

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

Кафедра экономики торговли

**ЭКОНОМИКА
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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

Гомель 2019

УДК 642.5
ББК 65.431
Э 40

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

Рецензенты: Е. А. Кожевников, канд. экон. наук, доцент кафедры
«Экономика и управление в отраслях» Гомельского
государственного технического университета
имени П. О. Сухого;
Н. В. Максименко, канд. экон. наук, доцент, зам. декана
факультета экономики и управления Белорусского
торгово-экономического университета потребительской
кооперации

Рекомендован к изданию научно-методическим советом учрежде-
ния образования «Белорусский торгово-экономический университет
потребительской кооперации». Протокол № 5 от 13 июня 2017 г.

Э 40 **Экономика** общественного питания : практикум для реализации
содержания образовательных программ высшего образования I сту-
пени и переподготовки руководящих работников и специалистов /
авт.-сост. : Т. В. Емельянова, Т. М. Тишковская. – Гомель : учрежде-
ние образования «Белорусский торгово-экономический университет
потребительской кооперации», 2019. – 96 с.
ISBN 978-985-540-519-2

Издание предназначено для студентов специальности 1-25 01 07 «Экономика и
управление на предприятии», а также для лиц, осваивающих программы переподго-
товки руководящих работников и специалистов.

В практикуме приведены вопросы для подготовки к семинарским занятиям и за-
дачи по анализу и планированию товарооборота общественного питания, материаль-
но-технической базы, оплате труда работников, анализу и планированию доходов,
расходов и прибыли, оценке экономической эффективности.

УДК 642.5
ББК 65.431

ISBN 978-985-540-519-2

© Учреждение образования «Белорусский
торгово-экономический университет
потребительской кооперации», 2019

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Экономика общественного питания» является основополагающей среди учебных дисциплин, изучаемых студентами экономических специальностей.

Основной целью изучения учебной дисциплины «Экономика общественного питания» является формирование у студентов современного экономического мышления и системы специальных знаний в области анализа и планирования экономических показателей хозяйственной деятельности организаций общественного питания.

Практикум по учебной дисциплине «Экономика общественного питания» разработан в соответствии с содержанием программы курса и предназначен для изучения курса, подготовки и проведения семинарских и практических занятий, организации управляемой самостоятельной работы студентов, контроля и самоконтроля знаний путем тестирования.

Цель практикума – привить студентам специальности «Экономика и управление на предприятии» умение и навыки анализа и планирования торгово-производственной деятельности организаций общественного питания, научить творчески подходить к решению практических задач, самостоятельно принимать решения по вопросам повышения эффективности и конкурентоспособности организаций общественного питания.

Данный практикум является комплексным и включает вопросы для проведения семинарских занятий, задания для практических занятий.

Решение задач по анализу должно завершаться написанием развернутых выводов с указанием возможных причин отклонения от плановых заданий и разработкой мероприятий, направленных на улучшение работы. Расчеты плановых показателей необходимо обосновать в пояснительной записке.

ВОПРОСЫ ДЛЯ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ, ЗАДАЧИ

Тема 1. Экономико-организационная характеристика общественного питания

Вопросы для семинарских занятий

1. Социально-экономическое значение общественного питания.
2. Классификация объектов общественного питания и их характеристика.
3. Организация и формы обслуживания потребителей.
4. Качество общественного питания как фактор конкурентоспособности организации и его составляющие.
5. Состояние и перспективы развития общественного питания Республики Беларусь.

Тема 2. Продукция и товарооборот организаций общественного питания. Часть 1. Анализ

Вопросы для семинарских занятий

1. Показатели товарооборота и выпуска продукции в общественном питании.
2. Информационная база, задачи и общая схема проведения анализа товарооборота общественного питания.
3. Методика расчета численности населения, пользующегося услугами общественного питания.
4. Общая оценка выполнения плана и динамики товарооборота общественного питания.
5. Анализ средней продажной цены одного блюда и структуры расхода сырья.
6. Факторы, определяющие объем и состав товарооборота, методика их количественной оценки.

Задачи

Задача 1. Определите степень охвата населения области общественным питанием на основе следующих данных:

1. Товарооборот общественного питания – 8 866 тыс.р., в том числе в розничных ценах по:

- виноградным, плодово-ягодным винам и коньяку – 568,5 тыс. р.;
 - шампанскому – 442,4 тыс. р.;
 - пиву – 761,1 тыс. р.;
 - водке и ликеро-водочным изделиям – 211,2 тыс. р.;
 - безалкогольным напиткам – 205,6 тыс. р.;
 - табачным изделиям – 350,0 тыс. р.;
 - спичкам – 0,9 тыс. р.
2. Стоимость разового питания на одного человека в среднем – 3,85 р.
3. Численность населения региона – 12 тыс. чел.

Задача 2. Рассчитайте степень охвата общественным питанием рабочих и служащих промышленной организации.

Столовая в отчетном году не работала в выходные и праздничные дни (304 дня) и выпустила 2 180,4 тыс. блюд обеденной продукции.

Среднемесячная численность рабочих и служащих промышленной организации – 3 200 человек, обед состоит в среднем из 2,5 блюд.

Задача 3. Рассчитайте численность населения, пользующегося услугами общественного питания, и среднедушевой оборот на одного потребителя за предшествующий и отчетный годы, используя данные таблицы 1.

Таблица 1 – Исходные данные

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
1. Розничный товарооборот, тыс. р.	22 009	35 607
В том числе по продаже ликеро-водочных изделий, табака вина, пива, безалкогольных напитков и спичек, тыс. р.	1 900	2 708
2. Численность населения, проживающего в зоне деятельности организации общественного питания, чел.	22 200	22 250
3. Стоимость одноразового питания из 2,5 блюд, р.	3,75	4,55

Укажите, как эти факторы повлияли на прирост розничного товарооборота организации общественного питания. Аналитическую таблицу постройте самостоятельно.

Задача 4. Произведите анализ выполнения плана и динамики товарооборота организации общественного питания за отчетный год.

Расчеты оформите в виде таблицы 2. Сделайте выводы и напишите пояснительную записку.

Таблица 2 – **Товарооборот и выпуск продукции организации общественного питания**

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год			Отчетный год в % к предшествующему
		план	факт	% выполнения плана	
1. Оборот по продукции собственного производства, тыс. р.	38 410	42 500	44 330		
В том числе:					
продано в объектах общественного питания					
отпущено в розничную торговую сеть	1 010	1 400	1 230		
2. Оборот по продаже покупных товаров, тыс. р.	18 444	19 450	19 649		
3. Весь товарооборот общественного питания					
В том числе:					
реализация алкогольных напитков	9 890	12 100	12 370		
оборот без реализации алкогольных напитков					
4. Розничный товарооборот, тыс. р.					
5. Удельный вес продукции собственного производства во всем обороте, %					
6. Оборот по прочей продукции собственного производства, тыс. р.:					
полуфабрикаты	1 500	2 100	2 320		
кулинарные изделия	650	850	870		
кондитерские изделия и мучные	3 400	3 860	4 100		
7. Оборот по обеденной продукции, тыс. р.					
8. Удельный вес в обороте по продукции собственного производства полуфабрикатов и других изделий, %					
9. Выпуск продукции, тыс. блюд	4 300	4 625	4 796		

Окончание таблицы 2

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год			Отчетный год в % к предшествующему
		план	факт	% выполнения плана	
10. Розничный товароборот райпо по продовольственным товарам, тыс. р.	91 900	130 350	140 470		
11. Удельный вес в розничном товарообороте райпо по продовольственным товарам розничного товарооборота общественного питания, %					

Задача 5. Произведите анализ равномерности выполнения плана товарооборота по объектам общественного питания унитарного предприятия (таблица 3).

Таблица 3 – **Выполнение плана товарооборота по объектам общественного питания**

Объекты общественного питания	Прошлый год			Отчетный год		
	Процент выполнения плана (x)	$x - \bar{x}$	$(x - \bar{x})^2$	Процент выполнения плана (x)	$x - \bar{x}$	$(x - \bar{x})^2$
Ресторан	102,1			115,0		
Столовая 1	98,0			109,0		
Столовая при школе	100,0			104,0		
Столовая 2	103,1			112,0		
Столовая 3	100,2			116,1		
Кулинарный магазин	102,0			116,1		
В среднем за год (X_{cp})	101,6			113,8		

Задача 6. Определите ожидаемое выполнение плана товарооборота организации общественного питания, если план товарооборота на год установлен в сумме 7 805 тыс. р., в том числе план на IV квартал – 2 460 тыс. р.

Фактически за 11 месяцев текущего года выполнение плана товарооборота общественного питания составило 7 370 тыс. р. За октябрь и ноябрь план товарооборота выполнен на 103,5%.

Количество рабочих дней в октябре – 26, в ноябре – 25, в декабре – 25. Однодневный товарооборот останется прежним.

Задача 7. Исчислите индекс цен и с его помощью выявить влияние изменения уровня цен на степень выполнения плана товарооборота.

Стоимость израсходованного сырья по ценам базисного периода составила 2 347 тыс. р., по ценам отчетного периода – 2 762 тыс. р., фактически он выполнен в сумме 3 710 тыс. р.

Задача 8. Товарооборот текущего года, равный 3 750 тыс. р., привести в сопоставимый вид с товарооборотом прошлого года, равным 3 925 тыс. р., используя при этом индекс цен, который составил 1,18.

Определите влияние изменения среднего уровня цен на темп роста товарооборота.

Задача 9. Произведите анализ товарооборота общественного питания за отчетный год и по кварталам, исчислив при этом коэффициент ритмичности плана товарооборота (таблица 4).

Сделайте выводы.

Таблица 4 – **Исходные данные**

Показатели	Отчетный год	По кварталам			
		I	II	III	IV
1. Розничный товарооборот, тыс. р.:					
план	1 230	300	320	305	305
ожидаемое выполнение	1 350	317	331	367	332
% выполнения плана					
2. Оборот по продукции собственного производства, тыс. р.:					
план	1 170	295	305	290	280
ожидаемое выполнение	1 195	310	330	285	270
% выполнения плана					
3. Удельный вес продукции собственного производства, %:					
план					
ожидаемое выполнение					

Задача 10. Рассчитайте коэффициент эластичности спроса на продукцию и услуги организации общественного питания на основе таблицы 5. Сделайте выводы.

Таблица 5 – **Исходные данные**

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
Численность населения, обслуживаемого организацией общественного питания, тыс. чел.	12,7	12,2
Покупательные фонды, тыс. р.	86 727	96 947
Розничный товароборот общественного питания, тыс. р.	2 894	3 907
Среднедушевой размер покупательных фондов, р.		
Среднедушевой размер расходов на общественное питание, р.		

Задача 11. Произведите анализ развития товарооборота общественного питания в масштабе района (таблица 6).

Таблица 6 – **Товарооборот общественного питания по району за отчетный год**

Показатели	Прошлый год	Отчетный год			
		План	Фактически	темп роста, %	
				к плану	к прошлому году
1. Численность населения, тыс. чел.	10,5	–	10,3		
2. Покупательные фонды, тыс. р.	66 785	78 150	79 274		
3. Розничный товароборот, всего, тыс. р.	59 768	76 000	75 448		
В том числе оборот по продовольственным товарам	22 270	57 930	58 272		
Из них по номенклатуре товаров, входящих в состав продукции собственного производства	14 476	29 750	30 884		
4. Товарооборот общественного питания, тыс. р.	3 563	9 175	9 326		
В том числе оборот по продукции собственного производства	3 064	8 275	8 513		
5. Удельный вес продовольственных товаров в розничном товарообороте, %					

В процессе анализа:

- определите роль общественного питания в экономике района;

- изучите изменение удельного веса товарооборота общественного питания во всем розничном товарообороте, а также в обороте по продовольственным товарам;
 - рассчитайте среднедушевой расход населения на продукцию и услуги общественного питания.
- Сделайте выводы и напишите пояснительную записку.

Задача 12. Произвести анализ оборота по продукции собственного производства по комбинату общественного питания, используя данные таблицы 7.

Таблица 7 – **Исходные данные**

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год	
		план	фактически
1. Оборот по продукции собственного производства, всего, тыс. р.	9 100	9 500	10 820
В том числе:			
полуфабрикатов	50,0	67,0	68,0
кулинарных изделий	70,0	150,0	150,0
мучных и кондитерских изделий	80,0	140,0	142,0
2. Выпуск блюд, тыс. шт.	2 750	2 840	2 956

В процессе анализа рассчитайте влияние на отклонение фактического объема оборота по обеденной продукции от планового изменения средней цены одного блюда и объема выпуска блюд. Аналитическую таблицу составьте самостоятельно. Сделайте выводы.

Задача 13. Определите удельный вес продажи через организацию общественного питания по каждой товарной группе отдельно во всем розничном товарообороте торговой сети и общественного питания райпо (по мясу, колбасным изделиям, рыбе) на основе следующих данных:

1. Расход продуктов, используемых для изготовления полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, – 5 890 тыс. р., в том числе мяса и птицы – 723 тыс. р., колбасных изделий – 756 тыс. р., рыбы – 158 тыс. р.
2. Оптовый оборот организации общественного питания – 742 тыс. р.
3. Реализация через торговую сеть райпо в отчетном году составила по группе «Мясо и птица» 947 тыс. р., колбасным изделиям – 1 124 тыс. р., рыбе – 712 тыс. р.

Задача 14. Проведите расчет влияния на товарооборот общественного питания изменения числа мест и эффективности их использования на основе следующих данных:

1. Розничный товарооборот за предшествующий год составил 5 750,8 тыс. р., за отчетный год – 6 830,6 тыс. р.

2. Количество мест в объектах общественного питания в предшествующем году – 784, в отчетном – 812.

Определите, каково соотношение экстенсивных и интенсивных факторов в приросте розничного товарооборота, если известно, что индекс цен составил 1,17.

Тема 3. Продукция и товарооборот организаций общественного питания. Часть 2. Планирование

Вопросы для семинарских занятий

1. Расчет экономических границ деятельности организации общественного питания на плановый период.

2. Целевой подход к обоснованию объема товарооборота общественного питания на плановый период.

3. Обоснование плана товарооборота общественного питания на основе сопоставимой базы товарооборота.

4. Методы планирования выпуска блюд.

5. Продуктовый баланс и методика его составления.

6. Пути роста товарооборота общественного питания в современных условиях.

Задачи

Задача 15. Определите планируемое число потребителей, обслуживаемых организацией общественного питания в целом (с филиалами), если за текущий год было продано 2 613 тыс. блюд, в том числе 80% – в общедоступной столовой, где на одного потребителя в день приходится в среднем 2,5 блюда, 10% – в объекте общественного питания по отпуску обедов на дом (2,3 блюда на одного потребителя); остальные 10% – в филиале при школе (2,0 блюда на одного потребителя).

Столовая работает 307 дней в году.

В планируемом году намечается увеличить численность потребителей в основной столовой на 10%, в объекте общественного питания по отпуску обедов на дом – на 7%, в школьной столовой – на 5%.

Задача 16. Рассчитайте точки безубыточности и минимальной рентабельности по организации общественного питания на основе данных таблицы 8.

Таблица 8 – **Исходные данные**

Показатели	Варианты	
	1-й	2-й
Условно-постоянные расходы – сумма, тыс. р.	1 230	1 010
Условно-переменные расходы, % к товарообороту	17,85	17,92
Валовая прибыль (доход от реализации), % к товарообороту	28,50	29,05
Собственные основные и оборотные средства, тыс. р.	5 100	4 800
Удельный вес прибыли, отчисляемой в бюджет, %	16	16
Минимальный уровень рентабельности в % к вложенному капиталу	25	25

Таблицу для расчета составьте самостоятельно. По результатам расчетов сделайте выводы.

Задача 17. На основании данных таблицы 9 определите экономические границы деятельности организации общественного питания. По результатам расчетов сделать выводы.

Поясните, в чем экономический смысл расчета приведенных в таблице 9 показателей.

