных средств, р.			
Коэффициент загрузки гостиницы			
Средний доход с одного гостя, р.			

Задача 9.7. На основании данных таблицы 83 определите влияние факторов на изменение фондоотдачи (выручки от реализации услуг и

среднегодовой стоимости основных средств) по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 83 – **Исходные данные для определения влияния факторов на изменение фондоотдачи по гостинице**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	8 192,8	9 167,9
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	5 126,1	5 854,0
Фондоотдача, р.		

Задача 9.8. Выручка от реализации услуг гостиницы за отчетный год составила 2 640 тыс. р., фондоотдача – 3,2 р. На планируемый год поставлена задача снизить фондоемкость на 9%. Стоимость основных средств в планируемом году возрастет на 300 тыс. р.

Определите стоимость основных средств, фондоемкость, фондоотдачу и объем выручки от реализации услуг в планируемом году. На основании полученных расчетов сделайте вывод о динамике эффективности использования основных средств. Проанализируйте, выгодно ли для организации снижение фондоемкости. Укажите экономические последствия от ее снижения.

Задача 9.9. На основании данных таблицы 84 оцените эффективность использования оборотных средств гостиницы. Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 84 – **Показатели оценки эффективности использования оборотных средств гостиницы**

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; -)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	8 482,9	9 492,4	
Прибыль от реализации, тыс. р.	513,3	579,1	
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. р.	876,3	1 093,1	
Среднегодовая стоимость собственных оборотных средств, тыс. р.	115,2	146,3	
Коэффициент оборачиваемости оборотных средств, раз			
Коэффициент загрузки оборотных средств			

Длительность одного оборота, дней			
Коэффициент оборачиваемости собственных оборотных средств, раз			
Рентабельность оборотных средств, %			
Рентабельность собственных оборотных средств, %			

Задача 9.10. На основании данных таблицы 85 определите влияние факторов на изменение оборачиваемости оборотных средств гостиницы (выручки от реализации и среднегодовой стоимости оборотных средств) в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 85 – **Исходные данные для определения влияния факторов на изменение оборачиваемости оборотных средств гостиницы**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 413,5	8 317,6
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. р.	891,1	947,2
Оборачиваемость оборотных средств, раз		

Задача 9.11. В отчетном году выручка от реализации услуг гостиницы составила 3 450 тыс. р. Среднегодовая стоимость оборотных средств – 295 тыс. р. В планируемом году намечается увеличить выручку от реализации услуг гостиницы на 15% и ускорить оборачиваемость оборотных средств на один оборот в год.

Определите число оборотов и время одного оборота оборотных средств в отчетном и планируемом годах и задание по вовлечению (либо высвобождению) оборотных средств в хозяйственный оборот (в днях и сумме).

Задача 9.12. На основании данных таблицы 86 проанализируйте показатели эффективности использования трудовых ресурсов гостиницы. Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 86 – **Показатели оценки эффективности использования трудовых ресурсов гостиницы**

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; -)
	предшествующий	отчетный	

Среднесписочная численность работников, чел.	347	352	
Фонд заработной платы работников, тыс. р.	1 839,9	2 099,7	
Расходы на оплату труда, относимые на себестоимость услуг: сумма, тыс. р.	1 539,7	1 817,1	
удельный вес в фонде заработной платы, %			
уровень, % к выручке			
Расходы на оплату труда, производимые за счет прибыли: сумма, тыс. р.			
удельный вес в фонде заработной платы, %			
уровень, % к выручке			
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 455,2	8 514,4	
Прибыль от реализации, тыс. р.	491,1	529,6	
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	4 617,2	4 916,2	
Производительность труда, измеренная, тыс. р.:			
выручкой от реализации услуг			
прибылью от реализации			
Среднегодовая заработная плата, тыс. р.			

Окончание таблицы 86

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; -)
	предшествующий	отчетный	
Фондовооруженность, тыс. р.			
Рентабельность фонда заработной платы, %			
Фонд заработной платы на 1 р. выручки от реализации услуг, р.			

