

КУРСОВА РОБОТА

на тему:

УПРАВЛІННЯ СИРОВИННИМИ І ТОВАРНМИ ЗАПАСАМИ ПІДПРИЄМСТВА (на прикладі кафе «Дукан»)

Виконала: студентка гр. МА-14

А. Шкарупа

Керівник: доктор. екон. наук., проф.

Мельник Т.М

ОБ'ЄКТ, ПРЕДМЕТ, МЕТА ТА ЗАВДАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Мета курсової роботи – оцінка і пошук шляхів підвищення ефективності управління сировинними і товарними запасами у сфері ресторанного господарства.

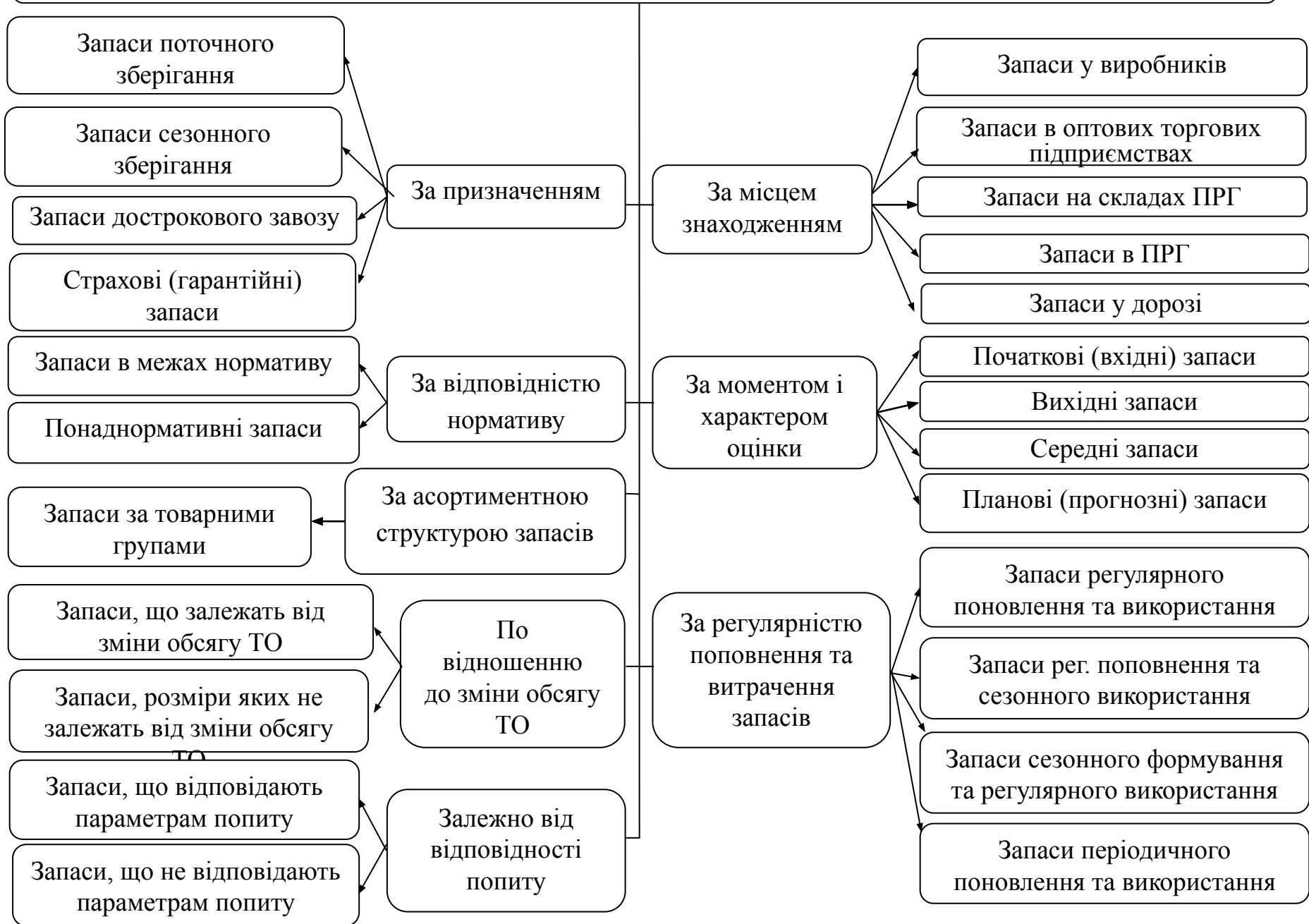
Завдання курсової роботи:

- ✓ розглянути економічну сутність і загальні методичні підходи до оцінки й аналізу сировинних і товарних запасів у сфері ресторанного господарства;
- ✓ висвітлити принципи формування системи показників, що оцінюють кількісні і якісні параметри запасів підприємства ресторанного господарства;
- ✓ розглянути підприємницькі стратегії, які спрямовані на ефективне управління запасами;
- ✓ провести всебічний аналіз господарської діяльності кафе «Дукан»;
- ✓ обґрунтувати заходи щодо підвищення ефективності управління сировинними і товарними запасами кафе «Дукан» на базі поглибленого аналізу показників його діяльності.