Таблица 9 – **Расчет экономических границ деятельности организации общественного питания**

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год	Темп роста, %
1. Товарооборот общественного питания, тыс. р.	27 040	38 050	
2. Валовая прибыль (доход от реализации), тыс. р.	5 949	8 200	
3. Расходы на реализацию – всего, тыс. р.	5 002	6 541	
В том числе:			
3.1. Условно-постоянные	1 959	2 524	
3.2. Условно-переменные			

Окончание таблицы 9

Показатели	Предше- ствующий год	Отчетный год	Темп рос- та, %
4. Прибыль от реализации товаров, тыс. р.			
5. Уровень дохода от реализации, % к товарообороту			
6. Уровень условно-переменных расходов на реализацию, % к товарообороту			
7. Коэффициент покрытия [(строка 2 – строка 3.2) : строку 2 · 100]			
8. Критическая величина валовой прибыли (строка 3.1 : строка 7 · 100), тыс. р.			
9. Запас финансовой прочности по валовой прибыли, % [(строка 2 – строка 8) : строку 2 · 100]			
10. Валовая маржа (строка 4 + строка 3.1), тыс. р.			
11. Доля валовой маржи в валовой прибыли (строка 10 : строку 2)			
12. Сила операционного рычага (строка 10 : строку 4)			
13. Порог рентабельности (строка 3.1 : строку 11), тыс. р.			
14. Запас финансовой прочности, % [(строка 2 – строка 13) : строку 2 · 100]			

Задача 18. Используя данные таблицы 10, произведите расчет плановых показателей по организации общественного питания.

Напишите пояснительную записку.

Таблица 10 – **Расчет плановых показателей по организации общественного питания**

Показатели	Сумма
<i>Исходные данные за отчетный год</i>	
1. Условно-постоянные расходы, тыс. р.	2 600
2. Условно-переменные расходы, % к товарообороту	15,63
3. Доходы от реализации, % к товарообороту	26,91
4. Прибыль от реализации товаров, тыс. р.	
5. Фактический товарооборот общественного питания, тыс. р.	29 070
<i>Прогнозные показатели планируемого года</i>	
6. Прогнозируемый рост тарифов и цен на услуги, %	12

Окончание таблицы 10

Показатели	Сумма
7. Прогнозируемый рост цен на товары, %	9,0
8. Планируемый рост уровня доходов от реализации, % к товарообороту	0,6
<i>Расчет плановых показателей</i>	
9. Условно-постоянные расходы, тыс. р.	
10. Условно-переменные расходы, % к товарообороту	
11. Доходы от реализации, % к товарообороту	
12. Товарооборот в точке безубыточности, тыс. р.	
12.1. Рост точки безубыточности по отношению к товарообороту отчетного периода, раз	
13. Плановая прибыль от реализации товаров, тыс. р.	747
14. Расчетный товарооборот общественного питания, тыс. р.	
14.1. Требуемый рост расчетного товарооборота по отношению к товарообороту отчетного периода, раз	
14.2. Требуемый прирост физического объема товарооборота, %	
15. Условно-переменные расходы в сумме, тыс. р.	
16. Общая сумма расходов общественного питания, тыс. р.	
17. Удельный вес условно-постоянных расходов в общей сумме расходов общественного питания, %	
18. Товарооборот в критической точке продаж, тыс. р.	
19. Запас финансовой прочности, %	
19.1 по отношению к точке безубыточности	
19.2 по отношению к критической точке продаж	
20. Доходы от реализации в сумме, тыс. р.	

Задача 19. Составьте план розничного товарооборота на будущий год, используя ожидаемое выполнение плана товарооборота за текущий год с учетом изменений, намеченных в работе организации в планируемом году. Расчеты произведите в таблице 11.

В связи с капитальным ремонтом филиал организации домовая кухня закрывается на полгода, поэтому ожидаемое выполнение розничного оборота домашней кухни следует уменьшить на 50%. Организация в июле дополнительно откроет буфет при учреждении с месячным товарооборотом 1,4 тыс. р.

В торговом зале основной организации планируется за счет лучшей организации работы увеличить число потребителей на 600 человек в год, на основе данных текущего года товарооборот на одного

потребителя в год запланировать в размере 625 р. В буфете при учебном заведении планируется увеличить товарооборот на 2%. В остальных филиалах организации изменений не предполагается.

Таблица 11 – **Обоснование товарооборота на планируемый год**

Показатели	Ожидаемое выполнение плана	Планируемый год	План в % к текущему году
1. Товарооборот общественного питания, тыс. р.	117,0		
В том числе:			
оборот по продукции собственного производства			
оборот по покупным товарам			
2. Удельный вес продукции собственного производства в товарообороте общественного питания, %	58	58,5	
Розничный товарооборот, тыс. р.:			
торговый зал основной столовой	75,0		
филиал столовой	24,0		
буфет при учреждении	–		
буфет при учебном заведении	5,0		
домовая кухня	7,0		

Задача 20. Исчислите плановые показатели товарооборота и выпуска продукции для столовой на будущий год.

Определите, какой процент роста показателей розничного товарооборота и оборота по продукции собственного производства должен быть обеспечен за счет использования внутренних резервов: повышения эффективности производства и увеличения пропускной способности торгового зала.

Расчеты произведите в таблице 12.

Столовой на будущий год запланирован прирост товарооборота на 4%, оборота по продукции собственного производства – на 4,5%.

Следует учесть коррективы на планируемый год:

1. В марте после капитального ремонта при учреждении будет работать столовая-раздаточная. Среднемесячный товарооборот ее – 1,5 тыс. р., в том числе оборот по продукции собственного производства – 1,25 тыс. р.

2. На апрель закрывается на ремонт пирожковая. Ее среднемесячный оборот – 1,8 тыс. р.

Таблица 12 – Расчет состава товарооборота

Показатели	Ожидаемое выполнение	Планируемый год	План в % к ожидаемому выполнению
1. Розничный товарооборот, тыс. р.	125,0		
В том числе:			
оборот по продукции собственного производства	89,3		
оборот по покупным товарам	34,0		
2. Удельный вес продукции собственного производства в розничном товарообороте, %			

Задача 21. Рассчитайте объем спроса на продукцию и услуги организации общественного питания с использованием коэффициента эластичности, используя данные таблицы 13.

Таблица 13 – Исходные данные

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
Численность населения района, тыс. чел.	10,6	11,4
Покупательные фонды, тыс. р.	49 195,6	55 153,0
Розничный товарооборот общественного питания, тыс. р.	4 975,5	5 774,0

В планируемом году покупательные фонды населения в расчете на 1 человека возрастут по району по сравнению с базисным годом на 1,6% при росте численности населения на 2,7%.

Задача 22. Определите по столовой, обслуживающей рабочих и служащих промышленной организации, за отчетный и планируемый годы:

- выпуск блюд;
- оборот по обеденной продукции;
- оборот по прочей продукции собственного производства;
- оборот по покупным товарам;
- товарооборот общественного питания.

Численность работающих в промышленной организации в текущем году составила 1 500 чел., из них 72% пользуются услугами столовой. Среднее количество блюд на одного потребителя по данным выборочного обследования – 2,7.

В планируемом году количество рабочих и служащих в организации увеличится на 5%. Степень охвата рабочих и служащих общественным питанием предполагается довести до 75%. Среднее планируемое количество блюд, потребляемых одним посетителем – 2,9. Количество рабочих дней в планируемом году составит, как и в текущем – 305.

Средняя цена одного блюда в текущем году – 2,55 р.

В планируемом году в связи с повышением цен на сырье средняя цена блюда повысится до 2,65 р.

Прочая продукция в текущем году составит 16%, в планируемом повысится до 17% к общей сумме обеденной продукции. Отпуска 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 оформите в виде самостоятельно составленной таблицы.

Задача 23. Запланируйте товарооборот для столовой при промышленной организации.

В промышленной организации работает 300 человек, из них услугами столовой пользуется 75%. Средняя цена одного блюда 2,05 р. Столовая работает в году 286 дней. Среднее количество блюд на одного потребителя при каждом посещении составляет 3,0. Оптовым отпуском столовая не занимается.

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

Задача 24. Определите плановый выпуск обеденной продукции по числу потребителей, если известно, что в текущем году питалось в среднем в день 800 человек. Количество блюд, приходившихся на одного потребителя, составляло 2,5.

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

Задача 25. 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 – 90 мин. Столовая будет работать 8 часов в день, без выходных. Удельный вес первых блюд в общем плане выпуска блюд запланировать 32%. План выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий – 74,9 тыс. р.

Среднюю цену блюда (по опыту аналогичных объектов общественного питания) предусмотрите для расчета на уровне 1,75 р. Удельный вес продукции собственного производства в общем товарообороте запланируйте 63%.

Задача 26. Определите производственную программу для столовой при промышленной организации на основе следующих данных:

- число пользующихся услугами общепита в отчетном году – 526 человек (степень охвата услугами общепита повысится с 72% в отчетном году до 75% в планируемом году);

- среднее число блюд на одного потребителя в день – 2,7;

- средняя цена одного блюда – 1,65 р.;

- количество рабочих дней столовой – 350;

- удельный вес продукции собственного производства в общем товарообороте столовой – 65%;

- план выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий – 91,5 тыс. р.;

- удельный вес оптового отпуска в обороте по продукции собственного производства – 12,3%.

Расчеты оформите в виде самостоятельно составленной таблицы.

Задача 27. 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 11 до 15 ч. В отчетном году торговый зал работал 259 дней. На планируемый период количество рабочих дней определить по календарю отчетного года.

Выпуск блюд по столовой в отчетном году составил 560 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 40 мин. В плани-

руемом году в связи с повышением заработной платы работникам среднее количество блюд, потребляемых одним посетителем, возрастет на 2%.

Задача 28. Составьте производственную программу по выпуску блюд и план товарооборота общественного питания, в том числе по продукции собственного производства на планируемый год для столовой при промышленной организации, используя следующие данные:

1. В отчетном году в столовой питалось 500 человек. Степень охвата населения услугами общественного питания в отчетном периоде – 65%. В связи с введением дополнительного пункта выдачи продукции намечается довести охват рабочих питанием столовой до 72%.

2. Среднее количество блюд на одного питающегося в планируемом году предусматривается в размере трех, а средняя цена одного блюда останется на уровне данных отчетного года – 1,55 р. Оборот по прочей продукции собственного производства составит 8,4 тыс. р. Удельный вес покупных товаров в товарообороте общественного питания планируется на уровне 42%.

Столовая в выходные и праздничные дни не работает.

Задача 29. Определите показатели производственной программы для столовой:

1. Численность работающих в промышленной организации в отчетном году – 1 600 чел., а пользующихся услугами общепита – 1 105 чел.

2. В планируемом году число работающих в организации возрастет на 5%, а степень охвата услугами общепита возрастет на 2,5% за счет улучшения качества питания.

3. Среднее число блюд на одного потребителя – 3,3.

4. Средняя цена одного блюда – 1,10 р., число рабочих дней столовой – 340.

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

6. Оптовый отпуск продукции собственного производства другим организациям общественного питания – 67,3 тыс. р.

Задача 30. Рассчитайте пропускную способность торгового зала столовой и план выпуска блюд на планируемый год на основе следующих данных:

Количество 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 полной нагрузкой и 5 ч, с нагрузкой в среднем 35%. Среднее время обслуживания через официантов – 40 мин, по методу самообслуживания – 20 мин.

В отчетном году столовой реализовано 500 тыс. блюд, обслужено посетителей 200 тыс. чел. Известно, что среднее число блюд на одного потребителя – 2,5, а коэффициент использования пропускной способности обеденного зала останется на уровне отчетного года.

Задача 31. Определите обеспеченность объекта общественного питания запасами сырья и товаров и величину сверхнормативных товарных запасов, если сумма товарных запасов, рассчитанная по нормам, составила 930 тыс. р. Товарооборот за II квартал (90 дней) по плану – 7 150 тыс. р., фактически за июнь (30 дней) составил 2 380 тыс. р. Товарный запас – 1 030 тыс. р.

Задача 32. Произведите анализ состояния запасов продуктов в организации общественного питания за текущий год в разрезе кварталов, используя данные таблицы 14.

Таблица 14 – Исходные данные

Кварталы	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	321		63			155		
II	370		74			145		
III	441		83			151		
IV	473		87			138		

Задача 33. По данным таблицы 15 исчислите среднегрупповую норму расхода рыбопродуктов на одно второе блюдо и определить плановую потребность в рыбопродуктах, для обеспечения запланированных к выпуску 640 тыс. вторых блюд.

Таблица 15 – **Норма расхода рыбопродуктов**

Наименование блюд	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 34. Рассчитайте средние нормы расхода картофеля и овощей по первым блюдам и определить потребность в указанных продуктах по группе овощных блюд на планируемый III квартал текущего года, используя данные таблицы 16.

Таблица 16 – **Исходные данные**

Первые овощные блюда	Фактический выпуск блюд в III квартале предшествующего года, шт.	Норма расхода продуктов, г	
		картофель	овощи
Борщ	6 000	100	270
Рассольник	2 000	100	220
Суп крестьянский	4 000	140	113

В III квартале предшествующего года столовая из первых овощных блюд выпускала борщ, рассольник и суп крестьянский.

На основе данных о выпуске указанных блюд в III квартале предшествующего года и норм расхода картофеля и овощей рассчитать среднюю норму расхода картофеля и овощей на одно первое блюдо.

Предполагается, что в III квартале текущего года существенных изменений в соотношении отдельных видов первых блюд овощных не произойдет. Поэтому рассчитанные средние нормы расхода картофеля и овощей на одно первое блюдо следует распространить на III квартал текущего года.

В III квартале текущего года планируется выпустить 85 200 блюд, из них 25% составляют овощные блюда.

Задача 35. Определите норму запаса кондитерских изделий в днях для буфета. Ассортиментный минимум кондитерских изделий в буфете – 10 наименований.

Средняя цена 1 кг изделий – 2,80 р. Среднедневная выручка от продажи кондитерских изделий – 420 тыс. р. Кондитерские изделия поступают в буфет один раз в 5 дней. В одной партии в среднем 4 наименования.

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

Задача 36. Определите норматив запаса колбасных изделий и копченостей в днях, если в буфете ежедневно имеется три вида колбасных копченостей по средней цене за 1 кг 4,95 р.

Средняя реализация колбасных изделий и копченостей планируется на сумму 245,5 р. в день. Данные товары поступают в организацию общественного питания один раз в два дня по два вида изделий в каждой партии.

Гарантийный запас предусмотреть в размере 25% торгового запаса.

Учтите, что время на приемку, разгрузку и подготовку товаров к продаже – 0,5 дня.

Задача 37. 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 закусочные по 25 мест, шашлычную на 25 мест и магазин кулинарии.

Примерный расход основных видов сырья на одно место в день составляет: ресторана – 2,7 кг, для столовых при школах – 1 кг, закусочных общего типа – 1,2 кг, шашлычной – 2,2 кг. Потребность магазина кулинарии – 6,7 т.

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

Задача 38. Составьте продуктовый баланс по муке. Расход муки по плану на год – 470 тыс. р. Удельный вес расхода муки в IV квартале – 26,1%.

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

Задача 39. Составьте продуктовый баланс по мясу и птице, колбасным изделиям и рыбе, используя данные таблицы 17. Учтите, что в IV квартале будет израсходовано 27,6% годового расхода сырья.

Норматив запаса мяса и птицы – 4 дня, колбасных изделий – 2 дня, рыбы – 3 дня.

Средние цены продуктов взять на уровне цен, сложившихся на момент решения задачи.

Таблица 17 – **Исходные данные для составления продуктового баланса по товарным группам**

	Средняя цена за 1 кг, р.	Запас на начало года		Поступление		Потребность		Запас на конец года	
		кол-во, кг	сумма, тыс. р.	кол-во, кг	сумма, тыс. р.	кол-во, кг	сумма, тыс. р.	кол-во, кг	сумма, тыс. р.
Мясо и птица		1,7				261,3			
Колбасные изделия		0,3				173,8			
Рыба		0,8				195,4			

Задача 40. Определите общую потребность в мясопродуктах и рыбе для выпуска обеденной продукции на основе следующих данных (таблица 18).

