УДК 658.003

# ПРОБЛЕМНІ АСПЕКТИ МЕТОДИКИ АНАЛІЗУ ТОВАРООБІГУ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

**Коновалова О.В.*, 2013**
*Криворізький економічний інститут ДВНЗ «Криворізький національний університет»*

Новизна проведеного дослідження полягає в комплексному підході до вирішення проблем аналізу товарообігу підприємств громадського харчування. В публікації надані пропозиції щодо вдосконалення існуючої методики аналізу, що дозволить підприємствам громадського харчування ефективніше здійснювати свою господарську діяльність, виявляти приховані резерви та отримувати більші прибутки.

***Ключові слова:*** *аналіз, товарообіг, товари, динаміка, громадське харчування, ефективність.*

**Постановка проблеми.** Підприємства громадського харчування відіграють велику роль не тільки в житті кожного громадянина нашої країни, але й в становленні і розвитку національної економіки. Діяльність підприємств громадського харчування полягає у вирішенні як економічних, так і соціальних завдань, спрямованих на задоволення потреб населення в організації позадомашнього харчування та дозвілля. Саме тому, проблема ефективної організації діяльності підприємств громадського харчування в умовах ринку потребує постійного вдосконалення, розробки відповідної стратегії і тактики управління.

Слід зазначити, що сфера громадського харчування завжди користувалася популярністю у інвесторів. Перш за все, це пов'язане зі швидкою віддачею грошових коштів, при цьому, розмір інвестицій є, відносно, невеликим. Ресторанна справа в світі є однією з найприбутковіших. За статистикою, середній обіг коштів, вкладених у ресторан, відбувається в 5-6 разів швидше, ніж інвестиції, вкладені, наприклад, у магазин одягу [1].

**Аналіз останніх досліджень і публікацій, в яких започатковано розв'язання цієї проблеми і на які спирається автор.** Фундаментальні аспекти сучасних форм організації і роботи у ресторанному бізнесі, розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких вчених, як А.І. Усіна, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, І.В. Хваліна, О.Л. Іванік, Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, І. Волкова, Г. Мумрикова та ін. В публікаціях зазначених авторів розглядаються різноманітні концепції, але ніхто з авторів не розглядає методику аналізу діяльності підприємств громадського харчування та проблеми ефективної її організації.

Так, Волкова І. та Мумрикова Г. здійснюють екскурс в організацію управління підприємств громадського харчування, що починається зі стратегічних цілей і задач, які завжди повинні спиратися на громадський розвиток, враховувати потреби і пріоритети всіх груп населення. Цілі і завдання закономірно визначають всі наступні елементи процесу управління громадського харчування: зміст, форми і методи діяльності робітників в організаціях, забезпечують повноту управлінських рішень, постійно орієнтують персонал на таку діяльність, яка б цілісно впливала на економічні результати.

Результати досліджень, здійснених Капліним Д. та Трофімовим Н., дозволяють зробити висновок, що ресторанний бізнес залишається прибутковою сферою вкладення капіталу в Україні, але має недостатньо високу якість та рівень обслуговування.

Разом з тим, в науковій літературі відсутні достатньо обґрунтовані розробки методичного інструментарію оцінки ефективності діяльності підприємств громадського харчування, діяльність яких могла б сприяти оптимізації управлінських рішень і посиленню ринкової позиції підприємств на ринку індустрії громадського харчування. Проблемною ситуацією є низька ефективність організації управління підприємствами і аналіз ведення їх господарської діяльності.

**Формулювання цілей статті (постановка завдання).** Наукові дослідження в сфері громадського харчування, в основному, орієнтовані на вивчення технології виробництва продукції і організації обслуговування населення на підприємствах галузі. Разом з тим, залишаються недостатньо дослідженими питання оцінки ефективності підприємств громадського харчування. Дослідження проблем і перспектив розвитку громадського харчування є актуальним і в плані

* **© Коновалова О.В.** – к.е.н., доцент, Криворізький економічний інститут ДВНЗ «Криворізький національний університет».

