
I. ЕКОНОМІКА Й УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВОМ

УДК 657.471:640.432

ТЕХНОЛОГІЯ ОЦІНКИ ВИТРАТНОСТІ ОПЕРАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О. М. ПЕТРУК, доктор економічних наук, професор
(Житомирський державний технологічний університет)

Анотація. Мета статті полягає в обґрунтуванні технології оцінки витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства та розробці практичних рекомендацій із виявлення резервів її зниження. **Методика дослідження.** Досягнення поставленої у статті мети здійснено за допомогою загальнонаукових і спеціальних методів дослідження, а саме: діалектичного підходу, аналізу та синтезу, систематизації та узагальнення, кореляційно-регресійного аналізу. **Результати.** Розроблено технологію оцінки витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства у формі функціональної моделі, яку запропоновано використовувати у процесі реалізації певних аналітичних процедур, спрямованих на пошук резервів підвищення ефективності використання спожитих ресурсів. З метою встановлення причин зміни витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства розроблено багатофакторну модель залежності рівня операційних витрат і здійснено статистичний аналіз, результати якого засвідчили її надійність та значимість. На підставі цієї моделі здійснено факторний аналіз і виявлені резерви зниження витратності операційної діяльності закладу ресторанного господарства. **Практична значущість результатів дослідження.** Упровадження запропонованого підходу до оцінки рівня операційних витрат забезпечує можливість пошуку резервів його зниження, що, у свою чергу, сприяє підвищенню якості обґрунтування управлінських рішень щодо витратності господарювання в ресторанному бізнесі. Основні наукові положення статті можна використовувати у практиці підприємств ресторанного господарства.

Ключові слова: ресторанне господарство, підприємство, операційна діяльність, витратність, оцінка, технологія.

Постановка проблеми в загальному вигляді та зв'язок із найважливішими науковими чи практичними завданнями. Ресторанне господарство як складова економічної системи країни, що поєднує всі фази розширеного відтворення (виробництво, розподіл, обмін, споживання) і виконує важливі соці-

ально-економічні функції, забезпечує зайнятість населення і задоволення його життєвих потреб в організованому харчуванні, відпочинку й дозвіллі, сприяє економії суспільної праці, розширенню і підвищенню ефективності економічних зв'язків, обумовлює стійкість грошового обігу та бере активну участь

у формуванні державного бюджету. Посилення ролі ресторанного бізнесу в системі національних і загальносвітових господарських відносин, динамічність розвитку галузі, зростання конкуренції та перспективи нових форматів бізнес-моделей інноваційного розвитку підприємництва у сфері й організації споживання їжі потребують реформування наявних і пошуку нових ефективних інструментів управління діяльністю підприємств ресторанного господарства. Дедалі більшої вагомості в контексті забезпечення стійких конкурентних переваг, організації гнучкого ціноутворення на страви й послуги підприємства ресторанного господарства, отримання прибутку, необхідного для його подальшого розвитку, набувають питання відшкодування витрат операційної діяльності та їх оптимізації. Зазначене визначає актуальність дослідження технології оцінки витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблемні питання теорії та практики формування витрат операційної діяльності підприємства, оцінки їх ефективності й управління ними знаходяться в центрі уваги вітчизняних і зарубіжних науковців. Вагомий вклад у розвиток методології аналізу операційних витрат підприємства внесли такі представники наукової спільноти: Е. А. Аткинсон, С. Ф. Голов, К. Друрі, Г. І. Кіндрацька, Є. В. Мних, І. М. Парасій-Вергуненко, П. Я. Попович, Г. В. Савицька, І. Д. Ференц, А. В. Череп, М. Г. Чумаченко, С. І. Шкарабан, Г. А. Ямборко, М. І. Яцків та ін. Проблемні питання аналізу в контексті підвищення ефективності господарювання та управління підприємствами ресторанного господарства висвітлені також у роботах А. О. Аветисової, М. І. Баканова, Н. О. Власової, Л. І. Кравченко, А. А. Мазаракі, А. М. Менделевича, В. І. Оспіщева, Я. С. Столярова, А. І. Усіної, Н. П. Ушакової, В. А. Чернова, О. В. Чумак, О. В. Яшиної та ін. Разом із тим у наукових працях недостатньо повно та ґрунтовно висвітлюються принципово важливі питання, пов'язані з оцінкою витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства, що потребує подальших наукових досліджень технології оцінки та розробки практичних рекомендацій із застосування

сучасного методичного інструментарію виявлення причин зміни й потенційних можливостей зниження витрат операційної діяльності підприємств ресторанного господарства, підвищення ефективності їх господарювання.