Таблица 18 – **Исходные данные**

Наименование групп сырья и товаров	Единицы 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 41. Составьте продуктовый баланс по картофелю на планируемый год, если потребность в нем для выпуска первых блюд в планируемом году составит 30 т, для выпуска вторых блюд и гарниров – 63 т, холодных закусок – 8 т и прочей продукции собственного производства – 5,5 т.

Из общей 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 0,45 р. за 1 кг.

Тема 4. Материально-техническая база общественного питания

Вопросы для семинарских занятий

1. Понятие материально-технической базы и социальные стандарты в общественном питании.
2. Информационная база, задачи и методика анализа состояния и развития материально-технической базы общественного питания.
3. Методика анализа экономической эффективности использования материально-технической базы общественного питания.
4. Планирование развития сети объектов общественного питания.
5. Пути повышения эффективности использования материально-технической базы общественного питания.

Задачи

Задача 42. Произведите анализ обеспеченности местами в объектах общественного питания:

1. Для столовой общеобразовательного учреждения образования г.п. Концевичи.

Контингент учащихся 900 чел., из них 67% обучаются в первую смену. При общеобразовательном учреждении образования работает школьная столовая на 220 мест. Норматив количества мест на 1000 учащихся – 350.

2. Для работников животноводческого комплекса.

Норматив составляет 250 мест на 1000 работающих, в том числе – 50 мест диетического питания. Фактически при животноводческом комплексе имеется столовая на 220 мест, выделено 2 столика на 6 мест каждый для диетпитания. На комплексе работает в первую смену 876 чел.

Задача 43. Произведите анализ состояния материально-технической базы организации общественного питания района и обеспеченности местами на основе данных, приведенных в таблицах 19, 20.

Аналитическую таблицу составьте самостоятельно.

Напишите объяснительную записку.

Таблица 19 – Показатели состояния материально-технической базы организации общественного питания

Показатели	На 1 января предшествующего года	На 1 января отчетного года
1. Всего объектов	68	69
В том числе:		
общедоступных	43	43
при школах	16	17
при производственных организациях	6	6
при стройках	3	3
2. Количество мест в объектах общественного питания, всего	2 720	2 795
3. Удельный вес объектов, обеспеченных холодильным оборудованием, %	92	96
4. Технологическое оборудование, единиц	52	54
5. Тепловое оборудование, единиц	73	77

Таблица 20 – Расчет фактической обеспеченности населения сетью объектов общественного питания по району

Показатели	Численность, чел.	Норматив на 1000 жителей, мест	Наличие мест на конец отчетного года	Потребность по нормативу, мест	Степень обеспеченности, %
1. Население, пользующееся общедоступной сетью общественного питания	38 420	40	1 245		
2. Рабочие и служащие промышленных организаций:					
сельхозтехники, строительства, заготовительных организаций	526	220	110		
пищевой промышленности, животноводческих комплексов	2 860	250	430		
3. Работники автобазы и ремонтных мастерских	448	125	40		
4. Учащиеся общеобразовательных школ	2 570	350	870		
5. Учащиеся и преподаватели ПТУ	275	$\frac{1}{3}$ учащихся	100		

Задача 44. Определите, как повлияли на прирост товарооборота в организации общественного питания изменение среднегодовой стоимости основных средств и фондоотдачи в отчетном году по сравнению с прошлым годом на основе следующих данных:

Товарооборот общественного питания составил в прошлом году – 25 200 тыс. р., в отчетном году – 26 700 тыс. р.

Стоимость основных средств была равной в прошлом году – 3 700 тыс. р., в отчетном году – 3 900 тыс. р.

Укажите, как вы оцениваете использование основных средств в организации общественного питания: как экстенсивное или интенсивное.

Задача 45. На основе данных таблицы 21 произведите анализ эффективности использования основных средств организации общественного питания за отчетный год.

Таблица 21 – **Эффективность использования основных средств организации общественного питания за отчетный год**

Показатели	Прошлый год	Отчетный год	
		План	Факт
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	5 198	6 650	6 884
Оборот по продукции собственного производства, тыс. р.	3 241	3 250	3 433
Прибыль от реализации товаров, тыс. р.	151,3	160	150,6
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	371	585	604
В том числе активной их части	111	139	159
Среднесписочная численность работников, чел.	13	13	12
Фондоотдача основных средств, р.			
Фондоотдача активной части основных средств, р.			
Фондоёмкость активной части основных средств, р.			
Фондовооруженность работников, тыс. р.			
Прибыль на 1 р. основных средств, р.			

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.

Задача 46. Произведите сравнительный анализ фондоотдачи по двум комбинатам общественного питания без пересчета и по условному обороту, используя следующие данные таблицы 22.

Таблица 22 – **Исходные данные**

Показатели	1 комбинат	2 комбинат
1. Товарооборот общественного питания, тыс. р.	9 200	11 400
В том числе:		
по продукции собственного производства	5 980	7 182
по покупным товарам		
2. Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	657	690

Задача 47. Произведите анализ использования производственной мощности котлов по выпуску первых блюд столовой за отчетный год на основе следующих данных:

- емкость котлов – 120 л;
- емкость одного блюда – 0,5 л;
- коэффициент заполнения котлов – 0,85;
- время работы столовой в сутки – 7 ч.;
- среднее время варки первых блюд – 120 мин;
- время загрузки и выгрузки котлов на каждый производственный оборот – 40 мин;
- время технологических простоев в среднем за рабочий день – 100 мин;
- фактический выпуск первых блюд за отчетный год – 120 тыс. блюд;
- количество рабочих дней столовой в отчетном году – 350;
- коэффициент использования производственной мощности – 0,80.

Задача 48. Определите пропускную способность зала ресторана и коэффициент ее использования в дневное и вечернее время, а также в целом. Зал работает с 12 до 24 часов. Вечернее время считается с 16 ч. Одного потребителя в дневное время обслуживают в среднем 45 мин, в вечернее – 90 мин. Площадь зала – 190 м², норма площади на одно место – 1,8 м².

Фактически в дневное время в среднем обслуживается 450 потребителей, в вечернее – 330 чел.

Укажите, как можно повысить пропускную способность зала организации общественного питания.

Задача 49. Определите пропускную способность зала столовой и степень ее использования за отчетный год на основе следующих данных:

- количество мест – 100;
- затраты времени на обслуживание одного посетителя в среднем – 20 мин;
- время работы обеденного зала – 10 часов;
- среднее количество блюд на одного посетителя – 2,3;
- число рабочих дней столовой в год – 350;
- выпуск продукции за год – 2 162 тыс. блюд, в том числе отпуск продукции на дом – 117 тыс. блюд;
- коэффициент интенсивности потока потребителей – 0,87.

Задача 50. Проанализируйте эффективность использования отдельных видов оборудования в специализированном цехе по выпуску полуфабрикатов, используя данные таблицы 23. Цех работает 305 дней в году в две смены (по 8 часов).

Таблица 23 – Исходные данные

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

Задача 51. Рассчитайте коэффициенты интенсивной нагрузки механического оборудования кухни столовой за год на основе данных таблицы 24.

Столовая работала без выходных по 14 ч в день. Укажите пути повышения эффективности использования механического оборудования.

Таблица 24 – **Исходные данные**

Показатели	Количество единиц	Техническая производительность, кг/ч	Фактически произведено за год, кг
Картофелечистка	1	300	95 000
Мясорубка	1	50	27 500
Овощерезка	2	250	71 200
Взбивалка	2	20	5 100
Хлеборезка	1	130	75 400

Задача 52. Рассчитайте потребность в местах для общедоступных объектов общественного питания административного района.

Базовый норматив мест на 1 000 жителей – 40. Поправочный коэффициент базового норматива с учетом региона –1,1.

Данные о численности основного и «тяготеющего» населения приведены в таблице 25.

Все населенные пункты района расположены в пределах 1,5-часовой транспортной доступности от райцентра.

Таблица 25 – **Численность основного и «тяготеющего» населения по типам населенных пунктов**

Наименование населенных пунктов	Перспективная численность населения, чел.			Наличие мест, единиц		
	основного	тяготеющего к		на начало	подлежащее сносу	реконструируемые
		внутрихозяйственные центры	рядовые села			
1. Районный центр	24 000			610	45	70
2. Внутрихозяйственные центры	14 970	7 190		435	30	–
3. Рядовые села	12 834	×	4 150	290	–	40

Задача 53. Определите потребность в передвижных средствах общественного питания для обслуживания производственных бригад СПК «Победа», исходя из следующих данных:

1. С помощью передвижных средств требуется обслужить 155 человек, рассредоточенных по группам, где суммарное расстояние между местами приложения труда и базовой столовой составляет 14 км.

2. На одной стоянке может быть обслужено в среднем 18 человек.

3. Имеющиеся в распоряжении хозяйства полевые столовые на базе автомобиля ИЖ-2715 могут обслужить на одной стоянке 24 человека.

Задача 54. Определите требуемое число мест для новой столовой при промышленной организации, если известно, что за один час нужно обслужить 600 человек. Среднее время приема пищи одним посетителем – 25 мин. Выберите линию раздачи:

- «ЛККО» (требуется две линии с производительностью по 300 обедов в час);
- «Эффект-50» (требуется одна линия).

Сравнительные показатели линий обоих вариантов проекта столовой приведены в таблице 26.

Нормативный коэффициент экономической эффективности капитальных вложений в новое строительство для общественного питания составляет (E_H) – 0,08.

Таблица 26 – Сравнительные показатели линий раздачи

Показатели	Линия «ЛККО-300»	Линия «Эффект-150»
1. Капитальные затраты, тыс. р.	4 000	7 950
2. Стоимость оборудования, тыс. р.	7 300	14 300
3. Численность обслуживаемого персонала, чел.	6	9
4. Средняя заработная плата одного человека в год, р.	6 840	6 840
5. Установочная мощность, кВт/ч	20,6	61,0
6. Стоимость одного кВт/ч электроэнергии, р.	0,1188	0,1188
7. Норма амортизационных отчислений, %	12	12
8. Время работы, дней	305	305

Задача 55. Определите срок окупаемости и коэффициент эффективности капитальных вложений на строительство кафе на основе следующих данных:

1. Фактический годовой товарооборот кафе составляет 2 640 тыс. р.
2. Уровень доходов от реализации – 27,5% к товарообороту.
3. Уровень расходов общественного питания – 21,8% к товарообороту.
4. Сметная стоимость строительства – 670 тыс. р.
5. Фактическая стоимость строительства на 20% выше сметной.

В связи со сложившейся ситуацией требуется разработать мероприятия (с соответствующими расчетами), направленные на повышение эффективности использования капитальных вложений.

Определите, какой порядок расчета данного показателя в случае, если работа кафе окажется нерентабельной.

Задача 56. Используя данные таблицы 27, рассчитайте экономическую эффективность внедрения нового оборудования в кондитерском цехе. В отчетном году введены в эксплуатацию три новых жарочных шкафа стоимостью 3,7 тыс. р. каждый, две взбивальных машины стоимостью 3,1 тыс. р.

Таблица 27 – Исходные данные, тыс. р.

Показатели	До внедрения	После внедрения
1. Годовой выпуск продукции	840	940
2. Расходы общественного производства	280	412
3. Стоимость нового оборудования		
4. Нормативный коэффициент эффективности внедрения новой техники		0,32
5. Сумма приведенных затрат		
6. Сумма годового экономического эффекта от внедрения новой техники		

Задача 57. Отберите наиболее экономичный проект строительства объектов общественного питания из имеющихся трех вариантов, исходя из следующих условий: в жилом районе райцентра необходимо построить объект общественного питания на 220 мест и магазин «Кулинария».

Возможны три варианта строительства:

I – в разных зданиях; ресторан на 150 мест, кафе на 40 мест, закусочная на 30 мест и магазин «Кулинария»;

II – в одном здании: комбинированный объект общественного питания, состоящий из ресторана на 150 мест, кафе на 40 мест и закусочной на 30 мест;

III – в двух зданиях: в одном ресторан, в другом – остальные объекты.

Для выбора варианта строительства используйте формулу приведенных затрат. Данные расчета приведите в таблице 28.

Таблица 28 – Исходные данные

Варианты	Капитальные вложения, тыс. р.	Расходы общественного питания, тыс. р.
I вариант	620	65
II вариант	480	62
III вариант	580	59

Тема 5. Труд в общественном питании, его оплата и стимулирование. Часть 1

Вопросы для семинарских занятий

1. Тарифная система оплаты труда в общественном питании.
2. Общие подходы к оплате труда работников общественного питания. Порядок расчета месячных и часовых тарифных ставок.
3. Методические подходы, критерии выбора и разновидности сдельной оплаты труда.
4. Сущность отдельных разновидностей сдельной оплаты труда. Порядок обоснования сдельных расценок и норм выработки.
5. Оплата труда торгово-оперативного персонала и рабочих, занятых неосновной деятельностью.
6. Оплата труда и материальное стимулирование руководящих работников и специалистов.

Задачи

Задача 58. Рассчитайте часовые тарифные ставки производственных рабочих общественного питания на основе действующей на момент решения задачи тарифной ставки первого разряда, тарифных коэффициентов и среднегодовой нормы рабочих часов в месяц.

Задача 59. Начислите заработную плату бухгалтеру организации общественного питания за месяц.

Тарифный оклад определите на основании того, что ему установлен 11 тарифный разряд (тарифный коэффициент 11 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:

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

2. За обеспечение уровня рентабельности 0,5 – 1% – премия 7%.

Рост выручки от реализации услуг за месяц составил 107% (прогнозный темп роста – 105%) в сопоставимых ценах к соответствующему

щему месяцу прошлого года, уровень рентабельности за отчетный месяц – 0,57%.

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

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

Задача 60. Тарифная ставка 1-го разряда в организации установлена в размере 57 р. Специалисту первой категории установлен 12-й тарифный разряд. Коэффициент повышения по технологическим видам работ, производствам, видам экономической деятельности и отраслям установлен – 1,2.

В соответствии с Положением об оплате труда установлены 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 61. Начислите заработную плату за месяц по часовой тарифной ставке кладовщику.

Часовая тарифная ставка кладовщика 0,41 р. Отработано 176 часов. 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 62. Тарифная ставка первого разряда в организации установлена в размере 43 р. Рабочий имеет 5-й тарифный разряд.

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

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

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

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

- на 10% – за работу с обособленными структурными подразделениями порядке;
- на 10% – за сложность и ответственность выполняемых работ;
- на 10% – за наличие присвоенной в установленном порядке второй 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 64. 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 р., 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 65. Обоснуйте сдельную расценку оплаты труда за 1 блюдо для бригады закусочной, если известно, что среднечасовая тарифная ставка повара в бригаде – 3,79 р., фактическая выработка на одного работника в час – 46,70 р., 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 продажная цена одного блюда в плановом периоде предполагается в сумме 1,95 р.

Задача 66. Обоснуйте сдельную расценку за 100 р. товарооборота, пересчитанного с учетом трудозатрат.

Расчет проведите в таблице 29.

Таблица 29 – **Обоснование сдельной расценки за 10 р. товарооборота, пересчитанного с учетом трудозатрат**

Виды товарооборота общественного питания	Сумма, р.	Коэффициент пересчета	Условный товарооборот
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 100 р. условного товарооборота, р.	–		–

Задача 67. В бригаде столовой занято 5 чел. Фактическая выработка в час на одного работника в предшествующем месяце составила 39,50 р., а фактическая заработная плата – 3,28 р. в час. В планируемом месяце производительность труда возрастет на 8%, а 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 68. Бригадой столовой за месяц выработано продукции собственного производства на сумму 703,10 р. В бригаде 2 работника: мойщик посуды 2 разряда (отработал 158 часов) и повар 3 разряда (отработал 165 часов). 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 69. В кафе работает 3 человека: мойщик посуды 2 разряда (отработал 159 часов), повар 3 разряда (159 часов), повар 4 разряда (165 часов). Норма времени в данном месяце – 159 часов.