Задача 9.13. На основании данных таблицы 87 определите влияние факторов на изменение производительности труда работников гостиницы (выручки от реализации и среднесписочной численности работников) в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 87 – **Исходные данные для определения влияния факторов на изменение производительности труда работников гостиницы**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	7 622,6	8 512,7

Среднесписочная численность работников, чел.	379	381
Производительность труда, тыс. р.		

Задача 9.14. На основании данных таблицы 88 оцените эффективность использования затрат на оказание услуг гостиницы. Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 88 – Показатели оценки эффективности использования затрат гостиницы

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; -)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	6 517,3	7 612,5	
Прибыль от реализации, тыс. р.	384,4	426,6	
Себестоимость оказанных услуг, тыс. р.	4 796,1	5 436,1	
Расходы на оплату труда, тыс. р.	1 212,6	1 468,9	
Материальные затраты, тыс. р.	712,8	963,3	
Расходоотдача, р.			
Себестоимость услуг на 1 р. выручки от реализации, р.			

Окончание таблицы 88

Показатели	Год		Темп роста, %, или отклонение (+; -)
	предшествующий	отчетный	
Зарплатоотдача, р.			
Материалоотдача, р.			
Расходы на оплату труда на 1 р. выручки от реализации, р.			
Материальные затраты на 1 р. выручки от реализации, р.			
Рентабельность затрат, %			

Задача 9.15. На основании данных таблицы 89 определите влияние факторов на изменение эффективности использования затрат на оказание услуг гостиницы (выручки от реализации услуг и их себестоимости) в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 89 – Исходные данные для определения влияния факторов на изменение эффективности использования затрат на оказание услуг гостиницы

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, тыс. р.	6 107,9	7 049,2
Себестоимость оказанных услуг, тыс. р.	4 399,1	5 014,7
Расходоотдача, р.		

Задача 9.16. На основании данных таблицы 90 проведите анализ экономической эффективности по организации общественного питания. Рассчитайте долю интенсивных факторов в приросте товарооборота общественного питания.

Таблица 90 – **Показатели эффективности деятельности организации общественного питания**

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
<i>Показатели результатов</i>		
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	334 800	435 240
Прибыль до налогообложения, тыс. р.	6 317	9 495
Доходы от реализации, тыс. р.	99 440	130 700
Чистая продукция, тыс. р.	37 523	50 063

Окончание таблицы 90

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
<i>Показатели ресурсов и затрат</i>		
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	63 820	82 328
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. р.	37 800	50 840
Трудовые ресурсы:		
среднесписочная численность работников, чел.	46	47
фонд заработной платы работников, тыс. р.	31 206	40 568
Среднегодовая стоимость функционирующего капитала, тыс. р.		
Среднегодовая стоимость экономических ресурсов, всего, тыс. р.		
Расходы общественного питания (текущие затраты), тыс. р.	82 997	107 896
<i>Обобщающие показатели эффективности</i>		
Ресурсоотдача, р.		
Доходность ресурсов, %		
Рентабельность ресурсов, %		

Товарооборот на 1 р. текущих затрат (расходоотдача), р.		
Уровень расходов общественного питания, %		
Рентабельность текущих затрат, %		
<i>Частные показатели эффективности использования основных средств</i>		
Фондоотдача, р.		
Фондорентабельность, %		
<i>Частные показатели эффективности использования оборотных средств</i>		
Оборачиваемость оборотных средств, раз		
Рентабельность оборотных средств, %		
Рентабельность функционирующего капитала, %		
<i>Частные показатели эффективности использования трудовых ресурсов</i>		
Производительность труда, измеренная, тыс. р.: товарооборотом		
чистой продукцией		
прибылью до налогообложения		
Товарооборот на 1 р. фонда заработной платы, р.		
Уровень фонда заработной платы, %		
Рентабельность фонда заработной платы, %		

Задача 9.17. На основании данных таблицы 90 составьте матрицу оценки взаимосвязи экономических показателей и дайте общую оценку деятельности организации общественного питания. Сделайте выводы.

Задача 9.18. В организации общественного питания в отчетном году по сравнению с предшествующим годом темп роста товарооборота составил 112%; прибыли – 108; фонда заработной платы – 107,5; чистой продукции – 108,3; основных и оборотных средств – 105; численности работников – 101,5%.