Об'єкт дослідження – процес управління сировинними і товарними ресурсами підприємства ресторанного господарства кафе «Дукан».

Предмет дослідження – методичні підходи до оцінки запасів підприємств ресторанного господарства і обґрунтування доцільності заходів щодо підвищення ефективності управління ними.

Практичне значення – обґрунтований, визначений і отриманий економічний ефект від заходів, що покращують результати фінансово-господарської діяльності кафе «Дукан» на основі ефективного управління його сировинними і товарними запасами.



ПРИЧИНИ УТВОРЕННЯ СИРОВИННИХ І ТОВАРНИХ РЕСУРСІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Невідповідність ритму споживання і виробництва сировини й товарів

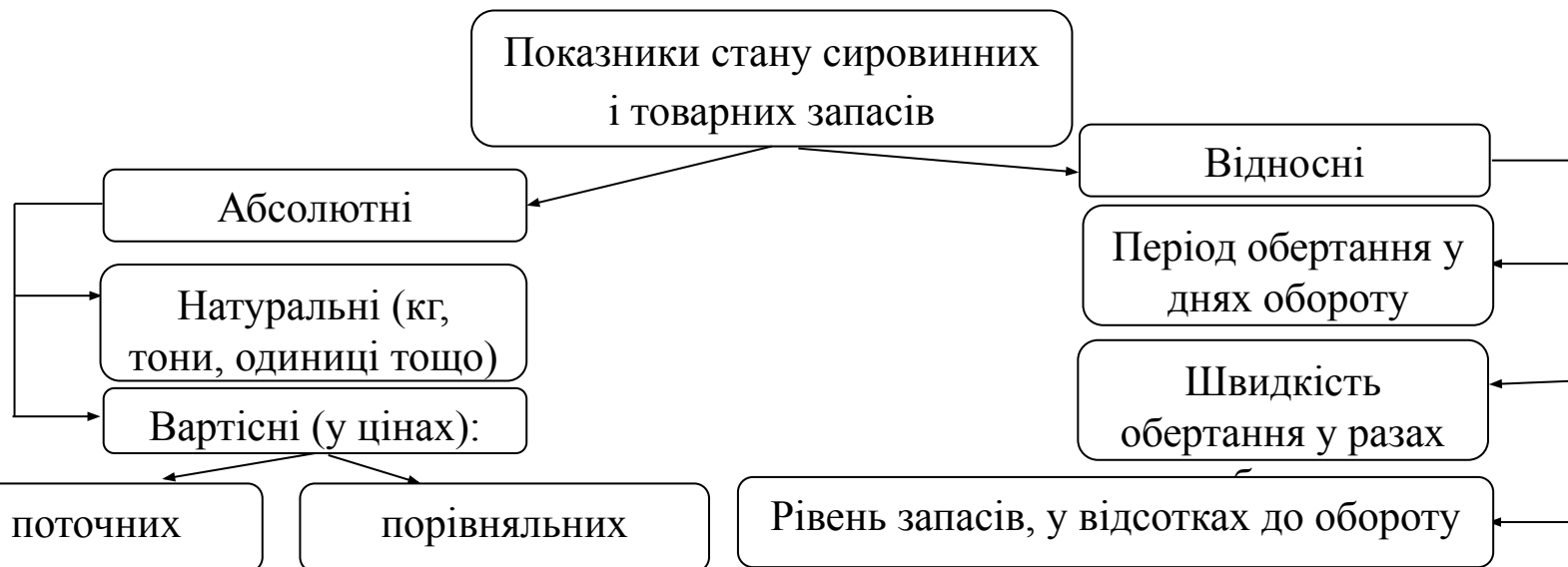
Сезонність виробництва та споживання окремих видів сировини й товарів

Нерівномірність розміщення виробництва і районів споживання сировини й товарів

Необхідність перетворення виробничого асортименту в торговий, що обумовлена необхідністю виконання певних операцій з додаткової підготовки до споживання (наприклад, охолодження напоїв, соків, пива, розігрів страв, порціонування, оформлення тощо)