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

Начислите заработную плату рабочим бригады кафе.

Задача 70. Начислите заработную плату за месяц официанту ресторана на основе следующих данных:

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

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

3. Официант 4 разряда отработал 156 часов (полный месяц).

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

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

6. Премирование производится в размере 35% 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.

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

Задача 71. Составьте шкалу подвижной заработной платы, исходя из следующих данных:

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

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

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

4. Шкалу составьте с интервалом 10 тыс. р.

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

Задача 72. С использованием шкалы заработной платы, рассчитанной в задаче 71, начислите заработную плату бригаде столовой.

В бригаде четыре работника: кухонный рабочий 2 разряда (отработал 160 часов), повар 3 разряда (160 часов), повар 3 разряда (148 часов), повар 4 разряда (160 часов). Норма рабочих часов в данном месяце – 160 часов.

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 73. Составьте шкалу прогрессивно убывающих подвижных сдельных расценок оплаты труда, исходя из следующих данных:

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

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

3. Коэффициент приработка на 1% увеличения выработки предусмотреть в шкале 0,7.

4. Шкалу составьте с интервалом выработки 1 р.

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

6. 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.

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

Задача 74. Используя шкалу сдельных расценок, рассчитанную в задаче 73, начислите заработную плату бригаде кафе.

В бригаде три работника: кухонный рабочий 2 разряда (отработал 170 часов), повар 3 разряда (170 часов), повар 3 разряда (170 часов), повар 4 разряда (148 часов). Норма рабочих часов в данном месяце – 170 часов.

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%.

Тема 6. Труд в общественном питании, его оплата и стимулирование. Часть 2

Вопросы для семинарских занятий

1. Анализ показателей по труду и заработной плате в общественном питании.
2. Оценка обоснованности роста средней заработной платы в организации.
3. Планирование показателей по труду и заработной плате в общественном питании.

Задачи

Задача 75. В организации общественного питания списочная численность работников в среднем за период – 360 чел. В отчетном году было уволено 32 чел., в том числе по соглашению сторон – 15 чел., за нарушение трудовой дисциплины – 3 чел., на пенсию – 5 чел., службу в армию – 5 чел., по другим причинам – 4 чел. Принято на работу 23 чел.

Рассчитайте показатели движения кадров.

Задача 76. Произведите комплексный анализ показателей по труду и заработной плате работников организации общественного питания, используя таблицу 30.

Таблица 30 – **Исходные данные**

Показатели	Прошлый год	Отчетный год
Товарооборот общественного питания: в действующих ценах, тыс. р.	804	1 075
в сопоставимых ценах		
Прибыль от реализации товаров, тыс. р.	10,9	17,2
Расходы на оплату труда: сумма, тыс. р.	107,0	161,6
уровень, % к товарообороту		
Чистая продукция, тыс. р.		
Удельный вес расходов на оплату труда в чистой продукции, %		
Среднесписочная численность работников, чел.	216	217
Показатели производительности труда, тыс. р.:		
по товарообороту в действующих ценах		
по товарообороту в сопоставимых ценах		
по чистой продукции		
по прибыли		
Трудоёмкость оборота		

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

Задача 77. Произведите анализ показателей эффективности и производительности труда работников организации общественного питания, используя таблицу 31.

Таблица 31 – **Эффективность и производительность труда работников организации общественного питания**

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	2 600	3 276
В том числе оборот по продукции собственного производства	1 850	2 359

Окончание таблицы 31

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
Чистая продукция, тыс. р.	416	524
В том числе фонд заработной платы, относимый на расходы на реализацию	370	470
Прибыль от реализации товаров, тыс. р.	46	54
Среднесписочная численность работников, чел.	157	158
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	325	422
Производительность труда, тыс. р.:		
по общему обороту		
по условному обороту		
по чистой продукции		
Фондовооруженность труда, тыс. р.		
Средняя заработная плата, р.		
Прибыль на одного работника, тыс. р.		
Удельный вес фонда заработной платы в чистой продукции, %		

Аналитическую таблицу постройте самостоятельно.
Напишите пояснительную записку.

Задача 78. Произведите анализ численности работников организации общественного питания, их производительности труда за отчетный год в таблице 32.

Таблица 32 – **Численность работников, структура штатов и производительность труда за отчетный год**

Категории работников	Численность работников, чел.		Структура штатов, %		Среднегодовой оборот на одного работника, тыс. р.	
	по плану	фактически	по плану	фактически	по плану	фактически
Руководящие работники, специалисты						
Работники производства						
Торгово-оперативный персонал						
Прочие						
Всего						

Окончание таблицы 32

Категории работников	Численность работников, чел.		Структура штатов, %		Среднегодовой оборот на одного работника, тыс. р.	
	по плану	фактически	по плану	фактически	по плану	фактически
Товарооборот общественного питания, тыс. р.						
В том числе оборот по продукции собственного производства, тыс. р.						

Рассчитайте влияние изменения структуры штатов на производительность труда по формуле

$$B = [(A_2 - A_1) \cdot 100] : (100 - A_1),$$

где B – изменение средней выработки в связи с изменением состава работников организации;

A_1, A_2 – удельный вес административно-управленческого персонала в базисном периоде и отчетном периодах соответственно, %.

Задача 79. Рассчитайте производительность труда и сумму прироста товарооборота за счет повышения производительности труда и увеличения численности работников организации общественного питания по данным таблицы 33.

По результатам анализа сделать краткие выводы о работе организации.

Таблица 33 – **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 предприятия, чел.	86	87	
В том числе работников производства	67	68	

Окончание таблицы 33

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

Задача 80. Рассчитайте сумму и долю прироста товарооборота общественного питания за счет интенсивного и экстенсивного фактора, а также за счет изменения цен на товары и сырье исходя из следующих данных:

1. Товарооборот организации общественного питания в прошлом году составил 712 тыс. р., в отчетном – 1 311 тыс. р.

2. Среднесписочная численность работников в прошлом году составила 216 человек; в отчетном – 217 человек.

3. Индекс роста цен на товары и сырье составил 1,11.

Задача 81. Рассчитайте производительность труда отдельных категорий работников и в среднем на одного работающего в ресторане за отчетный год на основе данных таблицы 34.

Таблица 34 – Исходные данные

Вид оборота	Сумма, тыс. р.
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

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

Среднесписочная численность работников ресторана составляет:

- административно-управленческих работников – 7 чел.;
- работников производства – 19 чел.;

- официантов – 7 чел.;
- буфетчиков – 4 чел.

Задача 82. Произведите анализ динамики фонда заработной платы работников организации общественного питания (таблица 35).

Отразите графически структуру фонда заработной платы и дайте оценку сложившейся ситуации.

Таблица 35 – **Исходные данные**

Показатели	Базисный год	Прошлый год	Отчетный год	Темпы роста (%) или отклонение (+;-) по отношению к	
				базисному году	прошлом году
1. Фонд заработной платы, всего, тыс. р.					
В том числе:					
1.1. Расходы на оплату труда, относимые на расходы на реализацию:					
сумма, тыс. р.	89	107,0	121,6		
удельный вес в фонде заработной платы, %	89,0	89,0	88,0		
1.2. Средства на оплату труда и другие выплаты из прибыли:					
сумма, тыс. р.					
удельный вес в фонде заработной платы, %					
2. Прибыль до налогообложения, тыс. р.	47	39	55		

Задача 83. Рассчитайте влияние изменения объема и состава товарооборота на сумму расходов на оплату труда работников организации общественного питания (таблица 36).

Соотношение трудоемкости выпуска и реализации собственной продукции и реализации покупных товаров принять равным 3:1. По результатам анализа сделайте выводы.

Таблица 36 – Исходные данные

Показатели	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение (+;-)	В том числе за счет изменения	
				объема товарооборота	уровня расходов на оплату труда
Расходы на оплату труда: сумма, тыс. р.	107,0	161,6			
уровень, % к товарообороту					
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	804	1175			
В том числе оборот по продукции собственного производства	522	1040			

Задача 84. Произведите анализ средней заработной платы на одного работника организации общественного питания, используя данные таблицы 37.

Таблица 37 – Исходные данные

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
Фонд заработной платы, тыс. р. (<i>ФЗП</i>)	70	101
Среднесписочная численность работников, чел. (<i>Ч</i>)	97	90
Товарооборот общественного питания, тыс. р. (<i>Т</i>)	540	843
Валовая прибыль (доход от реализации), тыс. р. (<i>Д</i>)	163	266
Чистая продукция, тыс. р. (<i>ЧП</i>)	119	177

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

1. Изменение доли фонда заработной платы в чистой продукции (*ФЗП : ЧП*);
2. Изменение доли чистой продукции в валовой прибыли (доходе от реализации) (*ЧП : Д*);
3. Изменение доли валовой прибыли в товарообороте (*Д : Т*);
4. Изменение товарооборота на одного работника (*Т : Ч*).

Расчет факторов произведите с использованием следующей формулы:

$$Д = (ФЗП : ЧП) \cdot (ЧП : Д) \cdot (Д : Т) \cdot (Т : Ч).$$

Аналитическую таблицу постройте самостоятельно.

Ответьте на следующие вопросы:

1. Под влиянием, каких причин могло измениться значение того или иного фактора?
2. Какой фактор является, на ваш взгляд, решающим в современных условиях для роста среднего дохода работников?
3. В чем различия в показателях среднего дохода и средней заработной платы?

Задача 85. Обоснуйте на планируемый период показатели эффективности использования трудовых ресурсов организации общественного питания и оцените их по сравнению с отчетным периодом.

Расчеты оформите в виде таблицы 38.

В процессе разработки плановых показателей эффективности использования трудовых ресурсов следует выполнить следующие задания:

1. Рассчитайте на основе имеющейся информации фонд заработной платы, показатели производительности и эффективности труда.
2. Рассчитайте экономию фонда заработной платы (\mathcal{E}_ϕ), исходя из формулы

$$\mathcal{E}_\phi = \Phi ЗП \cdot (I_{СЗ} - I_{ПТ}) : I_{СЗ},$$

где $\Phi ЗП$ – фонд заработной платы, р.;

$I_{СЗ}$ – индекс средней заработной платы;

$I_{ПТ}$ – индекс производительности труда.

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

$$I_{ПТ} > I_{чПТ} > I_{ПТ} > I_{ФВ} > I_3 > 1,$$

где $I_{ПТ}$ – индекс роста производительности труда, измеренной прибылью;

$I_{чПТ}$ – индекс роста производительности труда, измеренной чистой продукцией;

$I_{ФВ}$ – индекс роста фондовооруженности.

4. Установите, на ваш взгляд, оптимальное соотношение между отдельными частями фонда заработной платы.

Таблица 38 – Показатели по труду и заработной плате работников организации общественного питания

Показатели	Прошлый год	Отчетный год	Планируемый год в процентах к отчетному
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 товаров, 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, тыс. р. измеренная:			
товарооборотом			
чистой продукцией			
прибылью			
Удельный вес расходов на оплату труда, относимых на расходы общественного питания, в чистой продукции, %			
Рентабельность фонда заработной платы, %			
Среднегодовая заработная плата, тыс. р.			
Фондовооруженность труда работников, тыс. р.			

Задача 86. Обоснуйте среднесписочную численность работников по категориям на планируемый год для организации общественного питания (таблица 39).

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 39 – **Расчет плановой численности работников организации общественного питания**

Категория работников	Фактически за отчетный год	Структура штатов, чел.	Индекс изменения численности	Плановая численность, чел.
1. Директор, служащие, специалисты	16			
2. Работники производства	78			
3. Буфетчики, официанты, кассиры, контролеры	45			
4. Вспомогательный персонал	14			
Всего	153			

Тема 7. Расходы организаций общественного питания

Вопросы для семинарских занятий

1. Особенности состава и классификация затрат в общественном питании.
2. Информационная база, задачи и общая схема анализа расходов общественного питания.
3. Методика количественной оценки факторов, влияющих на уровень расходов общественного питания.
4. Анализ расходов по отдельным статьям.
5. Планирование расходов общественного питания.
6. Пути повышения эффективности использования текущих затрат.

Задачи

Задача 87. Произведите на основе данных таблицы 40 анализ расходов на реализацию организации общественного питания за отчетный год.

Рассчитайте влияние факторов, определивших динамику уровня расходов на реализацию общественного питания. При расчете учтите,

что соотношение расходоемкости реализации продукции собственного производства и покупных товаров составляет 2,5:1.

Аналитическую таблицу постройте самостоятельно. По результатам анализа сделайте выводы.

Таблица 40 – **Исходные данные**

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	2 365	3 880
В том числе оборот по продукции собственного производства	1 580	2 587
Расходы на реализацию, всего, тыс. р.	621	1 108
В том числе условно-постоянные расходы	168	168

Задача 88. Рассчитайте влияние на изменение уровня расходов на реализацию организации общественного питания цен на сырье и товары на основе следующих данных:

1. Фактический уровень расходов на реализацию, не зависящих от изменения цен на сырье и товары, составил 15,45%.

2. В отчетном периоде цены на товары и сырье выросли на 11,0%.

Задача 89. Рассчитайте влияние изменения удельного веса розничного товарооборота в товарообороте общественного питания на отклонение уровня расходов на реализацию организации общественного питания в отчетном году по сравнению с предшествующим на основе следующих данных:

1. Товарооборот общественного питания в предшествующем году – 6 730 тыс. р., в отчетном году – 6 970 тыс. р.

2. Расходы на реализацию организации общественного питания в предшествующем году – 1 800 тыс. р., в отчетном году – 1 808 тыс. р.

3. Оптовый отпуск продукции собственного производства организации общественного питания в розничную торговую сеть в предшествующем году – 1 020 тыс. р., в отчетном году – 1 450 тыс. р.

4. Соотношение расходоемкости розничного и оптового оборота составляет 1,8:1.

Укажите, какие еще факторы могут оказывать влияние на изменение уровня расходов на реализацию в общественном питании.

Задача 90. Используя таблицы 41, 42 произведите расчет влияния на изменение уровня расходов на реализацию организации общест-

венного питания по сравнению с предшествующим годом фактора размещения объема товарооборота по типам и классам объектов.

Таблица 41 – **Товарооборот объектов общественного питания организации, тыс. р.**

Объекты общественного питания	Класс объекта	Прошлый год	Отчетный год
Столовая № 1	–	47	59
Столовая № 2	–	85	90
Столовая № 3	–	28	33
Столовая № 4	–	69	77
Столовая № 5	–	39	40
Столовая № 6	–	65	70
Закусочная № 1	–	72	76
Кафе «Весна»	1	86	91
Детское кафе	2	53	54
Ресторан	1	40	49
Магазин кулинарии		28	34
Итого			

Таблица 42 – **Расчет влияния на уровень расходов на реализацию организации общественного питания изменения размещения товарооборота по типам и классам объектов общественного питания**

Группы объектов общественного питания	Удельный вес в общем товарообороте, %		Коэффициент пересчета	Процентные числа	
	Предшествующий год	Отчетный год		Предшествующий год	Отчетный год
Общедоступные столовые			1,0		
Школьные столовые			0,8		
Рестораны			1,5		
Специализированные объекты			0,7		
Магазины кулинарии			0,6		
Буфеты			0,5		
Мелкорозничные объекты			0,3		
Итого					

Уровень расходов на реализацию организации общественного питания за предшествующий год – 26,3% к товарообороту, за отчетный год – 26,7%.

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

Задача 91. Рассчитайте влияние на изменение уровня расходов на реализацию организации общественного питания по сравнению с предшествующим годом фактора размещения товарооборота по типам и классам объектов общественного питания, используя данные таблицы 43.

Уровень расходов на реализацию организации общественного питания в отчетном году – 26,12% к обороту, в предшествующем – 26,18%.

Аналитическую таблицу постройте самостоятельно. Сделайте выводы.

