

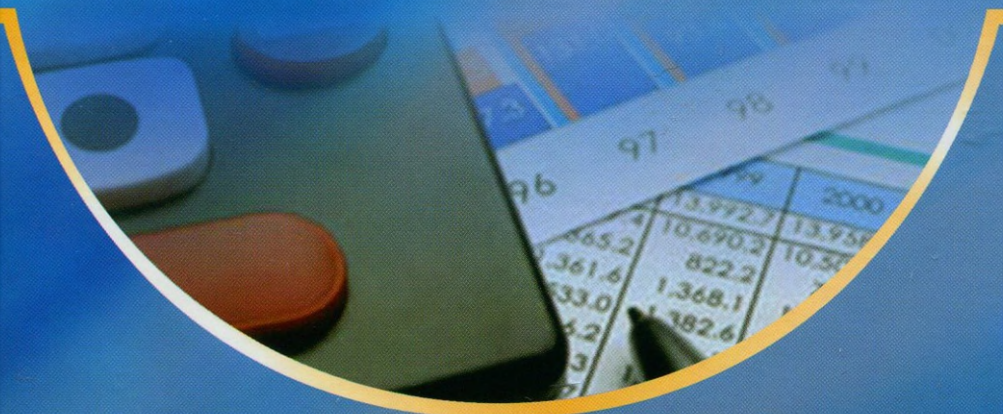
338.45:640.432

E 45

Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська,  
О. А. Круглова, І. В. Мілаш



# ЕКОНОМІКА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш

# **ЕКОНОМІКА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Навчальний посібник

Рекомендовано Міністерством освіти і науки» молоді та спорту України як  
навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів

Харків  
Світ Книг  
2013

УДК 64.011.46640.432

ББК 65.431.14

Е 45

Рекомендоване Міністерством освіти і науки України як навчальний посібник  
для студентів вищих навчальних закладів  
(лист МОН 1/11-6610 від 08.04.13 року)

Рецензенти:

Гросул В. А. - професор, доктор економічних наук Харківського державного університету харчування та торгівлі;

Носова О. В. - професор, доктор економічних наук Харківського національного університету внутрішніх справ;

Дмитрієв І. А. - професор, доктор економічних наук Харківського національного автомобільно-дорожнього університету

Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш  
Е 45 Економіка ресторанного господарства: Навчальний посібник. —  
Х.; Світ книг, 20 ІЗ. — с. 389

ISBN 978-966-2678-14-7

У навчальному посібнику системно розглянуто економічні питання щодо сутності та особливостей розвитку ресторанного господарства у сучасних умовах постіндустріального суспільства, глобалізації економічних відносин та інноваційних змін у технологіях виробництва кулінарної продукції та управління окремими підприємствами. Визначено основні зовнішні та внутрішні механізми функціонування різноманітних суб'єктів господарювання в ринковій економіці. Наведено методичні підходи до планування поточної діяльності та обґрунтування бізнес-планів розвитку підприємств ресторанного господарств.

Навчальний посібник призначений для студентів спеціальностей «Технологія харчування у ресторанному бізнесі», «Готельна та ресторанна справа», а також буде корисним для спеціалістів та підприємців у сфері ресторанного господарства.

УДК 64.011.46640.432

ББК 65.431.14

© Н. О. Власова, 2013  
© Н. С. Краснокутська, 2013  
© О. А. Круглова, 2013  
© І. В. Мілаш, 2013  
© «Світ Книг», 2013