Формування цілей статті (постановка завдання). Метою статті є обґрунтування технології та розробка практичних рекомендацій з оцінки витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства і виявлення резервів її зниження.

Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів. В основі будь-якого процесу лежить визначена технологія. Згідно з існуючими підходами, технологія (від др. грец. τέχνη – майстерність, уміння; λόγος – слово, думка) – сукупність методів та інструментів для досягнення бажаного результату [1, с. 301]; у широкому сенсі – застосування наукових знань для вирішення практичних завдань [1, с. 302; 2]; у вузькому – це набір способів, засобів вибору та здійснення керуючого процесу з множини можливих його реалізацій, що визначається певною послідовністю дій [3, с. 6], або більш змістовно – це сукупність методів і засобів реалізації людьми конкретного складного процесу шляхом поділу його на систему послідовних взаємопов'язаних процедур та операцій, які виконуються більш або менш однозначно й мають за мету досягнення високої ефективності певного виду діяльності [4].

З огляду на це, під технологією оцінки витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства слід розуміти комплекс теоретико-методичних знань, втілених шляхом застосування сучасного методичного інструментарію під час послідовної реалізації певних аналітичних процедур із дослідження стану, динаміки розвитку та можливостей зниження операційних витрат.

Для обґрунтування змістовності та структури технології оцінки витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства важливим є чітке розуміння терміна «витратність операційної діяльності», методичного інструментарію і послідовності реалізації аналітичних процедур з урахуванням специфіки галузі й особливостей формування операційних витрат.

Виробництво кулінарної продукції, реалізація та організація її споживання пов'язані з виникненням витрат операційної діяльності. Специфіка операційних витрат підприємств ресторанного господарства полягає в тому, що вони включають: затрати, пов'язані з виготовленням продукції (вартість сировини й товарів, що використовуються у процесі виробництва продукції, витрати на заробітну плату робітникам кухні, на амортизацію основних виробничих засобів, оренду й утримання виробничих приміщень, на газ та електроенергію для виробничих потреб, інші виробничі витрати); витрати обігу (витрати на заробітну плату буфетникам, касирам і частково офіціантам, на амортизацію та утримання торговельного обладнання, витрати на рекламу тощо); витрати організації споживання (витрати на оренду, амортизацію й утримання приміщень та обладнання обідніх залів, на заробітну плату робітників, що пов'язані з організацією споживання тощо). Чим більша сума операційних витрат та їх частка в доходах підприємства, тим більша витратність ресторанного бізнесу, і навпаки.

Зазвичай, для характеристики витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства використовують показник рівня операційних витрат, який визначається як виражене у відсотках співвідношення витрат операційної діяльності й товарообороту [5, с. 72; 6, с. 298] та є свідченням того, у що обходиться підприємству реалізація виробленої власної продукції й купованих товарів. Отже, під витратністю операційної діяльності підприємств ресторанного господарства слід розуміти розмір витрат на виробництво, реалізацію та організацію споживання кулінарної продукції, що припадає на одиницю реалізованої продукції власного виробництва й купованих товарів.

Як і будь-який процес, оцінка витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства здійснюється із застосуванням відповідного інструментарію, що представлений методами детермінованого та стохастичного факторного аналізу.

Детермінований факторний аналіз дозволяє дослідити функціональні зв'язки між рівнем витрат операційної діяльності й чинниками, що визначають його зміну, і передбачає застосування прийомів елімінування

(ланцюгової підстановки, абсолютних різниць, відносних різниць, коригування, індексний) [7, с. 172], а стохастичний факторний аналіз – випадкові зв'язки із застосуванням економіко-математичних методів (кореляційно-регресійний аналіз, математичне програмування, матричні методи, економетричні методи тощо), які дозволяють моделювати залежності рівня витрат операційної діяльності від різноманітних чинників бізнес-середовища та використовувати ці моделі з певною метою (кількісна оцінка впливу чинників, виявлення резервів зниження витратності, прогнозування тощо).