Таблица 43 – Исходные данные

Объекты общественного питания	Удельный вес в розничном товарообороте, %		Коэффициент пересчета расходоемкости
	Предшествующий год	Отчетный год	
Ресторан и кафе	9,0	8,7	1,5
Общедоступные столовые	14,9	14,5	1,0
Школьные столовые	65,2	65,3	0,8
Специализированные объекты	8,4	8,9	0,7
Мелкорозничная сеть	2,5	2,6	0,3
Итого	100	100	–

Задача 92. Произведите расчет влияния на изменение уровня расходов организации общественного питания по сравнению с предшествующим годом фактора изменения структуры расхода продуктов и сырья на основе таблицы 44.

Уровень расходов на реализацию организации общественного питания за предшествующий год – 26,3% к товарообороту, за отчетный год – 26,5%.

Расчет произведите по формуле

$$\Delta I = (K_{II} - 1) \cdot \Delta D \cdot I_{\phi} : 100,$$

где ΔI – изменение общего уровня расходов на реализацию, %;

K_{II} – коэффициент расходоемкости отдельной группы;

ΔD – изменение удельного веса товарной группы в общем расходе сырья, %;

I_{ϕ} – уровень расходов на реализацию в отчетном году, %.

Таблица 44 – Расчет влияния на уровень расходов общественного питания фактора изменения структуры расхода продуктов и сырья

Наименование групп сырья и товаров	Коэффициент расхода	Структура расхода продуктов, %			Влияние на уровень расходов на реализацию (+; -)
		предшествующий год	отчетный год	отклонение (+; -)	
Мясо и птица	1,0	10,9	10,8		
Мясные полуфабрикаты	0,67	0,6	0,5		
Колбасные изделия	0,80	3,3	3,0		
Рыба	1,50	10,6	10,8		
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	20,0	18,2		
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	0,6	0,8		
Итого	–	100,0	100,0		

Задача 93. Составьте прогноз уровня расходов на реализацию по организации общественного питания на планируемый год с учетом прогнозируемого изменения цен на сырье и товары на основе следующих данных:

1. В отчетном году уровень расходов на реализацию по организации общественного питания составил 29,34% к обороту, в том числе уровень расходов, не зависящих от изменения цен на сырье и товары, – 15,45%.

2. В планируемом году прогнозируется рост цен на товары и сырье на 10,7%.

Задача 94. Составьте прогноз уровня расходов на реализацию по организации общественного питания на планируемый год с учетом изменения удельного веса розничного товарооборота в товарообороте общественного питания. В отчетном году весь товарооборот по организации общественного питания составил 6 840 тыс. р., в том числе по оптовый оборот – 724 тыс. р.

На планируемый год товарооборот предполагается в размере 7 630 тыс. р., в том числе розничный товарооборот – 6 760 тыс. р.

Расходы на реализацию организации общественного питания в отчетном году составили 30,45% к обороту.

Соотношение расходоемкости розничного и оптового оборота взять равным примерно 1,8:1.

Задача 95. В планируемом году будет осуществлена реконструкция столовой № 2 организации общественного питания. Рассчитать дополнительную потребность организации в мебели для торгового зала, столовой посуде, обеденных приборах, используя данные таблицы 45.

На начало планируемого года насчитывается 18 столов и 65 стульев. Площадь пола торгового зала – 130 м². В планируемом году площадь торгового зала увеличится за счет подсобных помещений на 3%. Кроме того, при столовой открывается буфет площадью торгового зала 40 м².

Норма площади пола на одно место в буфете – 1,6 м², в столовой – 1,8 м². Столы, используемые в столовой и буфете, – четырехместные.

Таблица 45 – Расчет потребности в столовой посуде

Наименование предметов	Норма на 1 место	Потребность по норме	Наличие на начало года	Надлежит приобрести
Тарелки глубокие	4		360	
Тарелки мелкие	4		348	
Ложки столовые	3,5		335	
Ложки чайные	2		190	
Вилки	3,5		325	
Ножи	2		200	

Задача 96. Рассчитайте на январь по столовой организации общественного питания расходы по топливу и электроэнергии для производственных нужд в сумме и в процентах к обороту.

План товарооборота столовой на месяц – 304 тыс. р., выпуск блюд – 70,9 тыс. блюд, столовая работает без выходных.

Затраты по электроэнергии определить с помощью таблицы 46.

Таблица 46 – **Расчет расхода электроэнергии для механического оборудования по столовой на планируемый год**

Наименование оборудования	Количество единиц	Мощность в кВт/ч		Время работы в сутки, часов	Расход электроэнергии на год
		единицы оборудования	всего		
Универсальный привод	1	1,0		7	
Картофелечистка	1	0,6		4	
Овощерезка	1	1,0		4	
Мясорубка	2	0,6		5	
Итого					

Стоимость электроэнергии для производственных нужд – 0,18 р. за 1 кВт.

Горячих напитков и чая планируется реализовать (в стаканах) 15,1% от общего выпуска блюд (емкость стакана – 250 г), выпечь пирожков – 19,7 тыс. штук (вес одного пирожка – 75 г).

Расход горячей воды для мытья посуды и других производственных нужд – 78 тыс. л.

Нормы расхода условного топлива для приготовления 1 тыс. блюд – 130 кг, 1 тыс. л чая – 55 кг, 1 т пирожков – 380 кг, подогрева 1 тыс. л воды – 10 кг. Уголь будет израсходован подмосковный.

Перевод условного топлива в натуральное топливо произвести с помощью переводного коэффициента, который по подмосковному углю составляет 0,378.

Стоимость 1 т угля – 150 р., расходы по его доставке – 3 р. на 1 т.

Задача 97. Определите сумму транспортных расходов по организации общественного питания.

По данным о поступлении в планируемом году сырья и товаров транспортный грузооборот в организации общественного питания определен в размере 55 720 т.

Из общего транспортного грузооборота 15% транспортного грузооборота предполагается оплачивать по повременному тарифу, а 85% –

по сдельному тарифу, который, по прогнозным данным, с учетом сложившегося среднего расстояния перевозки, составит в среднем 20 р. за 1 т груза.

Из всего груза, доставляемого в организацию общественного питания с оплатой по сдельному тарифу, 22% будет перевозиться специализированным транспортом, что вызовет дополнительные расходы в размере 20% от среднего тарифа.

Ежедневно заказывается 10 машин. Автомашина будет занята в среднем 5 часов. Среднее число рабочих дней в году – 340. Повременный тариф установлен в размере 9,1 р. за 1 ч эксплуатации машины.

Задача 98. Произведите расчет затрат на приобретение столовых приборов по школьной столовой на 100 мест, используя данные таблицы 47.

Таблица 47 – Расчет затрат на приобретение столовых приборов по школьной столовой

Наименование предметов	Норма на 1 место	Потребность по норме	Наличие на начало года	Надлежит приобрести	Стоимость единицы, р.	Сумма затрат, р.
Вилка столовая	3,0		270		1,15	
Ложка столовая	3,0		285		1,05	
Ложка чайная	3,0		265		0,75	
Нож столовый	1,0		90		1,35	
Поднос	1,0		76		10,2	
Итого	–	–	–	–	–	

Задача 99. Рассчитайте расходы на топливо, газ, энергию для производственных нужд ресторана, используя таблицы 48, 49.

Таблица 48 – Расчет расхода электроэнергии

Виды оборудования	Количество единиц	Расход электроэнергии кВт/ч	Время работы в сутки, ч	Расход электроэнергии	
				за сутки	за год
Котел пищеварочный электрический КПЭ-125	4	16	8		
Электрокипятильник КНД-16	2	2,4	12		
Плита электрическая ЭП-2М	3	25,5	12		

Окончание таблицы 48

Виды оборудования	Количество единиц	Расход электроэнергии кВт/ч	Время работы в сутки, ч	Расход электроэнергии	
				за сутки	за год
Кипятильник непрерывного действия КНД-12М	1	21	12		
Картофелечистка КА-15М					
Мясорубка М-2	4	0,6	10		

Таблица 49 – Расчет потребности в газовом топливе

Виды оборудования	Количество	Расход газа в ч, м ³	Время работы в сутки, ч	Расход газа, м ³	
				за сутки	за год
Газовая плита ПГС-1	1	6,07	8		
Котел пищеварочный газовый КПП-60	1	2,0	6		
Кипятильник КНД-8	1	3,2	8		

В ресторане в качестве топлива используется электроэнергия и газ. Тариф за 1 кВт электроэнергии – 0,18 р., за 1 м³ газа – 0,37 р. Другие затраты на топливо для производственных нужд составят 156 тыс. р.

Задача 100. Запланируйте сумму эксплуатационных потерь по столовой посуде для школьной столовой, если нормы потерь в процентах к годовому розничному товарообороту установлены по фарфоровой посуде – 0,40%, стеклянной – 0,20%, металлической – 0,10%.

Норма эксплуатационных потерь по металлической посуде установлена из расчета удельного веса металлической посуды в общей стоимости посуды 20%.

Удельный вес стоимости металлической посуды в общей стоимости посуды составляет по школьной столовой 36%.

На каждые 10% возрастания удельного веса металлической посуды в общей стоимости посуды сверх 20% норма потерь фарфоровой посуды снижается на 5%.

План розничного товарооборота школьной столовой на год – 360 тыс. р.

Задача 101. На основе данных таблицы 50 рассчитайте годовую сумму износа санспецодежды и обуви по работникам производства.

Таблица 50 – Расчет износа санспецодежды и санобуви

Категории работников	Количество, чел.	Виды одежды	Цена за единицу, р.	Сроки носки, месяцев	Годовая сумма расходов, р. (кол. 4 · 12 : кол. 5 · кол. 2)
1	2	3	4	5	6
Заведующие производством и директора предприятий, их заместители	10	Халат белый	60,22	6	
		Шапочка белая	9,66	4	
		Фартук белый	4,78	4	
Повара, кондитеры	47, в том числе кондитеров – 13	Куртка белая	31,83	4	
		Брюки (для женщин – юбка)	25,01	4	
		Фартук	4,78	4	
		Колпак	7,60	4	
		Рукавицы (для кондитеров)	3,97	4	
		Полотенце	6,12	4	
		Тапочки	54,72	6	
Кухонные рабочие	18	Куртка белая	31,83	4	
		Фартук с водоотталкивающей пропиткой	19,08	6	
		Шапочка белая	4,78	6	
Итого	–	–	–	–	–

Тема 8. Доходы и прибыль организаций общественного питания. Часть 1

Вопросы для семинарских занятий

1. Источники доходов организаций общественного питания.
2. Информационная база, задачи и подготовка к анализу дохода от реализации в общественном питании.
3. Общая схема и методика анализа валовой прибыли (доходов от реализации).
4. Анализ использования доходов.
5. Планирование валовой прибыли (доходов от реализации).

Задачи

Задача 102. Произведите анализ доходов от реализации организации общественного питания за отчетный и предшествующий годы, используя данные таблицы 51.

Таблица 51 – Доходы от реализации организации общественного питания

Виды оборота	Товарооборот, тыс. р.		Доходы от реализации, тыс. р.	
	Предшествующий год	Отчетный год	Предшествующий год	Отчетный год
Оборот по продукции собственного 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
Товарооборот общественного питания	5 982,1	6 563,0	1 714,1	1 967,1

По результатам анализа сделать балансовую увязку факторов, повлиявших на прирост суммы доходов от реализации, заполнив схему (рисунок 1).

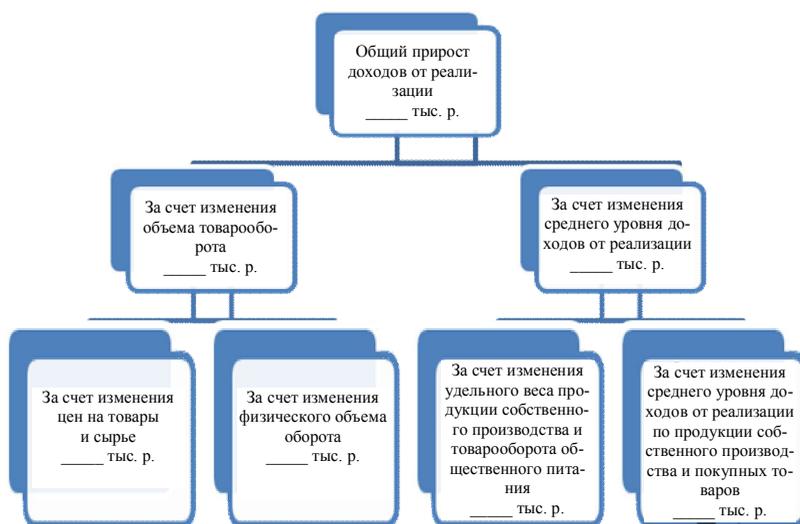


Рисунок 1 – Систематизация влияния факторов на прирост общей суммы доходов от реализации организации общественного питания за отчетный год по сравнению с предшествующим годом

Индекс цен на товары и услуги унитарного предприятия общественного питания за анализируемый период составил 1,1.

Задача 103. Рассчитайте влияние изменения товарооборота общественного питания, среднего уровня доходов от реализации, изменения цен и физического объема оборота на отклонение суммы доходов от реализации на основе следующих данных:

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

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

3. Индекс цен – 1,11.

Задача 104. Рассчитайте сумму полученных наценок по продукции собственного производства организации общественного питания, а также их средний размер за предшествующий и отчетный годы, используя данные таблицы 52.

Укажите, под влиянием каких факторов произошло изменение суммы полученных наценок. Дайте количественную оценку этих факторов.

Сделайте выводы.

Таблица 52 – **Наценки на продукцию собственного производства в объектах общественного питания**

Класс объектов	Оборот по продукции собственного производства в розничных ценах, тыс. р.		Размер используемых наценок, %	
	Предшествующий год	Отчетный год	Предшествующий год	Отчетный год
Высший	4 808	4 800	170	180
I класс	6 040	6 965	80	90
Не имеют класса (кроме школьных столовых)	14 300	15 270	40	50
Школьные столовые	20 052	21 130	35	40

Задача 105. На основе данных таблицы 53 об уровнях доходов от реализации за несколько лет по организации общественного питания определить средний уровень доходов от реализации за анализируемый период.

Для выравнивания динамического ряда уровня доходов от реализации использовать следующую формулу:

$$\Delta K = (K_K - K_1) : (H - 1),$$

где ΔK – прирост уровня доходов от реализации;

K_K – конечный выровненный показатель уровня доходов от реализации;

K_1 – начальный выровненный показатель уровня доходов от реализации;

H – количество выровненных показателей в динамическом ряду.

Прогнозный уровень доходов от реализации ($K_{ПР}$) определяется по формуле

$$K_{ПР} = K_K + 2\Delta K.$$

Таблица 53 – Доходы от реализации по организации общественного питания

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

Задача 106. На основе данных таблицы 54 об уровнях доходов от реализации за несколько лет по организации общественного питания определить средний уровень доходов от реализации за анализируемый период.

Таблица 54 – Доходы от реализации организации общественного питания

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

Задача 107. Рассчитайте требуемую сумму доходов от реализации и товарооборота организации общественного питания на планируемый год исходя из следующих данных:

1. Потребность организации в чистой прибыли – 280 тыс. р.
2. Ставка налога на прибыль – 18%.
3. Прогнозная сумма расходов общественного питания – 12 669 тыс. р.
4. Уровень доходов от реализации взять на уровне последнего квартала предшествующего года – 36,4% к товарообороту.
5. Средневзвешенная ставка НДС – 13,9%.

Задача 108. Рассчитайте требуемый размер средней наценки на продукцию собственного производства для организации общественного питания, а также конкретные размеры наценок для объектов общественного питания различных классов.

Исходные данные приведены в таблицах 55, 56.