Необхідність утворення страхових резервів для згладжування можливих непередбачених коливань попиту та пропозиції продукції й товарів, що обумовлені різноманітними факторами

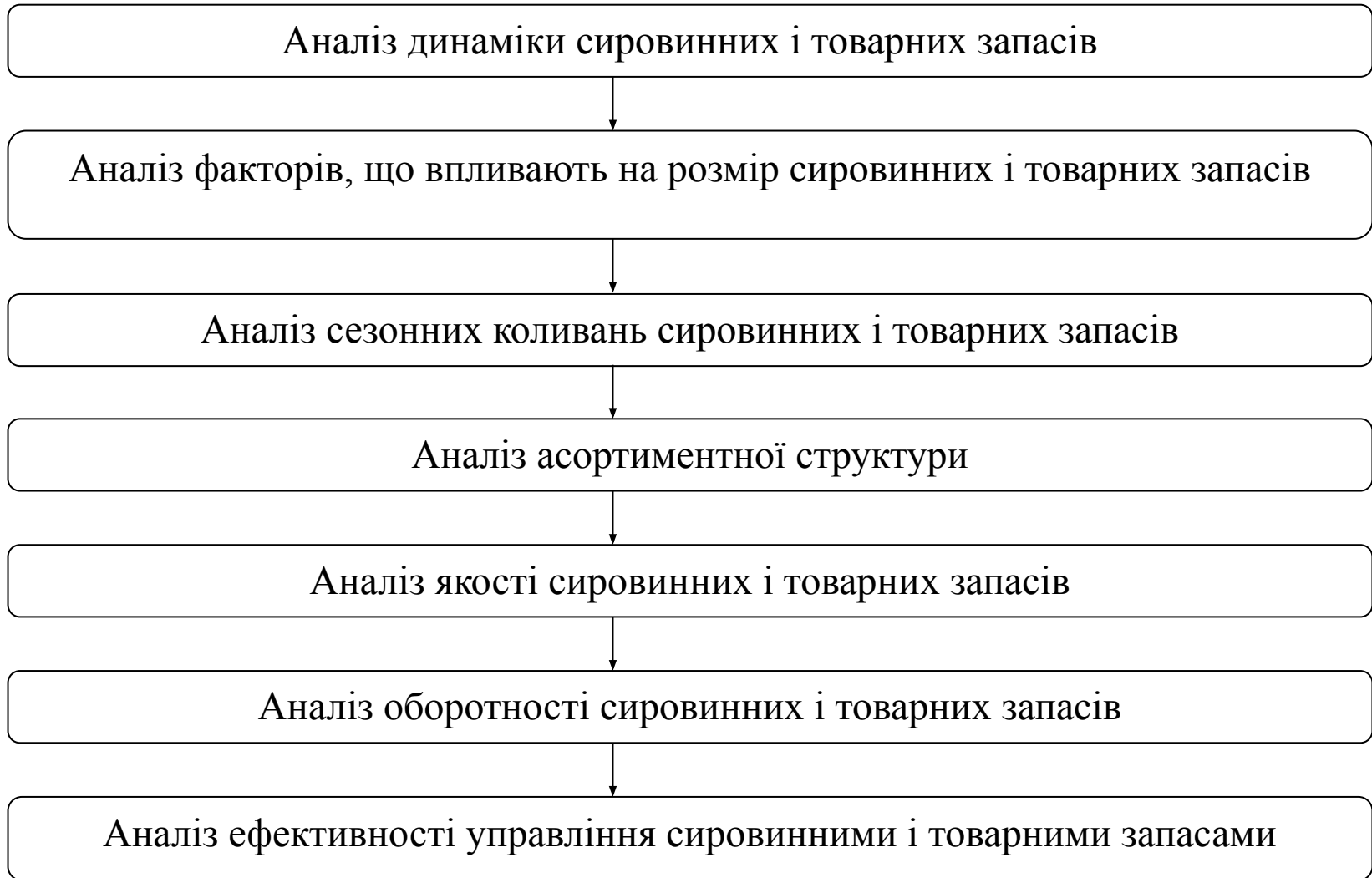
Показники стану запасів у підприємствах ресторанного господарства