розуміння його ролі в соціальному і економічному житті суспільства і визначення основних напрямків розвитку галузі.

Аналіз в громадському харчуванні завжди мав свої особливості, у порівнянні з аналізом інших видів діяльності. Підприємства громадського харчування самостійно обирають цілі своєї діяльності та шляхи їх досягнення і тільки від них самих залежить, наскільки ефективними вони будуть.

Одним з таких шляхів є докладний аналіз діяльності підприємств громадського харчування в умовах ринкової економіки з метою забезпечення користувачів повною, достовірною та об'єктивною інформацією про результати їх діяльності, що дозволить зробити її ефективнішою. В зв'язку з цим, необхідно привернути належну увагу до розробки такої методики аналізу, зокрема, методики аналізу товарообігу підприємств, які займаються громадським харчуванням. Крім того, не дивлячись на велику кількість літературних джерел з економічного аналізу, відчувається брак підручників та навчальних посібників для студентів вищих навчальних закладів в яких би вдало була викладена методика аналізу саме на підприємствах громадського харчування. Тому, враховуючи вищевикладене, проблеми, що вирішуються даною статтею є дуже актуальними і своєчасними.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Товарообіг громадського харчування виражає економічні відносини, що виникають під час реалізації власної продукції, купованих товарів, наданні послуг з організації і реалізації харчування.

Товарообіг підприємств громадського харчування складається з двох основних частин [2]:

- реалізації продукції власного виробництва;
- продажу купованих товарів.

Продукція власного виробництва обліковується і планується у вартісних і натуральних показниках. Так, головним вимірником і показником обідньої продукції є окрема страва, тобто, натуральний показник. Питома вага обороту по продукції власного виробництва залежить від типу підприємства харчування (їдальня, кафе, ресторан, бар) і коливається від 45% до 90%.

На підприємствах громадського харчування, крім виробництва і реалізації продукції власного виробництва, здійснюється продаж купованих товарів, до яких належить готова продукція, що не потребує кулінарної обробки. Такі товари надходять в готовому вигляді від інших підприємств (наприклад, харчової промисловості).

Вибір об'єкта аналізу залежить від його цілі і рівня. Аналіз товарообігу по загальному обсягу проводиться з метою встановлення конкурентних позицій підприємства, оцінки обраної цінової і товарної політики.

Основними завданнями і напрямками аналізу є:

1) оцінка динаміки товарообігу;

2) аналіз товарообігу за складом;

3) аналіз товарообігу за структурою – дозволяє вжити заходів по зниженню втрат, пов'язаних зі спадом реалізації окремих асортиментних груп і розробити пропозиції по формуванню асортиментного портфелю;

4) факторний аналіз товарообігу;

5) оцінка критичного обсягу продажу.

Основними джерелами інформації для аналізу є:

- товарні звіти та документи, що до них прикладаються і які підтверджують здачу виручки і витрати, що здійснені з неї;
- дані бухгалтерського обліку за рахунками: 26 «Готова продукція», 28 «Товари», 36 «Розрахунки з покупцями і замовниками», 63 «Розрахунки з постачальниками і підрядниками», 70 «Доходи від реалізації», 90 «Собівартість реалізації» тощо.

В оцінці і аналізі розвитку товарообігу використовуються різні методи дослідження динамічних процесів: побудова динамічних рядів, розрахунок показників динаміки, побудова трендових і регресійних рядів динаміки, індексний метод.

Зміна рівня рядів динаміки відбувається під впливом багатьох факторів, які по-різному впливають на зміну товарообігу – це можуть бути фактори як зовнішні, так і внутрішні. Одні фактори здійснюють постійний вплив на товарообіг і формують основну тенденцію (тренд). Наприклад, інфляція здійснює вплив на збільшення товарообігу у вартісних показниках і в результаті дії того ж фактору відбувається зниження фізичного товарообігу; зростання грошових доходів населення призводить до стійкого росту обсягу продажу.

Інші фактори мають непостійну, або випадкову дію. Наприклад, збільшення площі обіднього залу під час свят (урочистостей) призведе до росту товарообігу. Дія таких факторів викликає одноразове збільшення обсягу продажу.