Таблица 55 – Исходные данные

Показатели	Варианты	
	I	II
1. Весь товароборот организации общественного питания (с НДС), тыс. р.	110	84
1.1. В том числе оборот по продукции собственного производства	65	68
1.2. Оборот по покупным товарам	25	16
Из него:		
пиво	3,2	3,9
безалкогольные напитки и минеральная вода	1,5	1,5
ликеро-водочные) изделия	6,0	6,2
2. Доходы от торговых надбавок, тыс. р.	8,8	14,3
3. Доходы от наценок по покупным товарам, всего, тыс. р.	7,8	12,7
В том числе:		
по пиву	1,0	4,2
по безалкогольным напиткам и минеральной воде	0,9	0,8
по ликеро-водочным изделиям	5,9	7,7
5. Расходы общественного питания и управленческие расходы, тыс. р.	34	43
6. Рентабельность, % к товарообороту	7	7
7. Средневзвешенная ставка НДС, %	13,6	14,2

Таблица 56 – Удельный вес продукции собственного производства в товарообороте организации общественного питания в разрезе классов объектов

Класс объектов	Удельный вес продукции собственного производства в товарообороте, %	
	1-й вариант	2-й вариант
Высший	9	12
I класс	14	20
Не имеют класса	77	68
Итого	100	100

Задача 109. Рассчитайте, какой средний процент наценок на продукцию собственного производства требуется организации общественного питания, исходя из следующих данных:

1. Весь товарооборот организации (в покупных ценах, с включением торговых надбавок) без НДС – 724 тыс. р., в том числе оборот по продукции собственного производства – 499 тыс. р.

2. Доходы от торговых надбавок – 157 тыс. р.

3. Доходы от наценок на покупные товары, реализуемые в розлив, – 137 тыс. р.

4. Расходы общественного питания – 460 тыс. р.

5. Управленческие расходы – 180 тыс. р.

6. Плановая рентабельность – 3,5% к товарообороту.

Задача 110. Обоснуйте план доходов от реализации (в сумме и по уровню) организации общественного питания на планируемый квартал, исходя из следующих данных:

План товарооборота общественного питания (в продажных ценах с НДС) – 1 890 тыс. р., в том числе удельный вес продукции собственного производства – 71%.

Данные о плановой структуре товарооборота по продукции собственного производства в разрезе классов объектов общественного питания и используемых размеров наценок взять из таблицы 57.

Из товарооборота по покупным товарам план реализации водки составляет 45 тыс. р., шампанского и вина – 22 тыс. р., пива – 18 тыс. р.

Размер используемых наценок на покупные товары составляет: водка и коньяк – 150%, вино и шампанское – 80%, пиво – 55%, минеральная вода и соки – 10%. Остальные покупные товары реализуются без наценки.

Таблица 57 – Структура товарооборота по собственной продукции на планируемый квартал

Класс объектов	Удельный вес в товарообороте по продукции собственного производства, %	Используемый размер наценок, %
Высший	8	120
I класс	18	80
Не имеют класса	74	50
Итого	100	

Средний размер торговых надбавок (по продукции собственного производства и покупным товарам) с учетом структуры источников поступления сырья планируется сохранить на уровне предшествующего квартала – 26%.

Средневзвешенная ставка НДС – 14,7%.

Задача 111. Рассчитайте, какой средний процент наценок на продукцию собственного производства требуется организации общественного питания, исходя из следующих данных:

1. 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.

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

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

4. Расходы общественного питания – 460 тыс. р.

5. Плановая рентабельность – 3,5% к товарообороту.

Задача 112. Обоснуйте план доходов (в сумме и по уровню) по ресторану на планируемый квартал, исходя из следующих данных:

1. План товарооборота общественного питания (в продажных ценах с налогом на добавленную стоимость) – 5 890 тыс. р. Удельный вес продукции собственного производства в товарообороте общественного питания – 71%. Средний размер наценок на продукцию собственного производства составляет 80%.

2. Из оборота по покупным товарам план реализации водки составляет 450 тыс. р., шампанского и вина – 220 тыс. р., пива – 318 тыс. р., минеральной воды и соков – 50 тыс. р. Размер используемых наценок на покупные товары составляет: водка – 60% (включая торговую надбавку), вино и шампанское – 80%, пиво – 40%, минеральная

вода и соки – 10 %. Остальные покупные товары реализуются без наценки.

3. Средний размер торговых надбавок (по продукции собственного производства и покупным товарам) с учетом структуры источников поступления сырья планируется сохранить на уровне предшествующего квартала – 22,9%.

4. Средневзвешенная ставка НДС – 16,9%.

Задача 113. Рассчитайте требуемую сумму доходов от реализации и товарооборота по организации общественного питания на планируемый год исходя из следующих данных:

1. Потребность организации в чистой прибыли – 430 тыс. р.

2. Ставка налога на прибыль – 18%.

3. Прогнозная сумма расходов на реализацию и управленческих расходов – 1 460 тыс. р.

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

Тема 9. Доходы и прибыль организаций общественного питания. Часть 2

Вопросы для семинарских занятий

1. Сущность, виды и экономическая характеристика прибыли и рентабельности организаций общественного питания.

2. Информационная база, задачи и методика анализа прибыли и рентабельности в общественном питании.

3. Факторный анализ средней прибыли в расчете на одного работника.

4. Комплексная оценка влияния состава товарооборота на конечные финансовые результаты.

5. Методы планирования прибыли в общественном питании.

Задачи

Задача 114. Произведите анализ прибыли организации общественного питания за отчетный год, используя данные таблицы 58.

Аналитическую таблицу постройте самостоятельно.

Сделайте выводы.

Таблица 58 – Доход от реализации, расходы общественного питания и прибыль организации общественного питания, тыс. р.

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
Доход от реализации (валовая прибыль)	1 475,1	1 544
Расходы общественного питания	1 201,2	1 432
Управленческие расходы	760	780
Прибыль от реализации товаров		
Сальдо прочих доходов и расходов по текущей деятельности	27	39
Прибыль по текущей деятельности		
Прибыль по финансовой, инвестиционной деятельности	420	460
Прибыль (убыток) до налогообложения		
Товарооборот общественного питания	4 531,9	5 400

Задача 115. Произвести анализ доходов от реализации, расходов общественного питания и прибыли от реализации товаров организации общественного питания за отчетный год, используя данные таблиц 59–62. Аналитические таблицы постройте самостоятельно.

Таблица 59 – Доходы от реализации, расходы общественного питания и прибыль от реализации товаров организации общественного питания, тыс. р.

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
1. Валовая прибыль (доходы от реализации)	1 475,1	1 544
2. Расходы общественного питания и управленческие расходы	1 201,2	1 432
3. Прибыль от реализации товаров	185,5	62
4. Товарооборот общественного питания, всего	4 531,9	5 400
В том числе:		
оборот по продукции собственного производства	2 311,8	3 021,7
оборот по покупным товарам	2 220,1	2 378,3
5. Розничный товарооборот	4 450,2	5 111

Таблица 60 – Доходы от реализации организации общественного питания в разрезе источников формирования и видов оборота, тыс. р.

Источники доходов от реализации	Предшествующий год			Отчетный год		
	Оборот по продукции собственного производства	Оборот по покупным товарам	Весь товарооборот	Оборот по продукции собственного производства	Оборот по покупным товарам	Весь товарооборот
Наценки	576,3	285,4	861,7	807,1	215,9	1 023
Торговые надбавки	288,5	324,9	613,4	252,6	268,4	521
Итого	864,8	610,3	1 475,1	1 059,7	484,3	1 544

Таблица 61 – Размещение оборота по продукции собственного производства по классам объектов

Группы объектов	Оборот по продукции собственного производства, тыс. р.		Доходы от реализации в % к товарообороту	
	предшествующий год	отчетный год	предшествующий год	отчетный год
I класса	335,2	262,9	48,7	45,4
Не имеют класса	1976,6	2758,8	35,8	31,0
Итого	2311,8	3021,7		

Таблица 62 – Размещение товарооборота организации общественного питания по типам и классам объектов

Группы объектов	Удельный вес в товарообороте, %		Коэффициент расходности
	предшествующий год	отчетный год	
Ресторан	14,5	8,7	1,5
Общедоступные столовые	8,9	8,3	1,0
Школьные столовые	40,4	30,5	0,8
Специализированные объекты	1,0	12,6	0,7
Буфеты	19,2	10,7	0,5
Магазины кулинарии	12,0	10,7	0,4
Мелкорозничная сеть	4,0	6,0	0,3
Итого	100	100	x

По результатам анализа заполните схемы (рисунки 2–4) и таблицу 63, а также напишите пояснительную записку.

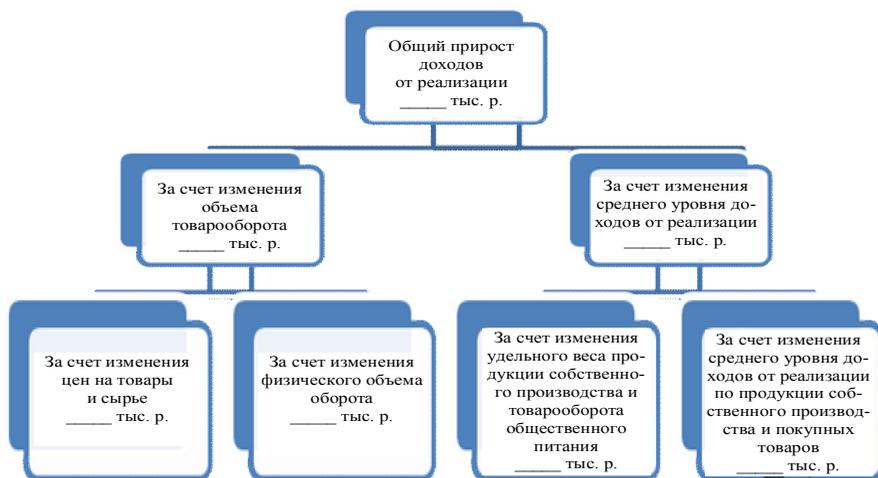


Рисунок 2 – Систематизация влияния факторов на прирост общей суммы доходов от реализации организации общественного питания за отчетный год по сравнению с предшествующим годом

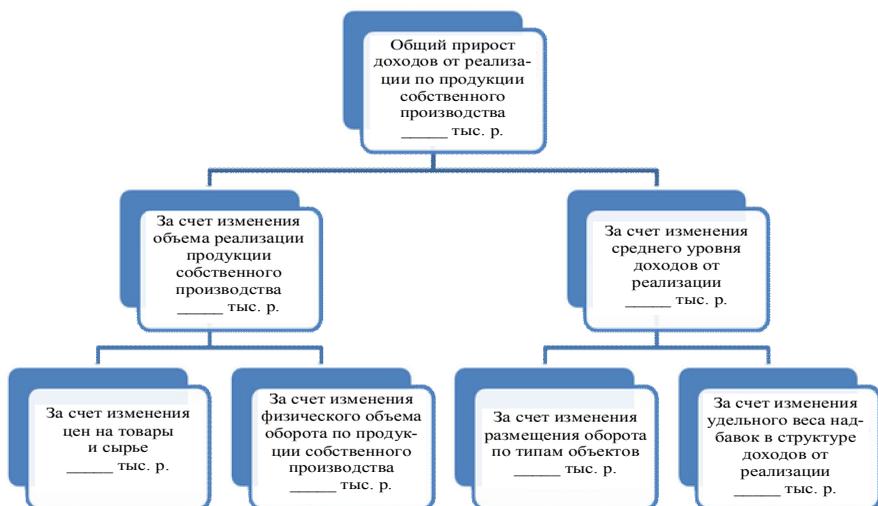


Рисунок 3 – Систематизация влияния факторов на прирост суммы доходов от реализации продукции собственного производства организации общественного питания за отчетный год по сравнению с предшествующим годом



Рисунок 4 – Систематизация влияния факторов на прирост суммы доходов от реализации покупных товаров организации общественного питания за отчетный год по сравнению с предшествующим годом

В пояснительной записке отразите:

- динамику суммы и уровней доходов от реализации, расходов общественного питания и прибыли организации общественного питания;
- изменение структуры доходов от реализации;
- количественное влияние факторов на изменение суммы доходов от реализации по продукции собственного производства и купленным товарам;
- количественное влияние различных факторов на расходы общественного питания организации;
- совокупное влияние анализируемых факторов на прибыль.

При расчетах учтите, что индекс изменения цен на сырье и товары и с в отчетном году по сравнению с предшествующим составляет 1,13.

Уровень условно-постоянных расходов за предшествующий год составил 14,11%, соотношение расходоемкости реализации продукции собственного производства к реализации покупных товаров – 2,5:1, соотношение расходоемкости розничной и оптовой продажи составляет 1,8:1.

Оцените, какие факторы являются решающими для роста доходов от реализации, прибыли и рентабельности в организации.

Средний уровень наценок на алкогольную продукцию в предшествующем году составлял 90%, в отчетном году – 110%. Удельный вес реализации алкогольных напитков в обороте по покупным товарам в предшествующем году составлял 8,7%, в отчетном году – 12,5%.

Таблица 63 – Систематизация влияния факторов на прирост прибыли организации общественного питания за отчетный год по сравнению с предшествующим годом

Факторы	Влияние на сумму, тыс. р. (+; –)		
	доходов от реализации	расходов общественного питания	прибыли
1. Рост объема товарооборота:			
1.1. Рост цен на товары и сырье			
1.2. Рост физического объема оборота			
2. Изменение удельного веса продукции собственного производства в товарообороте общественного питания			
3. Изменение оптового отпуска в товарообороте общественного питания			
4. Размещение товарооборота по типам и классам объектов			
5. Изменение внутригрупповой структуры реализации покупных товаров		–	
6. Рост наценок на алкогольную продукцию и объема их продажи		–	
Итого по учтенным факторам товарооборота и его состава (за исключением взаимозависимых факторов)			
Прочие неучтенные факторы (рост торговых надбавок, ставок и тарифов оплаты услуг)			
Общее отклонение (+; –)			

Задача 116. Рассчитайте и дайте оценку изменения уровня различных показателей рентабельности организации общественного питания в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Исходные данные для расчета уровней рентабельности даны в таблице 64.

Аналитическую таблицу постройте самостоятельно. Сделайте выводы.

Таблица 64 – **Исходные данные, тыс. р.**

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
Прибыль от реализации товаров	390	898
Прибыль до налогообложения	467,6	1 122,7
Товарооборот общественного питания	16 053	37 801
Доходы от реализации (валовая прибыль)	5 037	12 048
Расходы общественного питания и управленческие расходы	4 647	11 150
Среднесписочная численность работников, чел.	86	97
Средства на оплату труда, относимые на расходы общественного питания	498	1 130
Чистая продукция		
Среднегодовая стоимость основных средств	1 146,2	3 371,9
Среднегодовая стоимость оборотных средств	741,1	1 219,4
Совокупные ресурсы (экономический потенциал)		
Функционирующий капитал		

Задача 117. Используя данные таблицы 65, оцените показатели прибыльности хозяйственной деятельности организации общественного питания в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 65 – **Показатели оценки прибыльности деятельности организации общественного питания**

Показатели	Годы		Темп роста (%) или отклонение (+; -)
	предшествующий	отчетный	
Прибыль до налогообложения, тыс. р.	363,2	397,1	
Прибыль от реализации от товаров, тыс. р.	238,7	395,7	
Чистая прибыль, тыс. р.	236,1	262,1	
Товарооборот общественного питания, 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	
Среднегодовая стоимость капитала, тыс. р.			

Окончание таблицы 65

Показатели	Годы		Темп роста (%) или отклонение (+; -)
	предшест- вующий	отчетный	
Рентабельность экономических ресурсов, %			
Рентабельность продаж, %			
Рентабельность фонда заработной платы, %			
Рентабельность основных средств, %			
Рентабельность оборотных средств, %			
Рентабельность капитала, %			
Удельный вес прибыли от реализации това- ров в прибыли до налогообложения, %			
Итоговая рентабельность, %			

Задача 118. На основании данных таблицы 66 произведите анализ рентабельности функционирующего капитала.

В процессе анализа рассчитайте влияние на изменение рентабельности функционирующего капитала изменения суммы прибыли и используемых ресурсов.

Аналитическую таблицу постройте самостоятельно.

Таблица 66 – Исходные данные, тыс. р.

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
Прибыль до налогообложения	625,6	698,6
Среднегодовая стоимость основных средств	5 317,8	5 816,3
Среднегодовая стоимость оборотных средств	2 975,5	3 249,3
Функционирующий капитал		

Задача 119. Произведите анализ прибыли в расчете на одного работника, полученной организацией общественного питания за отчетный год, используя данные таблицы 67.