Постройте матрицу оценки взаимосвязи экономических показателей и проведите общую оценку динамики эффективности хозяйственной деятельности организации. Сделайте выводы.

Задача 9.19. На основании данных таблицы 91 проведите оценку эффективности использования вложенного капитала по организации общественного питания. Аналитическую таблицу постройте самостоятельно.

Таблица 91 – Показатели эффективности использования капитала организации общественного питания

Показатели	Год
------------	-----

	предшествующий	отчетный
Авансированный капитал, всего, тыс. р.		
В том числе:		
среднегодовая стоимость основных средств	9 427	106 354
среднегодовая стоимость оборотных средств	8 168	59 410
Удельный вес оборотных средств в авансированном капитале, %		
Условно-постоянные расходы общественного питания, тыс. р.	5 311	24 207
Условно-переменные расходы общественного питания, % к товарообороту	18,49	16,08
Удельный вес условно-постоянных расходов в общей сумме затрат, %		
Доходы от реализации, % к товарообороту	29,63	29,14
Фактический товарооборот общественного питания, тыс. р.	67 011	279 517
Фактическая прибыль, тыс. р.	760,2	6 255,7
Минимальный уровень рентабельности, % к вложенному капиталу	60	60
Минимальная прибыль на вложенный капитал, тыс. р.		
Товарооборот в точке безубыточности, тыс. р.		
Товарооборот в точке минимальной рентабельности, тыс. р.		
Фактический товарооборот, % к товарообороту в точке безубыточности		

Окончание таблицы 91

Показатели	Год	
	предшествующий	отчетный
Фактический товарооборот, % к товарообороту в точке минимальной рентабельности		
Фактическая прибыль, % к минимальной прибыли на вложенный капитал		

Задача 9.20. На основании данных таблицы 92 определите экономические границы деятельности организации общественного питания. По результатам расчетов сделайте выводы.

Таблица 92 – Расчет экономических границ деятельности организации общественного питания

Показатели	Год
------------	-----

	предшествующий	отчетный
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	270 400	620 500
Доходы от реализации, тыс. р.	59 490	142 000
Расходы общественного питания, всего, тыс. р.	50 020	115 410
В том числе:		
условно-постоянные	9 470	26 590
условно-переменные	18 010	39 240
Прибыль от реализации, тыс. р.		
Уровень доходов от реализации, % к товарообороту		
Уровень условно-переменных расходов общественно-го питания, % к товарообороту		
Коэффициент покрытия		
Критическая величина доходов от реализации, тыс. р.		
Запас финансовой прочности по доходам от реализации, %		
Валовая маржа, тыс. р.		
Доля валовой маржи в доходах от реализации		
Сила операционного рычага		
Порог рентабельности		
Запас финансовой прочности, %		

Задача 9.21. На основании данных таблицы 93 проведите расчет плановых показателей по организации общественного питания. Сделайте выводы.

Таблица 93 – **Расчет плановых показателей по организации общественного питания**

Показатели	Значение
<i>Исходные данные за отчетный год</i>	
Условно-постоянные расходы общественного питания, тыс. р.	18 600
Условно-переменные расходы общественного питания, % к товарообороту	15,63
Доходы от реализации, % к товарообороту	22,61
Прибыль от реализации, тыс. р.	1 691
Фактический товарооборот общественного питания, тыс. р.	290 700
<i>Прогнозные показатели планируемого года</i>	
Прогнозируемый рост тарифов и цен на услуги, %	16
Прогнозируемый рост цен на товары, %	16,9
Планируемый рост уровня доходов от реализации, %	0,6

<i>Расчет плановых показателей</i>	
Условно-постоянные расходы общественного питания, тыс. р.	
Условно-переменные расходы общественного питания, % к товарообороту	
Доходы от реализации, % к товарообороту	
Товарооборот в точке безубыточности, тыс. р.	
Рост точки безубыточности по отношению к товарообороту отчетного периода, раз	
Плановая прибыль от реализации, тыс. р.	
Расчетный товарооборот общественного питания, тыс. р.	
Требуемый рост расчетного товарооборота по отношению к товарообороту отчетного периода, раз	
Требуемый прирост физического объема товарооборота, %	
Условно-переменные расходы общественного питания в сумме, тыс. р.	
Общая сумма расходов общественного питания, тыс. р.	
Удельный вес условно-постоянных расходов в общей сумме расходов общественного питания, %	
Товарооборот в критической точке продаж, тыс. р.	
Запас финансовой прочности, %:	
по отношению к точке безубыточности	
по отношению к критической точке продаж	
Доходы от реализации, тыс. р.	