Приймаючи до уваги вищевикладене, можна структурувати технологію процесу оцінки витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства та представити її у вигляді відповідної функціональної моделі (рис. 1).

Слід зазначити, що метою оцінки витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства є своєчасне отримання об'єктивних даних щодо рівня операційних витрат, установлення причин його зміни й пошук потенційних можливостей оптимізації складу та структури витрат операційної діяльності, відносного їх зниження й підвищення ефективності використання спожитих ресурсів для забезпечення сталого економічного зростання підприємства, а також розробка заходів із їх практичної реалізації та формування альтернативних пропозицій для вибору й прийняття раціональних управлінських рішень.

Практика підприємницької діяльності у сфері ресторанного бізнесу та дослідження науковців [5, с. 79; 6, с. 298] доводять, що рівень витрат операційної діяльності формується під впливом низки зовнішніх і внутрішніх чинників. Вирішальними з числа останніх є сума операційних витрат та обсяг товарообороту, що, у свою чергу, здебільшого залежать від зміни складу, структури й ефективності використання спожитих ресурсів (основних засобів, сировини й товарів, трудових ресурсів). З огляду на це, у процесі оцінки витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства особливу увагу слід приділяти чинникам, пов'язаним з ефективністю використання живої та уречевленої праці.



Рис. 1. Функціональна модель технології оцінки витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства

Для встановлення факторних залежностей і виявлення сили впливу означених чинників на зміну рівня витрат операційної діяльності підприємств ресторанного господарства слід застосовувати метод кореляційно-регресійного аналізу. Він передбачає розробку моделі залежності рівня операційних витрат від чинників, що визначають його зміну, на підставі якої можливо здійснювати факторний аналіз, виявляти резерви та передбачати зміни витратності операційної діяльності підприємства ресторанного бізнесу на перспективу.

Зазначимо, що застосування методу кореляційно-регресійного аналізу, у межах технології оцінки рівня витрат підприємства ресторанного господарства, потребує формування якісно

однорідної вибіркової сукупності досліджуваних підприємств і пов'язане з вибором факторів, установленням тісноти зв'язку між ними й рівнем операційних витрат, моделюванням факторних залежностей, оцінкою значущості отриманих моделей та їх практичним застосуванням.

Вихідною інформацією для даного дослідження стали показники діяльності 35 закладів ресторанного господарства м. Житомир та Житомирської області за 2015–2016 рр. Ці підприємства мають різні організаційно-правові форми, розміри, стадії життєвого циклу, але їх сукупність характеризується схожими умовами функціонування та чинниками мікро- і мезорівня, що впливають на рівень витрат

операційної діяльності (стабільність розвитку ринку ресторанних послуг у регіоні, постійність контингенту споживачів, стабільність попиту на послуги підприємств ресторанного бізнесу тощо), і сформована з урахуванням вимог щодо обсягу та однорідності вибіркової сукупності, що забезпечує її репрезентативність. Критерієм однорідності сукупності було обрано коефіцієнт варіації, значення якого не перевищує 33 %.

У ході формування системи чинників впливу на рівень витрат операційної діяльності враховувались специфіка діяльності й особливості формування операційних витрат підприємств ресторанного господарства, а також такі вимоги:

- усі показники мають бути кількісно вимірюваними;
- перелік має включати теоретично обґрунтовані показники;
- показники не мають знаходитись між собою у функціональній залежності.

Шляхом логічного аналізу було обрано чинники, що впливають на рівень витрат операційної діяльності підприємств ресторанного господарства: питома вага продукції власного виробництва в загальному обсязі товарообороту (x_1); товарооборот на 1 місце (x_2); середньооблікова чисельність працівників (x_3); продуктивність праці робітників виробництва (x_4); віддача активної частини основних засобів (x_5); середні товарні запаси (x_6); питома вага постійних витрат у загальній сумі витрат операційної діяльності (x_7); питома вага напівфабрикатів у сировинних наборах (x_8); площа залу (x_9); кількість асортиментних позицій у меню (x_{10}).