Головна проблема, яка може виникнути при побудові рядів динаміки це те, що реальні умови формування показників товарообігу передбачають його зміну під впливом багатьох факторів різноспрямованої дії, тому важко іноді знайти адекватну форму зв'язку.

Виконання плану за товарообігом і динаміка основних показників виробничо-господарської діяльності підприємств громадського харчування залежить від трьох груп факторів:

- від забезпеченості товарними ресурсами, правильності їх розподілу і використання;
- від забезпеченості трудовими ресурсами, ефективності використання робочого часу, продуктивності праці працівників громадського харчування;
- від стану, розвитку і використання матеріально-технічної бази підприємства громадського харчування.

Головним фактором успішного розвитку товарообігу і випуску власної продукції є забезпеченість і раціональне використання товарних ресурсів. Аналіз використання товарних ресурсів на підприємствах громадського харчування, зазвичай, починають з вивчення товарного балансу. Під час аналізу визначають, як товарні ресурси забезпечували успішне виконання плану і розвиток товарообігу в динаміці. Товарообіг підприємства громадського харчування залежить від надходження сировини і купованих товарів, стану товарних запасів. Ця залежність може бути виражена формулою товарного балансу:

$$Р = З_П + П – В – З_к \qquad (1)$$

де $Р$ – реалізація продукції власного виробництва і купованих товарів;
$З_П$ – товарні запаси на початок періоду, що вивчається;
$П$ – надходження сировини, напівфабрикатів і купованих товарів;
$В$ – інше вибуття продуктів;
$З_к$ – товарні запаси на кінець періоду, що аналізується.

Підприємства громадського харчування часто отримують напівфабрикати з високим ступенем готовності та швидкозаморожені страви, що позитивно відбивається на їх виробничо-торгівельній діяльності. Здійснюючи аналіз, необхідно дослідити, як задовольняються потреби підприємств громадського харчування в напівфабрикатах з високим ступенем готовності та швидкозаморожених стравах (в асортиментному розрізі і в цілому по підприємству) і як змінюється їх доля в загальних витратах продуктів. Використовуючи наступну формулу, також доцільно за окремими видами продуктів визначити коефіцієнт індустріалізації приготування їжі ($К_{инд}$):

$$К_{инд} = \frac{Г_{пр} + П_{фабр} \cdot К_{гот}}{Р_{пр}} \qquad (2)$$

де $Г_{пр}$ – готові продукти;
$П_{фабр}$ – напівфабрикати;
$К_{гот}$ – коефіцієнти готовності продуктів до вживання;
$Р_{пр}$ – витрати продуктів (загальна кількість).

У процесі аналізу встановлюють, як товарні запаси забезпечували розвиток товарообігу та випуску власної продукції: вивчають причини відхилень фактичних залишків продуктів від встановлених нормативів. Такими причинами можуть бути:

- нераціональне планування товарних запасів;
- завезення продуктів в розмірі, що перевищує потребу в них;
- нерівномірне надходження продуктів;
- нераціональний розподіл товарних ресурсів між окремими підприємствами та їх підрозділами тощо.

Одночасно з аналізом товарних запасів на окремі дати, досліджують їх середні розміри. При визначенні середніх товарних запасів залучають якомога більшу кількість даних, що забезпечує репрезентативність розрахунків. Планові середньорічні товарні запаси ($З_{СР}$) можуть

визначатися за формулою середньої арифметичної (шляхом сумування їх нормативів за чотири квартали звітного року і ділення отриманого підсумку на чотири), або за середньою хронологічною:

$$З_{ср} = \frac{\frac{1}{2}З_1 + З_2 + ... + З_{n-1} + \frac{1}{2}З_n}{n-1} \qquad (3)$$

де $З_1, З_2, ..., З_n$ – запаси товарів на окремі дати періоду, що вивчається;
$n$ – число дат, за які було взято дані.