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Арзуманова, Т. И. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания : учеб. / Т. И. Арзуманова, М. Ш. Мачабели. – М. : Дашков и К^о, 2007. – 272 с.

Гостиничные комплексы. Организация и функционирование : пособие / В. А. Романов [и др.]. – М. : МарТ, 2007. – 224 с.

Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства : учеб. пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. – М. : Магистр, 2012. – 400 с.

Емельянова, Т. В. Экономика общественного питания : учеб. / Т. В. Емельянова, В. П. Кравченко. – Минск : Выш. шк., 2008. – 383 с.

Емельянова, Т. В. Экономика общественного питания : электрон. учеб.-метод. комплекс / Т. В. Емельянова // Образовательный портал БТЭУ. Дисциплины кафедры экономики торговли [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://dot.i-bteu.by/course/index.php?categoryid=14>. – Дата доступа : 06.01.2017.

Ерохина, Л. И. Экономика предприятия в сфере товарного обращения : учеб. / Л. И. Ерохина, Е. В. Башмачникова, Т. И. Марченко. – М. : КноРус, 2016. – 298 с.

Ефимова, О. П. Экономика гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова, Т. А. Олефиренко. – М. : Новое знание, 2008. – 392 с.

Инструкция о порядке классификации объектов общественного питания по типам и классам, установлении критериев отнесения объектов общественного питания к классам и подразделения их на типы : постановление М-ва торговли Респ. Беларусь от 29 июля 2014 г. № 29 // КонсультантПлюс : Беларусь. Технология 3000 [Электронный ресурс] / ООО «ЮрСпектр», Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. – Минск, 2017.

Кобяк, М. В. Управление качеством в гостинице : учеб. пособие / М. В. Кобяк, С. С. Скобин. – М. : Магистр, 2014. – 512 с.

Лойко, О. Т. Сервисная деятельность : пособие / О. Т. Лойко. – М. : Академия, 2008. – 304 с.

Методические указания по анализу социально-экономической эффективности общественного питания потребительской кооперации / Т. В. Емельянова [и др.]. – Гомель : Бел. торгово-экон. ун-т потребит. кооп., 2005. – 106 с.

Нормативы численности руководителей, специалистов, служащих и рабочих гостиничного хозяйства и работников общественного питания : утв. М-вом жилищ.-коммунальн. хоз-ва Респ. Беларусь 13 дек. 2010 г. № 186. – Минск : Белжилпроект, 2010. – 137 с.

Общественное питание. Термины и определения : СТБ 1209-2005. – Введ. 01.01.2006. – Минск : Госстандарт, 2005. – 13 с.

Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия : СТБ 1210-2000. – Минск : Госстандарт, 2000. – 16 с.

О защите прав потребителей : Закон Респ. Беларусь от 9 янв. 2002 г. № 90-3 // КонсультантПлюс : Беларусь. Технология 3000 [Электронный ресурс] / ООО «ЮрСпектр», Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. – Минск, 2017.

Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны, бары : учеб. пособие / Е. С. Оробейко, Н. Г. Шередер. – М. : Альфа-М, 2011. – 320 с.

Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Д. И. Елканова [и др.]. – М. : Дашков и К^о, 2011. – 248 с.

О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь : Закон Респ. Беларусь от 8 янв. 2014 г. № 128-3 // КонсультантПлюс : Беларусь. Технология 3000 [Электронный ресурс] / ООО «ЮрСпектр», Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. – Минск, 2017.