ПРОЦЕС СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ ЗАПАСАМИ ПРГ



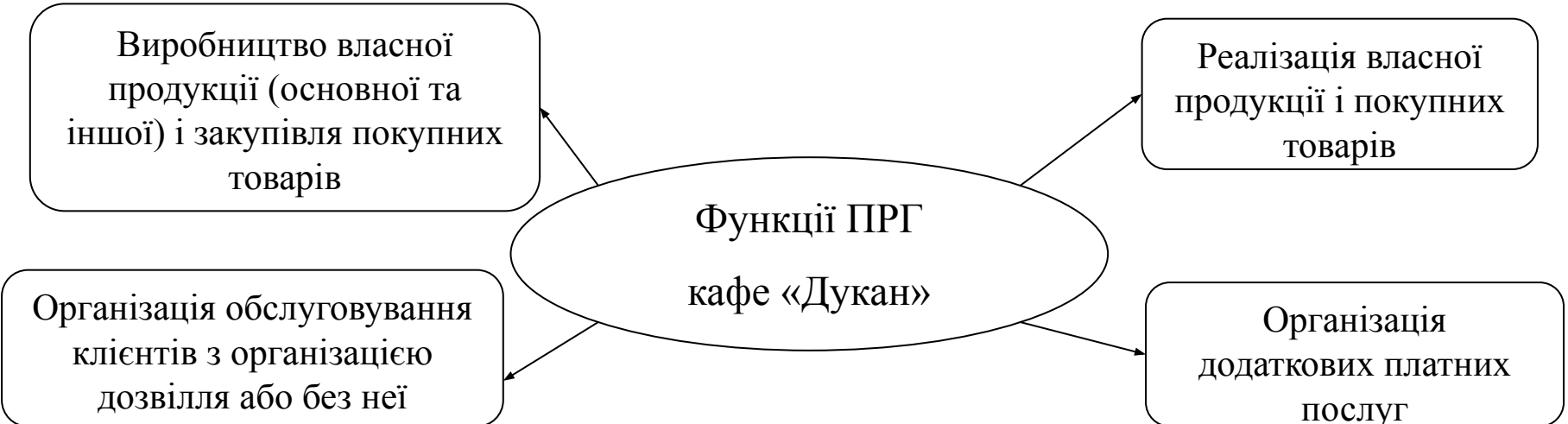
ПОСЛІДОВНІСТЬ АНАЛІЗУ СИРОВИННИХ І ТОВАРНИХ ЗАПАСІВ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



ХАРАКТЕРИСТИКА СИЛЬНИХ ТА СЛАБКИХ БОКІВ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ

№	Зміст питання вивчення об'єкта	Характеристика об'єкта	
		позитивні	негативні
1	Перспектива розвитку	Поширення кола діяльності	Всі процеси йдуть повільно, крім зростання обсягів випуску продукції кондитерського цеху
2	Цілі та цінова політика	Максимізація прибутку	Відсутня гнучка системи ціноутворення
3	Якість продукції	Висока якість продукції	–
4	Рівень обслуговування	Обслуговування офіціантами	–
5	Продукція	Широкий асортимент	Стандартне меню
6	Рівень організації реклами	За містом розташування кафе	–

Головні функції кафе



№	Показники	Значення за роками			Абсолютне відхилення		Відносне відхилення T_{p^2}	
		2014	2015	2016	$\frac{2015}{2014}$	$\frac{2016}{2015}$	$\frac{2015}{2014}$	$\frac{2016}{2015}$
1	Брутто-дохід від реалізації продукції (товарооборот), тис. грн.	3801,16	4452,28	5490,00	651,12	1037,72	117,13	123,31
2	Податок на додану вартість, тис. грн.	633,65	742,20	915,18	108,55	172,98	117,13	123,31
3	Нетто-дохід від реалізації продукції, тис. грн.	3167,51	3710,08	4574,82	542,57	864,74	117,13	123,31
4	Собівартість реалізованої продукції, тис. грн.	1900,51	2375,9	2682,89	475,39	306,99	125,01	112,92
5	Валовий дохід:							
	абсолютне значення, тис. грн.	1267,00	1334,18	1891,93	67,18	557,75	105,30	141,80
	у % до обороту, %	33,33	29,97	34,46	-3,36	4,49	89,92	114,98
6	Комерційні витрати, тис. грн.	1002,76	940,48	1144,22	-62,28	203,74	93,79	121,66
7	Управлінські витрати, тис. грн.	38,01	44,52	54,9	6,51	10,38	117,13	117,13
8	Прибуток від реалізації (брутто-прибуток), тис. грн.	226,23	349,18	692,81	122,85	343,63	154,35	198,41
9	Рентабельність продажу, %	5,95	7,84	12,62	1,89	4,78	131,78	160,90
10	Податок на прибуток, тис. грн.	42,98	62,85	124,71	19,87	67,86	146,23	198,42
11	Чистий прибуток:							
	абсолютне значення, тис. грн.	183,25	2863	568,10	103,08	281,77	156,25	198,41
	у % до товарообороту	4,82	6,43	10,35	1,61	3,92	133,40	160,96