Слід зазначити, що товарооборотність є одним з найважливіших якісних показників у громадському харчуванні. Під товарооборотністю розуміють час обороту продуктів від дня їх надходження до дня їх витрачання, а також швидкість обороту сировини і купованих товарів.

Найважливішим показником, що характеризує ефективність використання сировини і товарів на підприємствах громадського харчування, є товарооборотність в днях, яку визначають на підставі даних про середні товарні запаси і товарооборот за однією з наступних формул:

$$К_{ОБ} = \frac{З_{ср} * Д}{Р}, \qquad (4)$$

або

$$К_{ОБ} = \frac{З_{ср}}{Р_{дн}}, \qquad (5)$$

де $Т_{дн}$ – товарооборотність (в днях);
$З_{ср}$ – середні товарні запаси;
$Д$ – кількість днів періоду, що аналізується;
$Р$ – реалізація продукції власного виробництва і купованих товарів (товарообіг);
$Р_{дн}$ – середньоденний обсяг товарообігу.

Однак, розглянуті моделі не дозволяють оцінити вплив ефективності використання товарних запасів на товарообіг. З цією метою, застосовується інша модель в якій знаходить відображення залежність товарообігу від товарооборотністі і розміру товарних запасів:

$$Р = К_{ОБ} * З_{ср} \qquad (6)$$

Прискорення товарооборотності призводить (при інших рівних умовах) до збільшення обсягу продажу.

До іншої групи факторів, які впливають на обсяг товарообігу, належать трудові фактори: чисельність працівників, організація і продуктивність праці.

Аналіз починають із вивчення укомплектованості штатів кухарів, касирів, роздавальниць, офіціантів, інших працівників та ефективності використання робочого дня. Якщо з окремих категорій працівників фактична чисельність нижче планової, то з'ясовують причини, вживають заходів з укомплектування штатів та підвищення ефективності праці працівників.

Чисельність працівників – важливий показник діяльності підприємств громадського харчування. Число працівників та робочих місць в громадському харчуванні зростає у зв’язку з відкриттям нових закладів.

Але, на підприємствах громадського харчування часто спостерігається недоукомплектованість штату робочих по первинній обробці сировини, кухарів, вантажників, прибиральниць та інших працівників, що потребує пошуку резервів комплексного централізованого постачання протягом року напівфабрикатів високого рівня готовності та швидкозаморожених страв у достатній кількості, механізації і автоматизації миття посуду,

збирання приміщень, виконання транспортних та інших працемістких робіт. Тим більше, що рівень механізації праці у громадському харчуванні нині складає близько 25%.

Чисельність співробітників громадського харчування вивчають у межах наступних груп:

1) працівники виробництва;

2) працівники обідньої зали;

3) торгові працівники (включаючи працівників складу);

4) адміністративно-управлінський персонал.

Вивчають також якісний склад працівників: забезпеченість фахівцями із середньою фаховою освітою (виробничників – за розрядами), стаж роботи (зокрема , на цьому підприємстві), вік тощо.

Підвищення ефективності роботи підприємства залежить від раціональної організації праці і підвищення її продуктивності. Продуктивність праці в громадському харчуванні визначається як відношення обсягу товарообігу (Р) до середньоспискової чисельності персоналу.

Факторна модель за цією групою факторів має вигляд:

$$P = Ч*В \quad (7)$$

де $Ч$ – середньоспискова чисельність працівників, чол.;

$В$ – виробіток 1 працівника, грн.

$$P = М*Д*t*В_{ГОД} \quad (8)$$

де $М$ – середньорічна кількість робочих місць, од.;

$Д$ – кількість робочих днів, дні;

$t$ – тривалість робочого дня, год.;

$В_{ГОД}$ – середньогодинний виробіток на 1 робоче місце, грн.

Звідси, виконання плану і динаміки товарообігу можна виміряти за допомогою розрахунку впливу чотирьох трудових чинників:

1) середньоспискової чисельності працівників;

2) середньої кількості днів, відпрацьованих одним робітником протягом року;

3) середньої тривалості робочого дня;

4) середньогодинного виробітку на 1 робоче місце.