Для оцінки ступеня впливу обраних чинників на рівень витрат операційної діяльності підприємств ресторанного господарства було проведено розрахунок коефіцієнтів кореляції. Аналіз матриці коефіцієнтів кореляції дозволив виявити:

- чинники, які мають слабкий зв'язок із результативним показником, і які слід виключити із подальшого дослідження;
- наявність мультиколінеарності між деякими чинниками, що призводить до серйозного зниження точності оцінок параметрів регресії, скривлення оцінок дисперсії залишків.

Для усунення мультиколінеарності О. О. Горошанська та Н. Б. Кащена пропонують два способи:

- 1) вилучення змінної (змінних);
- 2) перетворення змінних шляхом розрахунку відносних значень змінних (темпи зростання, темпи приросту) або відхилень від середніх значень змінних, або нормалізованих значень змінних [8, с. 175].

З огляду на те, що вихідний масив даних сформовано за сукупністю підприємств ресторанного господарства, а не за даними одного підприємства в динаміці, для усунення мультиколінеарності був застосований перший спосіб і з подальшого дослідження вилучені чинники, які мають більш тісний зв'язок між собою, ніж із результативним показником.

Для вибору моделі регресії, яка найкращим чином описувала би зв'язок між результативним показником і чинниками, що на нього впливають, науковці [8, с. 176; 9, с. 145] пропонують різні методи, зокрема:

- метод усіх можливих регресійних рівнянь, що передбачає побудову моделей, які містять усі можливі комбінації впливових чинників;
- метод виключень, який базується на дослідженні часткових F-критеріїв для встановлення статистичної значимості співвідношення між залишками моделі з найбільшою кількістю чинників і залишками моделі з одним вилученим чинником;
- покроковий регресійний метод, що діє у зворотному порядку порівняно з попереднім методом, тобто до моделі послідовно вносяться чинники, які мають найбільший коефіцієнт кореляції із залежною змінною.

Застосування покрокового регресійного аналізу дозволило запропонувати для досліджуваної сукупності підприємств ресторанного господарства багатофакторну модель рівня витрат операційної діяльності, що має вигляд:

$$y = 29,12 + 0,167x_1 - 0,066x_4 - 0,221x_5 - 0,851x_8, \quad (1)$$

де y – рівень витрат операційної діяльності підприємства, % до об.;

x_1 – питома вага продукції власного виробництва в загальному обсязі товарообороту, %;

x_4 – продуктивність праці робітників виробництва, тис. грн;

x_5 – віддача активної частини основних засобів, грн;

x_8 – питома вага напівфабрикатів у сировинних наборах, %.

Статистичний аналіз рівняння регресії підтвердив:

- наявність високого взаємозв'язку між рівнем витрат операційної діяльності й чинниками, що включені в модель (коефіцієнт множинної кореляції дорівнює 0,869);
- залежність формування рівня операційних витрат підприємства від зміни врахованих у моделі чинників на 75,5 % (коефіцієнт множинної детермінації дорівнює 0,755);
- значимість отриманої моделі, оскільки

фактичне значення F-критерію Фішера значно перевищує табличне.

Для визначення граничного внеску кожного чинника у формування рівня витрат операційної діяльності підприємства ресторанного господарства були розраховані часткові коефіцієнти детермінації та стандартизовані коефіцієнти регресії (β -коефіцієнти) (табл. 1).

Таблиця 1

Часткові коефіцієнти детермінації та β -коефіцієнти, що відображають залежність рівня витрат операційної діяльності підприємства ресторанного господарства від чинників, які на нього впливають

Чинник	Частковий коефіцієнт детермінації	β -коефіцієнт
x_1	0,289	0,245
x_4	0,144	-0,182
x_5	0,108	-0,121
x_8	0,214	-0,196

За результатами обчислення зроблено висновок про те, що найбільший внесок у коефіцієнт детермінації й адекватність моделі має питома вага продукції власного виробництва в загальному обсязі товарообороту (якщо виключити його з рівняння, то коефіцієнт детермінації зменшиться на 0,289). Цей чинник суттєво впливає на зміну рівня витрат операційної діяльності підприємств ресторанного господарства досліджуваної сукупності.