Примерное положение об отнесении гостиниц к категориям и номеров в гостиницах к разрядам : утв. М-вом жилищ.-коммунальн. хоз-ва Респ. Беларусь 14 апр. 2011 г. № 46. – Минск : Белжилпроект, 2011. – 46 с.

Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб. пособие / С. С. Скобкин. – М. : Магистр, 2015. – 496 с.

Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах : учеб. пособие / А. В. Сорокина. – М. : Альфа-М, 2007. – 304 с.

Справочник работника общественного питания / В. Ф. Ерофеенко [и др.]. – Минск : Бел. ассоц. кулинаров, 2007. – 512 с.

Средства размещения туристов. Общие требования : СТБ 1353-2005. – Введ. 01.01.2006. – Минск : Госстандарт, 2005. – 9 с.

Услуги общественного питания: Классификация. Номенклатура показателей качества : РД Респ. Беларусь 03180.52-2000. – Минск : Госстандарт, 2000. – 10 с.

Филипповский, Е. Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства / Е. Е. Филипповский, Л. В. Шнарова. – М. : Финансы и статистика, 2006. – 176 с.

Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учеб. / А. М. Фридман. – М. : Дашков и К^о, 2008. – 624 с.

Экономика гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / О. П. Ефимова-Стадник [и др.] ; под ред. О. П. Ефимовой-Стадник. – Минск : БГЭУ, 2008. – 392 с.

Экономика организаций торговли : учеб. пособие / Р. П. Валевич [и др.] ; под ред. Р. П. Валевич, Г. А. Давыдовой. – Минск : БГЭУ, 2010. – 671 с.

Экономика отрасли: торговля и общественное питание : учеб. пособие / Е. А. Карпенко [и др.]. – М. : Альфа-М, 2010. – 221 с.

Экономика предприятий торговли : учеб. пособие / Н. В. Максименко [и др.] ; под общ. ред. Н. В. Максименко, Е. Е. Шишковой. – Минск : Выш. шк., 2007. – 542 с.

Яковлев, Г. А. Экономика гостиничного хозяйства : учеб. пособие / Г. А. Яковлев. – М. : РДЛ, 2006. – 328 с.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	3
Планы практических занятий, задачи	4
Тема 1. Роль и место гостиничного хозяйства и общественного питания в национальной экономике Республики Беларусь	4
Тема 2. Экономические основы функционирования гостиниц	5
Тема 3. Товарооборот и выпуск продукции в общественном питании	8
Тема 4. Материально-техническая база гостиничного хозяйства и общественного питания	18
Тема 5. Труд в гостиничном хозяйстве и общественном питании, его оплата и стимулирование.....	26
Тема 6. Доходы организаций гостиничного хозяйства и общественного питания	44
Тема 7. Текущие затраты и себестоимость услуг гостиничного хозяйства и общественного питания.....	48
Тема 8. Прибыль и рентабельность гостиничного хозяйства и общественного питания	57
Тема 9. Комплексная оценка конкурентоспособности и эффективности гостиниц и организаций общественного питания ..	68
Список рекомендуемой литературы	81

Учебное издание

**ЭКОНОМИКА
ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Практикум

**для реализации содержания образовательных программ
высшего образования I ступени и переподготовки
руководящих работников и специалистов**

Авторы-составители:

Емельянова Татьяна Владимировна
Тишковская Татьяна Михайловна

Редактор Ю. Г. Старовойтова
Компьютерная верстка Л. Ф. Барановская

Подписано в печать 04.06.17. Формат 60 × 84 ¹/₁₆.
Бумага типографская № 1. Гарнитура Таймс. Ризография.
Усл. печ. л. 4,88. Уч.-изд. л. 4,90. Тираж 50 экз.
Заказ №

Издатель и полиграфическое исполнение:
учреждение образования «Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации».

Свидетельство о государственной регистрации издателя,
изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/138 от 08.01.2014.

Просп. Октября, 50, 246029, Гомель.
<http://www.i-bteu.by>

**БЕЛКООПСОЮЗ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛОРУССКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

Кафедра экономики торговли

**ЭКОНОМИКА
ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Практикум
для реализации содержания образовательных программ
высшего образования I ступени и переподготовки
руководящих работников и специалистов**

Гомель 2017