АНАЛІЗ ТОВАРОБОРОТНОСТІ У РОЗРІЗІ ТОВАРНИХ ГРУП

9

№	Товарні групи	Товарооборот звітного року, тис. грн.		Сировинні і товарні запаси звітного року, тис. грн.					Середній товарний запас, тис. грн	Товарооборотність за роками, дні		
		усього	одно-денний	на 01.01	на 01.04	на 01.07	на 01.09	на 01.12		2015	2016	відхиленн я (+, -)
1	М'ясо-птиця, риба	1435,09	3,99	67,04	67,38	68,29	69,04	69,41	68,23	16,90	17,10	+0,2
2	Гастрономічні, бакалійні	930,28	2,58	83,15	83,57	84,70	85,62	86,09	84,62	33,00	32,80	-0,2
3	Фрукти-овочі	526,44	1,46	33,72	33,88	34,34	34,72	34,90	34,31	24,00	23,50	-0,5
4	Кондитерські	591,34	1,64	43,99	44,21	44,81	45,30	45,55	44,77	27,70	27,30	-0,4
5	Вино-горілчані	1355,76	3,77	140,78	141,48	143,39	144,90	145,74	143,26	38,40	38,00	-0,4
6	Інші	656,25	1,81	84,06	84,50	85,61	86,61	87,03	85,54	46,80	47,00	+0,2
7	Усього	5490,0	15,25	452,74	445,02	461,14	466,19	468,72	458,27	31,15	30,05	-1,10

Аналіз забезпеченості та ефективності використання товарних ресурсів (запасів) кафе «Дукан»

10

№ пор.	Показник	Значення за роками		Відхилення	
		2015	2016	абсолютне, тис. грн. $\frac{2016}{2015}$	відносна, % $\frac{2016}{2015}$
1	Обсяг товарообороту, тис. грн.	4452,28	5490,00	1037,72	123,31
2	Сума прибутку від реалізації продукції і товарів, тис. грн.	349,18	692,81	343,63	198,41
3	Обсяг надходження сировини і товарів, тис. грн.	4447,83	5473,58	1025,75	123,06
4	Середній запас, тис. грн.	397,29	458,27	60,98	115,35
5	Сума запасів, тис. грн.	4852,99	5962,14	1109,15	122,86
6	Коефіцієнт забезпечення підприємства запасами, одиниць;	1,0883	1,0805	-0,0078	92,28
7	Показник ефективності використання запасів за обсягом товарообороту, грн.	0,9190	0,9256	0,0066	100,72
8	Показник ефективності використання запасів за обсягом прибутку від реалізації, грн.	0,0721	0,1168	0,0447	162,00
9	Інтегральний показник ефективності використання запасів; одиниць	0,2575	0,3289	0,0714	127,73

ОПЕРАТИВНЕ УПРАВЛІННЯ СИРОВИННИМИ І ТОВАРНМИ ЗАПАСАМИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



Основні причини утворення наднормативних товарних запасів

Суб'єктивні причини	Об'єктивні причини
1. Помилки при визначенні обсягу поставки товарних ресурсів (невідповідність обсягу поставки обсягу попиту на товар).	1. Зміни обсягу та структури попиту в період між укладанням договору закупки та фактичною поставкою товарів.
2. Помилки в підборі асортименту товарів (невідповідність попиту за розмірами, фасонами, модифікаціями та іншими споживчими ознаками).	2. Порушення графіку та обсягів поставки товарів.
3. Помилки при розробці графіка завозу та величини партії поставки (невідповідність періодичності поставки швидкості реалізації).	3. Низька якість товарів, дизайн упаковки та інші характеристики.
4. Необгрунтована цінова політика (надмірно висока, неконкурентоспроможна ціна за рахунок високої торговельної надбавки або неефективної політики закупок).	4. Моральне старіння товару, невідповідність моді та іншим потребам споживачів.
5. Неефективна діяльність щодо зміни попиту або її відсутність.	5. Поява на ринку нових модифікацій або принципово нових товарів з покращеними споживчими характеристиками.
6. Неефективна реклама стратегія підприємства в цілому та окремих товарів, що реалізуються.	6. Низька платоспроможність споживачів.
7. Помилки в організації торгівлі (графік роботи, викладка товарів, форма обслуговування, додаткові послуги та ін.	7. Підвищення активності конкурентної боротьби в районі діяльності.



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!