Розроблена багатофакторна модель залежності рівня витрат операційної діяльності була використана для кількісної оцінки впливу врахованих у ній чинників на зміну рівня операційних витрат та підрахунку резервів зниження витратності операційної діяльності закладу

ресторанного господарства ТОВ «Марічка», що входить до складу вибіркової сукупності підприємств (табл. 2).

Отже, на досліджуваному підприємстві зниження рівня операційних витрат у розмірі 0,162 % до обороту є наслідком:

збільшення продуктивності праці робітників виробництва на 2,01 тис. грн і віддачі активної частини основних засобів на 1,48 грн, що обумовило зниження витратності операційної діяльності відповідно на 0,133 та 0,327 % до обороту;

зниження питомої ваги продукції власного виробництва в загальному обсязі товарообороту на 1,12 пункти структури та питомої ваги напівфабрикатів у сировинних наборах на 0,57 пункти структури.

Таблиця 2

Розрахунок впливу чинників на зміну рівня витрат операційної діяльності закладу ресторанного господарства ТОВ «Марічка»

Показник	Коефіцієнт регресії	Зміна (+,-)	Величина впливу, % до об.
1. Питома вага продукції власного виробництва в загальному обсязі товарообороту, %	0,167	-1,120	-0,187
2. Продуктивність праці робітників виробництва, тис. грн	-0,066	2,010	-0,133
3. Віддача активної частини основних засобів, грн	-0,221	1,480	-0,327
4. Питома вага напівфабрикатів у сировинних наборах, %	-0,851	-0,570	0,485
5. Рівень витрат операційної діяльності, % до об.	x	-0,162	x

Розмір впливу зазначених чинників відповідно становив – 0,187 та 0,485 % до обороту.

Отже, резервом подальшого зниження рівня витрат операційної діяльності досліджуваного закладу ресторанного господарства ТОВ «Марічка» є зміна структури сировинного набору в бік збільшення в його складі питомої ваги напівфабрикатів, які використовуються для виробництва кулінарної продукції.

Висновки із зазначених проблем і перспективи подальших досліджень у поданому напрямі. Технологія оцінки витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства ґрунтується на використанні сучасного методичного інструментарію у процесі дослідження рівня операційних витрат із метою отримання об'єктивних даних щодо його розміру, установлення причин зміни та пошуку потенційних можливостей зниження. Розроблену функціональну модель технології оцінки витратності операційної діяльності підприємств ресторанного господарства запропоновано використовувати у процесі реалізації певних аналітичних процедур, спрямованих на пошук резервів підвищення ефективності використання спожитих ресурсів і зниження рівня операційних витрат. Надані рекомендації дозволять значно підвищити якість управлінських рішень щодо витратності господарювання в ресторанному бізнесі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Некрасов С. И. Философия науки и техники : тематический словарь-справочник / С. И. Некрасов, Н. А. Некрасова. – Москва : МИИТ, 2009. – 424 с.
2. Technology // Encyclopædia Britannica. Encyclopædia Britannica Online. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.britannica.com/topic/technology> (дата звернення: 7.10.2017). – Назва з екрана.
3. Інформаційні технології та моделювання бізнес-процесів : навч. посіб. / [О. М. Томашевський, Г. Г. Цегелик, М. Б. Вітер, В. І. Дудук]. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 296 с.
4. Сайт Українська педагогіка. Технології навчання. Інформаційні технології навчання

[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ukped.com/skarbnichka/2367-tehnologiyi-navchannja-informatsijni-tehnologiyi-navchannja.html> (дата звернення: 7.10.2017). – Назва з екрана.