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

1. Изменения доли прибыли от реализации товаров в чистой продукции ($P : ЧП$);
2. Изменения доли чистой продукции в доходах от реализации ($ЧП : Д$);
3. Изменения доли дохода от реализации в товарообороте общественного питания ($Д : Т$);

4. Изменения производительности труда – товарооборота на одного работника ($T : Ч$).

Аналитическую таблицу постройте самостоятельно. Сделайте выводы.

Таблица 67 – Исходные данные, тыс. р.

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
1. Товарооборот общественного питания (T)	8 000,1	9 927,6
2. Доходы от реализации ($Д$)	2 240,1	2 831,3
3. Чистая продукция ($ЧП$)	653,5	883,7
4. Прибыль от реализации товаров ($П$)	201,1	287,4
5. Среднесписочная численность работников, чел. ($Ч$)	81	87

Задача 120. Рассчитайте влияние изменения удельного веса продукции собственного производства в товарообороте организации общественного питания на отклонение фактического уровня рентабельности от планового на основе данных таблицы 68.

Плановый уровень расходов общественного питания и управленческих расходов – 30,03% к товарообороту. Прибыль от реализации товаров в % к товарообороту: по плану – 3,41%, фактически – 3,35%.

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

Таблица 68 – Исходные данные

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

Задача 121. Рассчитайте влияние изменения удельного веса продукции собственного производства в товарообороте организации общественного питания на отклонение рентабельности отчетного года от предшествующего года на основе данных таблицы 69.

Уровень расходов на реализацию в отчетном году – 34,35% к товарообороту, в предшествующем году – 35,2%.

Прибыль в процентах к товарообороту: в предшествующем году – 2,69%, в отчетном году – 2,89%.

Таблица 69 – **Исходные данные**

Состав товарооборота	Удельный вес, %		Уровень доходов от реализации в предшествующем году, в процентах к товарообороту
	План	Факт	
Оборот по продукции собственного производства	69,4		43,5
Оборот по покупным товарам		27,3	27,8
Итого	100,0	100,0	

Задача 122. На основании данных таблицы 70 определите влияние факторов на изменение ресурсорентабельности (прибыли от реализации и стоимости ресурсов) по организации общественного питания в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 70 – **Исходные данные**

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Прибыль от реализации товаров, 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
Фонд заработной платы работников, тыс. р.	1 785,2	2 028,2
Рентабельность экономических ресурсов, %		

Задача 123. На основании данных таблицы 71 определите влияние изменения структуры экономических ресурсов на ресурсорентабельность по организации общественного питания в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделайте выводы.

Таблица 71 – **Расчет влияния изменения структуры экономических ресурсов на ресурсорентабельность**

Показатели	Структура экономических ресурсов, %			Рентабельность каждого вида ресурсов предшествующего года, %	Процентные числа	Влияние изменения структуры
	предшествующий	отчетный	отклонение (+;-)			
Среднегодовая стоимость основных средств	65,5	65,0		1,28		
Среднегодовая стоимость оборотных средств	10,8	11,7		17,26		

Окончание таблицы 71

Показатели	Структура экономических ресурсов, %			Рентабельность каждого вида ресурсов предшествующего года, %	Процентные числа	Влияние изменения структуры
	предшествующий	отчетный	отклонение (+;-)			
Фонд заработной платы работников	23,7	23,3		5,24		
Всего	100,0	100,0		3,94		

Задача 124. Рассчитайте требуемый объем целевой прибыли и товарооборота организации общественного питания на планируемый год исходя из следующих данных:

1. Потребность организации в чистой прибыли – 480 тыс. р.
2. Ставка налога на прибыль – 18%.
3. Прогнозная сумма условно-постоянных расходов общественно-го питания – 4 540 тыс. р.
4. Плановый уровень условно-переменных расходов общественно-го питания – 15,7% к товарообороту.
5. Плановая сумма управленческих расходов – 3 420 тыс. р.
6. Уровень валовой прибыли (доходов от реализации) взять на уровне последнего квартала предшествующего года – 44% к товарообороту.
7. Средневзвешенная ставка налога на добавленную стоимость – 13,9%.

Задача 125. Обоснуйте план прибыли (в сумме и по уровню) организации общественного питания на планируемый квартал, исходя из следующих данных:

1. План товарооборота общественного питания (в продажных ценах с НДС) – 1 890 тыс. р., в том числе удельный вес продукции собственного производства – 71%.
2. Средневзвешенная ставка НДС – 15,9%.

Данные о плановой структуре товарооборота по продукции собственного производства в разрезе классов объектов и используемых размерах наценок взять из таблицы 72.

Из товарооборота по покупным товарам план реализации водки и коньяка составляет 45 тыс. р., шампанского и вина – 22 тыс. р., пива – 18 тыс. р.

Средний размер используемых наценок на покупные товары составляет: водка и коньяк – 120%, вино и шампанское – 80%, пиво –

35%, минеральная вода и соки – 10%. Остальные покупные товары реализуются без наценки.

Таблица 72 – Структура товарооборота по продукции собственного производства на планируемый квартал

Класс объектов	Удельный вес в товарообороте по продукции собственного производства, %	Используемый размер наценок, %
Высший	5	120
I класс	16	70
Не имеют класса	79	45
Итого	100	

Средний размер торговых надбавок (по продукции собственного производства и покупным товарам) с учетом структуры источников поступления сырья планируется сохранить на уровне предшествующего квартала – 26%.

Плановый уровень расходов общественного питания – 32% к товарообороту.

Плановая сумма управленческих расходов – 290 тыс. р.

Оценить, позволит ли рассчитанный план прибыли удовлетворить потребность организации общественного питания в финансовых ресурсах в размере 320 тыс. р.

Задача 126. В организации общественного питания доходы от реализации (валовая прибыль) в отчетном году составили 427,0 тыс. р., в планируемом году они возрастут на 14,3%. Сумма условно-переменных расходов общественного питания в отчетном году составила 115,4 тыс. р. Уровень доходов от реализации составляет 27% к товарообороту. Средневзвешенная ставка НДС – 13,9%. Сумма условно-постоянных расходов общественного питания и управленческих расходов базисного периода составила 9,6 тыс. р., в планируемом году она останется неизменной.

На основании данных запланируйте сумму прибыли и рассчитайте следующее:

1. Силу воздействия операционного рычага.
2. Порог рентабельности.
3. Запас финансовой прочности в планируемом году.

Задача 127. Определите прибыль в сумме и в процентах к товарообороту на планируемый год, исходя из следующих данных:

В планируемом году уровень условно-переменных расходов общественного питания составит 16,74% к товарообороту, а сумма условно-постоянных расходов и управленческих расходов – 26,0 тыс. р.

Уровень доходов от реализации от реализации продукции собственного производства и покупных товаров планируется в размере 27,9% к товарообороту.

План товарооборота общественного питания с учетом НДС равен 1 142,2 тыс. р.

Средневзвешенная ставка НДС – 13%.

Задача 128. Определите прибыль от реализации товаров в еалме и в процентах к товарообороту на планируемый год, исходя из следующих данных:

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

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

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

Задача 129. Рассчитайте плановую прибыль от реализации товаров и рентабельность по ресторану исходя из следующих данных:

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

2. Средневзвешенная ставка НДС – 15,9%.

3. Средний размер наценок на продукцию собственного производства – 75%.

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

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

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

Задача 130. Рассчитайте целевую прибыль и целевой товарооборот организации общественного питания на планируемый год исходя из следующих данных:

1. Потребность организации общественного питания в чистой прибыли по плану – 470 тыс. р.
2. Ставка налога на прибыль – 18%.
3. Прогнозная сумма условно-постоянных расходов – 820 тыс. р., плановый уровень условно-переменных расходов – 12,74% к товарообороту.
4. Уровень доходов от реализации взять на уровне последнего квартала предшествующего года – 29,6%.
5. Средневзвешенная ставка НДС – 16,5%.

Задача 131. По организации общественного питания доходы от реализации в отчетном году составили 4270 тыс. р., в планируемом году они возрастут на 14,3%. Уровень доходов от реализации составляет 27%.

Уровень условно-переменных расходов в отчетном году равнялся 17,8% к товарообороту. Сумма условно-постоянных расходов базисного периода составила 960 тыс. р. В планируемом году предполагается рост тарифов на услуги на 4,6%, рост цен на товары и сырье – на 3,9%.

На основании данных запланируйте сумму прибыли от реализации товаров и рассчитайте следующее:

1. Силу воздействия операционного рычага.
2. Порог рентабельности.
3. Запас финансовой прочности в планируемом году.

Тема 10. Особенности анализа и планирования хозяйственной деятельности объектов, работающих в условиях внутреннего хозрасчета

Вопросы для семинарских занятий

1. Сущность и разновидности внутреннего хозрасчета в общественном питании.
2. Внутрихозяйственный арендный подряд. Содержание договора арендного подряда.
3. Состав и порядок обоснования арендной платы. Формы арендной платы (внутрихозяйственных отчислений).
4. Порядок определения расчетного дохода и составления финансового плана арендатора.
5. Порядок расчета реализованного дохода арендатора.

Задачи

Задача 132. Обоснуйте размер арендной платы для общедоступной столовой, входящей в состав унитарного предприятия общественного питания, при переходе на внутрихозяйственный арендный подряд. Столовая имеет отдел кулинарии на 1 рабочее место и обеденный зал на 50 мест. Фонд заработной платы за отчетный год составляет 5,0 тыс. р.

Товарооборот общественного питания по столовой в отчетном периоде составил 34,8 тыс. р., в том числе по продукции собственного производства – 29,4 тыс. р. На продукцию собственного производства используется уровень наценок 45%, на алкогольные напитки (столовой разрешена их продажа) – 16%.

По расчетам бухгалтерии унитарного предприятия, средний уровень торговой надбавки на продукцию собственного производства и покупные товары составляет с учетом структуры источников поступления сырья и товаров 16,4%. Удельный вес алкогольных напитков в обороте по покупным товарам – 22%. Доходы по прочим источникам (обслуживание торжеств, сдача посуды на прокат) – 1,42 тыс. р.

Общехозяйственные расходы арендодателя, приходящиеся на данную столовую, по расчетам составляют 4,36 тыс. р., в том числе амортизация основных средств – 1,3 тыс. р.

Кроме того, прямые расходы общественного питания по столовой составляют:

- по транспорту (кроме расходов по централизованной доставке сырья и товаров) – 0,8 тыс. р.;
- на электроэнергию, газ – 1,5 тыс. р.;
- на содержание помещения – 1,0 тыс. р.;
- по таре – 0,3 тыс. р.;
- прочие – 0,8 тыс. р.

В расчетах учесть действующий порядок налогообложения. Средневзвешенная ставка НДС составляет 14%.

Форму арендной платы выберите самостоятельно.

Задача 133. Обоснуйте размер арендной платы для закусочной, входящей в состав унитарного предприятия общественного питания.

Годовая сумма расходов на оплату труда работников столовой по тарифным ставкам и сдельным расценкам составляет 5,7 тыс. р. В унитарном предприятии общественного питания производится текущее премирование работников при условии выполнения плана выпуска продукции собственного производства в размере 40% от та-

рифных ставок с учетом отработанного времени. На выплату годового вознаграждения предусмотрено 30% от расходов на оплату труда, включаемых в расходы общественного питания.

Товарооборот закуской составил 32,3 тыс. р., в том числе оборот по продукции собственного производства – 20,8 тыс. р.

На продукцию собственного производства используется наценка в размере 45%. Средний процент торговой надбавки на продукцию собственного производства и покупные товары с учетом структуры и источников поступления сырья и товаров составляет 18%.

Прямые расходы общественного питания по закуской (без расходов на оплату труда) составляют 4,2 тыс. р. в год. Амортизация основных средств по имуществу, сдаваемому в аренду, – 0,9 тыс. р.

Для расчета общехозяйственных расходов арендодателя, приходящихся на данную закускую, использовать следующие данные:

- транспортные расходы по унитарному предприятию общественного питания – 14,5 тыс. р., в них удельный вес расходов по централизованной доставке товаров и сырья составляет 60%. Удельный вес закуской в общей сумме поступления сырья и товаров в унитарное предприятие общественного питания – 1,8%;

- расходы на содержание управленческого аппарата по унитарному предприятию (включая отчисления в фонд социальной защиты) – 32,3 тыс. р. Фонд заработной платы работников унитарного предприятия – 49,5 тыс. р.;

- прочие общехозяйственные расходы в расчете на данную закускую (по страхованию ценностей, централизованному ремонту оборудования и др.) – 2,3 тыс. р.

В расчетах учтите действующие ставки налогов и других обязательных платежей. Средневзвешенная ставка НДС составляет 13,5%.

Форму арендной платы выберите самостоятельно.

Задача 134. Составьте финансовый план для кафе, работающего на внутривозвратном арендном подряде, на основе следующих данных:

1. Товарооборот кафе составил за предшествующий год 131 тыс. р. На планируемый год предполагается обеспечить рост физического объема товарооборота на 17%.

2. Уровень доходов от реализации в предшествующем году был равен 32,36% к товарообороту, в планируемом составит с учетом изменений в составе товарооборота 32,9% к товарообороту. Кроме того, за счет оказания платных услуг (организации детских праздников)

предполагается получить 1 тыс. р. доходов от реализации дополнительно.

3. Прямые расходы на реализацию по кафе за предшествующий год – 15,5 тыс. р., из них условно-постоянные – 6,1 тыс. р., условно-переменные – 9,4 тыс. р.

4. По договору кафе установлена арендная плата в виде процента от доходов от реализации – 43,5%.

5. Годовая сумма фонда заработной платы по кафе в предшествующем году составляла 2,8 тыс. р.

6. Планируемый рост цен на сырье и товары – 11,7%, рост тарифов – 12,6%.

7. Контрольные нормативы распределения расчетного дохода арендатора установить следующим образом: фонд текущей оплаты – 67%, фонд годового вознаграждения и отпускных – 25,5%, фонд коммерческого риска – 7,5%.

Задача 135. Рассчитайте реализованный доход по столовой, работающей на внутривозвратном арендном подряде, а также расчетный доход арендатора на основе следующих данных:

1. На начало месяца по столовой числился остаток сырья и покупных товаров на сумму 7,5 тыс. р., в том числе торговых надбавок и наценок – на сумму 2,25 тыс. р.

2. За месяц поступило сырья и товаров в продажных ценах на 9,3 тыс. р., в том числе торговых надбавок и наценок – 2,7 тыс. р.

3. Розничный товароборот по столовой за месяц составил 9,8 тыс. р. Столовая оптовым отпуском не занимается.

4. Прямые расходы на реализацию по столовой составили 0,5 тыс. р.

5. Договором арендного подряда предусмотрена ежемесячная выплата столовой арендной платы унитарному предприятию общественного питания в размере 29,5% от реализованного дохода.

Задача 136. Рассчитайте реализованный доход по бару, работающему на внутривозвратном арендном подряде, а также расчетный доход арендатора на основе следующих данных:

1. На начало месяца по бару числился остаток сырья и покупных товаров на сумму 1,9 тыс. р., в том числе торговых надбавок и наценок – на сумму 0,7 тыс. р.

2. За месяц поступило сырья и товаров в продажных ценах на 4,1 тыс. р., в том числе торговых надбавок – 0,6 тыс. р., наценок – 3,5 тыс. р.

3. Розничный товарооборот по бару за месяц составил 2,9 тыс. р. Бар оптовым отпуском не занимается.

4. Прямые расходы общественного питания по бару равны 0,4 тыс. р.

5. Договором внутрихозяйственного арендного подряда предусмотрена ежемесячная выплата баром арендной платы унитарному предприятию общественного питания в размере 30,6% от реализованного дохода.