ISBN 978-966-2678-14-7

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	6
<b>РОЗДІЛ 1. РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО У СИСТЕМІ РИНКОВИХ ВІДНОСИН</b> .....	8
1.1. Ресторанне господарство як вид підприємницької діяльності та галузь національної економіки.....	8
1.2. Характеристика суб'єктів господарювання у ресторанному бізнесі. Зовнішнє та внутрішнє середовище їх функціонування.....	19
1.3. Ринок кулінарної продукції, його особливості.....	31
1.4. Державне регулювання у сфері ресторанного господарства.....	46
1.5. Основи та зміст процесу управління на рівні окремих підприємств ресторанного бізнесу.....	50
Контрольні питання та ситуації до роздумів.....	56
Тести.....	58
<b>РОЗДІЛ 2. ВИРОБНИЦТВО ПРОДУКЦІЇ ТА ТОВАРОБОРОТ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b> .....	62
2.1. Товарооборот ресторанного господарства як складова роздрібного товарообороту.....	62
2.2. Виробнича програма, склад продукції та особливості послуг у сфері ресторанного господарства.....	71
2.3. Фактори, що впливають на розмір та склад продукції й товарообороту підприємств ресторанного господарства. Маркетингова політика підприємств.....	78
2.4. Обґрунтування виробничої програми та товарообороту на плановий період у різних типах підприємств ресторанного господарства.....	87
Контрольні питання та ситуації до роздумів.....	98
Тести.....	100
Практичні завдання.....	103
<b>РОЗДІЛ 3. СИРОВИННІ ТА ТОВАРНІ РЕСУРСИ, ЇХ ЗНАЧЕННЯ ТА ФОРМУВАННЯ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b> .....	114
3.1. Сировинні та товарні ресурси як предмет праці в підприємствах ресторанного господарства. Закупівельна політика підприємств.....	121
3.2. Сутність та склад запасів.....	121
3.3. Продуктовий баланс та обґрунтування потреби у сировині та товарах.....	133
3.4. Управління запасами сировини, товарів та інших матеріальних цінностей у закладах ресторанного господарства.....	137

3.5. Сутність та особливості формування оборотних активів та джерел їх фінансування.....	144
Контрольні питання та ситуації до роздумів.....	153
Тести.....	155
Практичні завдання.....	158
<b>РОЗДІЛ 4. ТЕХНІЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТО-</b>	
<b>РАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>165</b>
4.1. Поняття і склад технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства.....	165
4.2. Оцінка та розвиток технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства.....	171
4.3. Стан та ефективність використання технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства.....	180
4.4. Потужність виробничої системи підприємства ресторанного господарства.....	188
Контрольні питання та питання до роздумів.....	191
Тести.....	192
Практичні завдання.....	194
<b>РОЗДІЛ 5. КАДРОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТО-</b>	
<b>РАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>202</b>
5.1. Характеристика кадрового потенціалу підприємства ресторанного господарства.....	202
5.2. Ефективність використання кадрового потенціалу підприємства ресторанного господарства.....	209
5.3. Матеріальне стимулювання праці персоналу підприємства ресторанного господарства.....	213
5.4. Система планування праці на підприємстві ресторанного господарства.....	226
Контрольні питання та ситуації до роздумів.....	230
Тести.....	232
Практичні завдання.....	234
<b>РОЗДІЛ 6. ВИТРАТИ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО</b>	
<b>ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>241</b>
6.1. Сутність й особливості формування витрат у підприємствах ресторанного господарства. Довгострокові та поточні витрати.....	241
6.2. Класифікація поточних витрат.....	249
6.3. Фактори, що впливають на розмір та рівень поточних витрат.....	253
6.4. Обґрунтування планового розміру та рівня поточних витрат у підприємствах ресторанного господарства.....	258
Контрольні питання та ситуації до роздумів.....	265
Тести.....	268

	Практичні завдання.....	271
<b>РОЗДІЛ 7.</b>	<b>ДОХОДИ ТА ПРИБУТОК СУБ'ЄКТІВ ПІДПРИЄМ-</b>	
	<b>НИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СИСТЕМІ РЕСТОРАН-</b>	
	<b>НОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>280</b>
	7.1. Сутність та види доходів підприємств ресторанного	
	господарства. Націнка на продукцію і товари.....	280
	7.2. Особливості ціноутворення у ресторанному	
	господарстві, цінова політика підприємств та фактори, що	
	на неї впливають.....	288
	7.3. Прибуток підприємств ресторанного господарства,	
	джерела формування та напрямі використання.....	297
	7.4. Рентабельність як показник ефективності	
	господарювання на рівні суб'єктів ресторанного бізнесу.....	304
	7.5. Основи управління прибутком підприємств.....	310
	Контрольні питання та ситуації до роздумів.....	316
	Тести.....	318
	Практичні завдання.....	322
<b>РОЗДІЛ 8.</b>	<b>БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО</b>	
	<b>ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>330</b>
	8.1. Інвестиції як джерело розвитку ресторанного бізнесу.....	330
	8.2. Бізнес-план як плановий документ обґрунтування	
	різноманітних проектів розвитку у ресторанному	
	господарстві.....	334
	8.3. Техніко-економічне та фінансове обґрунтування	
	відкриття нового закладу у ресторанному бізнесі.....	337
	Контрольні питання та ситуації до роздумів.....	349
	Тести.....	350
	Практичні завдання.....	352
<b>ДОДАТКИ.....</b>		<b>357</b>
<b>ЛІТЕРАТУРА .....</b>		<b>385</b>