5. Економічний аналіз підприємств торгівлі та харчування : навч. посіб. / [Н. М. Гаркуша О. В. Цуканова, Н. Б. Кашена, Т. О. Сідорова.]. – Харків : Харківський держ. ун-т харч. та торг., 2014. – 360 с.
6. Чумак О. В. Інформаційно-методичне підґрунтя аналізу витрат підприємств ресторанного господарства / О. В. Чумак, І. С. Андрющенко // Науковий вісник Ужгородського університету. Сер. : Економіка. – 2016. – Вип. 1 (2). – С. 297–301.
7. Горошанська О. О. Аналітичний інструментарій управління витратами підприємства / О. О. Горошанська, Н. Б. Кашена // Фінанси, облік і аналіз в управлінні підприємницькою діяльністю: сучасні проблеми та перспективи розвитку теорії і практики : матеріали III Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 28 жовтня 2016 р. – Харків : ХДУХТ, 2016. – С. 172–173.
8. Кашена Н. Б. Прогнозування результатів діяльності підприємства на основі економетричних моделей / Н. Б. Кашена, О. О. Горошанська, // Системи забезпечення управління підприємством: сучасний стан та перспективи розвитку : збірник наукових праць. – Харків : ХІБМ, 2016 – С. 173–179.
9. Клебанова Т. С. Прогнозування показників фінансової діяльності підприємства житлово-комунального господарства за допомогою адаптивних моделей / Т. С. Клебанова, О. О. Рудаченко // Бізнес Інформ. – 2015. – № 1. – С. 143–148.

REFERENCES

1. Nekrasov, S. Y. & Nekrasova, N. A. (2009). *Fylosofyia nauky y tekhniky: tematycheskyi slovar-spravochnyk [Philosophy of Science and Technology: Thematic Dictionary]*. Moscow : MYYT [in Russian].
2. Technology // Encyclopædia Britannica.

- Encyclopædia Britannica Online (n.d.). <https://www.britannica.com/topic/technology>. Retrieved from <https://www.britannica.com/topic/technology>. (accessed 7 October 2017) [in Ukrainian].
3. Tomashevskiy, O. M., Tsehelyk, H. H., Viter, M. B. & Duduk, V. I. (2012). *Informatsiini tekhnolohii ta modeliuvannia biznes-protseviv [Information technology and business process modeling]* Kyiv : Tsentr uchbovoi literatury [in Ukrainian].
 4. Sait Ukrainska pedahohika. Tekhnolohii navchannia. Informatsiini tekhnolohii navchannia (n.d.). <http://ukped.com/skarbnichka/2367-tehnologiyi-navchannja-informatsijni-tehnologiyi-navchannja.html>. Retrieved from <http://ukped.com/skarbnichka/2367-tehnologiyi-navchannja-informatsijni-tehnologiyi-navchannja.html>. (accessed 7 October 2017) [in Ukrainian].
 5. Harkusha, N. M., Tsukanjva, N. B., Kashena, T. O. & Sidorova, T. O. (2014). *Ekonomichniy analiz pidpriemstv torhivli ta kharchuvannia. [Economic analysis of trade and catering enterprises]*. Kharkiv : Kharkivskiy derzhavnyi universytet kharchuvannia ta torhivli [in Ukrainian].
 6. Chumak, O. V. & Andriushchenko, I. S. (2016). Informatsiino-metodychne pidgruntia analizu vytrat pidpriemstv restorannoho hospodarstva [Informational and methodological basis of cost analysis of enterprises of restaurant industry]. *Naukovyi visnyk Uzhhorodskoho universytetu. Seriya : Ekonomika – Scientific herald of Uzhgorod University. Series: Economics*, (1(2), (pp. 297–301) [in Ukrainian].
 7. Horoshanska, O. O. & Kashchena, N. B. (2016). Analitchnyi instrumentarii upravlinnia vytratamy pidpriemstva [Analytical toolkit for cost management of the enterprise]. *Proceeding from III Mizhnar. nauk.-prakt. Internet-konf. "Finansy, oblik i analiz v upravlinni pidpriemnytskoiu diialnistiu: suchasni problemy ta perspektyvy rozvytku teorii i praktyky" – III International. science-practice Internet Conf. "Finance, Accounting and Analysis in Business Administration: Current Issues and Prospects for the Development of Theory and Practice"*. (pp. 172–173). Kharkiv : KhDUKhT [in Ukrainian].
 8. Kashchena, N. B. & Horoshanska, O. O. (2016). Prohnozuvannia rezultativ diialnosti pidpriemstva na osnovi ekonometrychnykh modelei [Forecasting the results of the enterprise on the basis of econometric models]. *Systemy zabezpechennia upravlinnia pidpriemstvom: suchasnyi stan ta perspektyvy rozvytku: Zbirnyk naukovykh prats – Systems of enterprise management: current state and prospects of development: Collection of scientific works*, (pp. 173–179). Kharkiv : KhIBM [in Ukrainian].
 9. Klebanova, T. S. & Rudachenko, O. O. (2015). Prohnozuvannia pokaznykiv finansovoi diialnosti pidpriemstva zhytlovo-komunalnoho hospodarstva za dopomohoiu adaptyvnykh modelei [Forecasting of indicators of financial activity of the enterprise of housing and communal services using adaptive models]. *Biznes Inform – Business Inform*, 1, 143–148 [in Ukrainian].