Тема 11. Комплексная оценка эффективности и конкурентоспособности организаций общественного питания. Часть 1

Вопросы для семинарских занятий

1. Сущность и критерий эффективности общественного питания.
2. Совокупная оценка результатов, ресурсов и система показателей экономической эффективности организаций общественного питания.
3. Информационная база, задачи и методика анализа экономической эффективности в общественном питании.
4. Анализ социальной эффективности общественного питания.

Задачи

Задача 137. Используя данные таблицы 73, проведите анализ экономической эффективности по организации общественного питания.

Сделайте выводы. Напишите аналитическую записку по результатам проведения анализа.

Таблица 73 – Показатели экономической эффективности организации общественного питания

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
<i>Показатели результатов</i>		
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	33 480,0	43 524,0
Прибыль до налогообложения, тыс. р.	631,7	949,5
Доходы от реализации, тыс. р.	9 944,0	13 070,0
Чистая продукция, тыс. р.	3 752,3	5 006,3

Окончание таблицы 73

Показатели	Годы	
	предшест- вующий	отчетный
<i>Показатели ресурсов и затрат</i>		
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	6 382,0	8 232,8
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. р.	3 780,0	5 084,0
Трудовые ресурсы:		
среднесписочная численность работников, чел.	46	47
фонд заработной платы работников, тыс. р.	312,6	405,8
Среднегодовая стоимость функционирующего капитала, тыс. р.		
Среднегодовая стоимость примененных ресурсов, всего, тыс. р.		
Расходы на реализацию (текущие затраты), тыс. р.	8 299,7	10 789,6
<i>Обобщающие показатели эффективности</i>		
Ресурсоотдача, р.		
Доходность ресурсов, %		
Рентабельность ресурсов, %		
Товарооборот на 1 р. текущих затрат (расходаотдача), 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 рубль фонда заработной платы, р.		
Уровень фонда заработной платы, %		
Рентабельность фонда заработной платы, %		

Задача 138. Произведите расчет показателей экономической эффективности функционирующего капитала по организации общественного питания в таблице 74. Сделайте выводы.

Таблица 74 – Показатели эффективности функционирования организации общественного питания

Экономический эффект	Предшествующий год	Отчетный год	Темп роста, %
Экономический эффект, тыс. р.:			
товарооборот общественного питания	9 850,0	11 020,0	
прибыль до налогообложения	295,0	354,0	
чистая продукция	789,0	963,0	
Примененные ресурсы, тыс. р.:			
основные средства	1 516,0	1 942,0	
оборотные средства	1 132,0	1 484,0	
фонд заработной платы	641,0	7 110,0	
функционирующий капитал			
Расходы общественного питания, тыс. р.	2 068,0	2 362,0	
Обобщающие показатели эффективности:			
Чистая продукция, в % к:			
примененным ресурсам			
функционирующему капиталу			
расходам на реализацию			
Ресурсоотдача, р.:			
примененных ресурсов			
функционирующего капитала			
Прибыль до налогообложения, в % к:			
товарообороту			
примененным ресурсам			
функционирующему капиталу			
расходам общественного питания			
основным средствам			
оборотным средствам			
фонду заработной платы			

Задача 139. На основании данных таблицы 75 определите влияние факторов на изменение товарооборота (ресурсоотдачи и стоимости примененных ресурсов) по организации общественного питания в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделайте выводы.

Таблица 75 – **Исходные данные**

Показатели	Годы	
	предшест- вующий	отчетный
Товарооборот общественного питания, 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 140. На основании данных таблицы 76 определите влияние факторов на изменение прибыли от реализации товаров (ресурсорентабельности и стоимости примененных ресурсов) по организации общественного питания в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 76 – **Исходные данные**

Показатели	Годы	
	предшест- вующий	отчетный
Прибыль от реализации товаров, 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 141. По данным таблицы 77 проанализируйте показатели эффективности использования трудовых ресурсов организации общественного питания.

Сделайте выводы.

Таблица 77 – **Показатели оценки эффективности использования трудовых ресурсов организации общественного питания**

Показатели	Годы		Темп роста (%) или отклонение (+; -)
	предшест- вующий	отчет- ный	
Среднесписочная численность работников, чел.	347	352	
Фонд заработной платы работников, тыс. р.	1 839,9	2 099,7	

Окончание таблицы 77

Показатели	Годы		Темп роста (%) или отклонение (+; -)
	предшествующий	отчетный	
Расходы на оплату труда, относимые на расходы на реализацию организации общественного питания: сумма, тыс. р.	1 539,7	1 817,1	
удельный вес в фонде заработной платы, %			
в % к товарообороту			
Выплаты фонда заработной платы, производимые из прибыли: сумма, тыс. р.			
удельный вес в фонде заработной платы, %			
в % к товарообороту			
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	7 455,2	8 514,4	
Прибыль от реализации товаров, тыс. р.	491,1	529,6	
Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. р.	4 617,2	4 916,2	
Производительность труда, измеренная, тыс. р.: товарооборотом общественного питания			
прибылью от реализации товаров			
Среднегодовая заработная плата, тыс. р.			
Фондовооруженность, тыс. р.			
Рентабельность фонда заработной платы, %			
Фонд заработной платы на рубль товарооборота, р.			

Задача 142. На основании данных таблицы 78 определите влияние факторов на изменение товарооборота общественного питания (производительности труда и среднесписочной численности работников) в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Индекс цен в отчетном году по сравнению с предшествующим составил 1,113.

Таблица 78 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	7 622,6	8 512,7
Среднесписочная численность работников, чел.	379	381
Производительность труда, тыс. р.		

Задача 143. На основании данных таблицы 79 определите влияние факторов на изменение рентабельности фонда заработной платы (прибыли от реализации товаров и фонда заработной платы) по организации общественного питания. Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 79 – **Исходные данные**

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

Задача 144. На основании данных таблицы 80 определите влияние факторов на изменение суммы прибыли от реализации товаров (фондорентабельности и среднегодовой стоимости основных средств) по организации общественного питания в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделайте соответствующие выводы.

Таблица 80 – **Исходные данные**

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

Задача 145. Используя данные таблицы 81, оцените эффективность использования оборотных средств организации общественного питания. Сделайте выводы.

Таблица 81 – **Показатели оценки эффективности использования оборотных средств организации общественного питания**

Показатели	Годы		Темп роста (%) или отклонение (+; -)
	предшествующий	отчетный	
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	8 482,9	9 492,4	
Прибыль от реализации товаров, 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	

Окончание таблицы 81

Показатели	Годы		Темп роста (%) или отклонение (+; -)
	предшествующий	отчетный	
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 146. На основании данных таблицы 82 определите влияние факторов на изменение товарооборота организации общественного питания (оборотчиваемости оборотных средств и среднегодовой стоимости оборотных средств) в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 82 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	7 413,5	8 317,6
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. р.	891,1	947,2
Оборачиваемость оборотных средств, раз		

Задача 147. На основании данных таблицы 83 определите влияние факторов на изменение прибыли от реализации товаров (рентабельности оборотных средств и среднегодовой стоимости оборотных средств) по организации общественного питания в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделайте выводы.

Таблица 83 – Исходные данные

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

Задача 148. На основании данных таблицы 84 произведите оценку эффективности использования вложенного капитала организации общественного питания.

Таблица 84 – **Оценка фактически полученных объемов товарооборота и прибыли с учетом вложенного капитала по организации общественного питания**

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год	Отклонение (+; -)	Темп роста, %
Авансированный капитал, всего, тыс. р.				
В том числе:				
среднегодовая остаточная стоимость основных средств	942,7	1 063,5		
среднегодовая стоимость собственных оборотных средств	816,8	941,0		
Удельный вес оборотных средств в авансированном капитале, %				
Условно-постоянные расходы общественного питания, тыс. р.	531,1	542,7		
Условно-переменные расходы общественного питания, % к товарообороту	18,49	16,08		
Удельный вес условно-постоянных расходов в общей сумме расходов общественного питания, %				
Доходы от реализации (валовая прибыль), % к товарообороту	29,63	29,14		
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	6 701,1	7 951,7		
Прибыль до налогообложения, тыс. р.	760,2	855,7		
Минимальный уровень рентабельности, % к вложенному капиталу	25	25		
Минимальная прибыль на вложенный капитал, тыс. р.				
Товарооборот в точке безубыточности, тыс. р.				
Товарооборот в точке минимальной рентабельности, тыс. р.				
Товарооборот в % к товарообороту в точке безубыточности				
Товарооборот в % к товарообороту в точке минимальной рентабельности				
Фактическая прибыль в % к минимальной прибыли на вложенный капитал				

Тема 12. Комплексная оценка эффективности и конкурентоспособности организаций общественного питания. Часть 2

Вопросы для семинарских занятий

1. Пропорции интенсивного развития организации. Использование матрицы оценки взаимосвязи экономических показателей для проведения экспресс-анализа эффективности.
2. Методические подходы к разработке стратегии и комплексному планированию эффективности в организациях общественного питания.
3. Виды ограничений в деятельности организации общественного питания и их учет в планировании эффективности.
4. Планирование пропорций интенсивного развития и обобщающих показателей экономической эффективности.

Задачи

Задача 149. 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 с использованием таблицы 85 матрицу оценки взаимосвязи экономических показателей и проведите общую оценку динамики эффективности хозяйственной деятельности организации. Напишите пояснительную записку.

Таблица 85 – Матрица оценки взаимосвязи экономических показателей

	$I_{\text{П}}$	$I_{\text{ЧП}}$	$I_{\text{Д}}$	$I_{\text{Т}}$	$I_{\text{ФОС}}$	$I_{\text{ФЗП}}$	$I_{\text{Ч}}$
$I_{\text{П}}$		>	>	>	>	>	>
$I_{\text{ЧП}}$	<		>	>	>	>	>
$I_{\text{Д}}$	<	<		>	>	>	>
$I_{\text{Т}}$	<	<	<		>	>	>
$I_{\text{ФОС}}$	<	<	<	<		>	>
$I_{\text{ФЗП}}$	<	<	<	<	<		>
$I_{\text{Ч}}$	<	<	<	<	<	<	

Задача 150. Имеется три альтернативных варианта развития основных показателей организации общественного питания в плановом периоде (таблица 86).

Таблица 86 – **Плановые показатели деятельности организации общественного питания в разных вариантах**

Показатели	Отчетный период	Планируемый период		
		Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
Численность работников, чел.	257	261	261	261
Фонд заработной платы, тыс. р.	1 264,4	1 331,1	1 337,4	1 345,0
В том числе расходы на оплату труда	1 074,7	1 131,4	1 163,5	1 143,3
Среднегодовая стоимость основных и оборотных средств, тыс. р.	5 558,7	5 892,2	5 892,2	5 892,2
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	9 264,5	10 005,6	10 005,6	10 005,6
Доходы от реализации, тыс. р.	3 040,0	3 321,9	3 321,9	3 321,9
Расходы на реализацию организации общественного питания, всего, тыс. р.	2 686,7	2 936,4	2 968,5	2 948,3
В том числе без расходов на оплату труда, тыс. р.	1 612,0	1 805,0	1 805,0	1 805,0
Чистая продукция, тыс. р.	1 428,0	1 516,9	1 516,9	1 516,9
Прибыль от реализации товаров, тыс. р.	353,3	385,5	353,4	373,6

На основе составления матрицы оценки взаимосвязи экономических показателей выберите вариант, плана, который наиболее соответствует пропорциям интенсивного развития организации общественного питания.

Задача 151. На основании данных таблицы 87 определите экономические границы деятельности организации общественного питания.

По результатам расчетов сделайте выводы.

Таблица 87 – **Расчет экономических границ деятельности организации общественного питания**

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	27 040	32 050
Доходы от реализации, тыс. р.	5 949	6 200
Расходы на реализацию организации общественного питания, всего, тыс. р.	5 002	6 541

Окончание таблицы 87

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
В том числе:		
условно-постоянные	947	1 059
условно-переменные	1 801	2 524
Прибыль от реализации товаров, тыс. р.		
Уровень доходов от реализации (валовой прибыли), процента к товарообороту		
Уровень условно-переменных расходов на реализацию, процентов 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 152. Используя данные таблицы 88, произведите расчет плановых показателей по организации общественного питания. В расчетах учтите, что в планируемом году прогнозируется рост цен на товары и сырье 5,5%, рост тарифов и цен на услуги – на 5,8%.

Напишите пояснительную записку.

Таблица 88 – **Расчет плановых показателей по организации общественного питания**

Показатели	Значение
<i>Исходные данные за отчетный год</i>	
Условно-постоянные расходы общественного питания и управленческие расходы, тыс. р.	1 860
Условно-переменные расходы на реализацию, % к товарообороту	15,63
Доходы от реализации, % к товарообороту	22,61
Прибыль от реализации товаров, тыс. р.	169
Товарооборот общественного питания, тыс. р.	29 070
<i>Прогнозные показатели планируемого года</i>	
Прогнозируемый рост тарифов и цен на услуги, %	

Окончание таблицы 88

Показатели	Значение
Прогнозируемый рост цен на товары, %	
Планируемый рост уровня доходов от реализации, %	0,6
<i>Расчет плановых показателей</i>	
Условно-постоянные расходы на реализацию организации общественного питания и управленческие расходы, тыс. р.	
Условно-переменные расходы на реализацию, процентов к товарообороту	
Доходы от реализации, процентов к товарообороту	
Товарооборот в точке безубыточности, тыс. р.	
Рост точки безубыточности по отношению к товарообороту отчетного периода, раз	
Плановая прибыль от реализации товаров, тыс. р.	180
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 и управленческих расходов, тыс. р.	
Удельный вес условно-постоянных расходов и управленческих расходов в общей сумме расходов общественного питания и управленческих расходов, %	
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.	

Задача 153. Товарооборот общественного питания за отчетный год составил 2640 тыс. р., а 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 товарооборота общественного питания в планируемом году. На основе полученных расчетов сделайте вывод о динамике эффективности использования основных средств. Проанализируйте, выгодно ли для организации снижение фондоемкости. Укажите экономические последствия от ее снижения.

Задача 154. В отчетном году товарооборот организации общественного питания составил 3 450 тыс. р. Среднегодовая стоимость оборотных средств – 295 тыс. р. В планируемом году намечается увеличить товарооборот общественного питания 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 в сумме).

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.

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

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, 2014.

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.

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

Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия: СТБ 1210 – 2000. – Минск : Госстандарт, 2000. – 16 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, 2014.

Справочник работника общественного питания / авт.-сост. : В. Ф. Ерофеев [и др.]. – Минск : Бел. ассоциация кулинаров, 2007. – 512 с.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	3
Вопросы для семинарских занятий, задачи.....	4
Тема 1. Экономико-организационная характеристика общественного питания.....	4
Тема 2. Продукция и товарооборот организаций общественного питания. Часть 1. Анализ.....	4
Тема 3. Продукция и товарооборот организаций общественного питания. Часть 2. Планирование.....	11
Тема 4. Материально-техническая база общественного питания.....	24
Тема 5. Труд в общественном питании, его оплата и стимулирование. Часть 1.....	32
Тема 6. Труд в общественном питании, его оплата и стимулирование. Часть 2.....	38
Тема 7. Расходы организаций общественного питания.....	47
Тема 8. Доходы и прибыль организаций общественного питания. Часть 1.....	56
Тема 9. Доходы и прибыль организаций общественного питания. Часть 2.....	63
Тема 10. Особенности анализа и планирования хозяйственной деятельности объектов, работающих в условиях внутреннего хозрасчета.....	76
Тема 11. Комплексная оценка эффективности и конкурентоспособности организаций общественного питания. Часть 1.....	80
Тема 12. Комплексная оценка эффективности и конкурентоспособности организаций общественного питания. Часть 2.....	88
Список рекомендуемой литературы.....	93

Учебное издание

**ЭКОНОМИКА
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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

Авторы-составители:
Емельянова Татьяна Владимировна
Тишковская Татьяна Михайловна

Редактор Т. В. Гавриленко
Компьютерная верстка Л. Ф. Барановская

Подписано в печать 25.11.19. Формат 60 × 84 ¹/₁₆.
Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Ризография.
Усл. печ. л. 5,58. Уч.-изд. л. 5,30. Тираж 100 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>