О. М. Петрук, доктор экономических наук, профессор (Житомирский государственный технологический университет). **Технология оценки затратности операционной деятельности предприятий ресторанного хозяйства.**

Аннотация. Цель статьи заключается в обосновании технологии оценки затратности операционной деятельности предприятий ресторанного хозяйства и разработке практических рекомендаций по выявлению резервов ее снижения. **Методика исследования.** Достижение поставленной в статье цели осуществлено с помощью общенаучных и специальных методов исследования, а именно: диалектического подхода, анализа и синтеза, систематизации и обобщения, корреляционно-регрессионного анализа. **Результаты.** Разработана функциональная модель технологии оценки затратности операционной деятельности предприятий ресторанного хозяйства, которую предложено использовать в процессе реализации определенных аналитических процедур, направленных на поиск резервов повышения эффективности использования потребленных ресурсов. С целью установления причин изменения затратности операционной деятельности предприятий ресторанного хозяйства разработана многофакторная модель зависимости уровня операционных расходов и осуществлен статистический анализ, результаты которого подтвердили ее надежность и значимость. На основании данной модели осуществлен факторный анализ и выявлены

резервы снижения затратности операционной деятельности заведения ресторанного хозяйства. **Практическая значимость результатов исследования.** Использование предложенного подхода к оценке уровня операционных затрат обеспечивает возможность поиска резервов его снижения, что, в свою очередь, способствует повышению качества управленческих решений по затратности хозяйствования в ресторанном бизнесе. Основные научные положения статьи можно использовать в практике предприятий ресторанного хозяйства.

Ключевые слова: ресторанное хозяйство, предприятие, операционная деятельность, затратность, оценка, технология.

O. Petruk, Dc. Econ.Sci., Professor (Zhytomyr State Technological University). *Technology evaluation of the cost of operating activities of restaurant enterprises.*

Annotation. *The purpose of the paper is to substantiate the technology of estimating the cost of operating activities of enterprises of the restaurant industry and to develop practical recommendations for identifying reserves for its reduction. **Methodology of research.** Achievement of the goal set in the article is carried out with the help of general scientific and special methods of research, namely: dialectical approach, analysis and synthesis, systematization and generalization, correlation-regression analysis. **Findings.** The functional model of the technology of estimation of operational activity of enterprises of restaurant industry, which is proposed to be used in the process of implementation of certain analytical procedures aimed at finding reserves for increasing the efficiency of utilization of consumed resources, is developed. In order to determine the reasons for changing the operating costs of restaurant enterprises, a multi-factor model of the level of operating costs dependence has been developed and a statistical analysis has been carried out, the results of which have shown its reliability and significance. On the basis of this model, factor analysis was carried out and reserves were found to reduce the operating costs of the restaurant restaurant facility. **Practical value.** The introduction of the proposed approach to the estimation of the level of operating costs provides an opportunity to find reserves for its reduction, which, in turn, contributes to the improvement of the quality of the justification of managerial decisions regarding the cost of management in the restaurant business. The main scientific provisions of the article can be used in the practice of restaurant enterprises.*

Keywords: restaurant economy, enterprise, operational activity, cost, estimation, technology.