Слід зазначити, що під час аналізу велику увагу приділяють ефективності використання робочого часу. Використовуючи дані статистичного обліку та звітності з праці, варто вивчити ефективність використання фонду календарного часу. Зокрема, визначають втрати робочого часу через хворобу, у зв'язку з прогулами та інших причин (загалом по підприємству та у розрахунку на одного працюючого).

Далі проводять аналіз режиму праці та раціональності використання робочого дня. Дослідження свідчать, що працівники кухні приблизно 2/3 свого робочого дня використовують на виконання своїх основних функцій, решта часу - зайняті допоміжними роботами чи простоюють. Підвищення ефективності праці, в такій ситуації, можна домогтися шляхом поділу праці, суміщення професій, посад, функцій, розширення зон обслуговування, скорочення плинність кадрів, залучення до роботи осіб на неповний робочої день, запровадження досягнень науково-технічного прогресу, наукової організації праці, прогресивних форм обслуговування споживачів, вдосконалення оплати праці тощо.

Значного підвищення ефективності праці можна досягти за рахунок скорочення вантажовідправки і попередження плинності кадрів. Соціологічні обстеження свідчать, що після ухвалення рішення про звільнення у працівника знижується інтерес до роботи, падає продуктивність праці. Також, за місяць роботи на новому місці, навіть із тієї ж спеціальності, в працівника рівень продуктивності праці нижче на 25-30%, ніж на попередньому місці роботи. Значно нижчою є продуктивність праці й у наступні місяці. Проводячи аналіз, необхідно встановити, на яких видах робіт існує плинність кадрів, вивчити стан трудовий дисципліни і надати оцінку плинності робочої сили в закладі загалом.

Дослідження свідчать, що втрати робочого часу у зв'язку із внутрішньозмінними простоями в багатьох працівників громадського харчування перевищують 1/5 частину фонду робочого часу.

Зростання продуктивності праці можна досягнути шляхом залучення до роботи в неповний робочий день студентів, учнів середніх спеціальних навчальних закладів, старшокласників, домогосподарок і пенсіонерів (особливо у години «пік»), суміщення професій, спеціальностей, функцій, впровадження наукової організації праці, досягнень технічного прогресу, вдосконалення технології виробництва їжі тощо. Значний вплив на підвищення продуктивності праці має поліпшення умов праці. Так, за умови встановлення удосконаленої вентиляції приміщень, продуктивність праці підвищується на 5–10%, правильному освітленні приміщень – на 5–15% і навіть за рахунок забарвлення муру та інших оточуючих предметів на робочих місцях в спеціально підібрані тони – на 2–4%.

Значний вплив на розвиток товарообігу і випуск власної продукції здійснюють стан і матеріально-технічна база громадського харчування. Під матеріально-технічної базою, передусім, мають на увазі засоби (фонди). У громадському харчуванні, за належністю, вони поділяються на:

- власні;
- орендовані;
- безоплатно надані.

У процесі аналізу, засоби повинні вивчатися комплексно, незалежно від своєї приналежності. Основні засоби поділяють на:

- виробничі;
- невиробничі.

Проводячи аналіз, насамперед, вивчають виробничі основні фонди, що забезпечують нормальне функціонування підприємств громадського харчування. По виконуваних функціях, вони поділяються на:

- активні;
- пасивні.

До активних відносять машини, устаткування, прилади тощо, тобто засоби, що безпосередньо приймають участь у торговому процесі підприємств громадського харчування. Пасивні кошти включають будинки, споруди, передавальні пристрої, транспортні засоби, щоб забезпечити нормальне функціонування активних основних засобів.

Аналіз матеріально-технічної бази громадського харчування, зазвичай, починають із вивчення складу і структури основних виробничих фондів. У галузі відбувається переозброєння підприємств сучасними автомобілями і обладнанням і тому їх частка у загальному обсязі основних засобів має аналізуватися більш детально. При цьому, технічна оснащеність багатьох підприємств громадського харчування досить низька. Не повністю задовольняються потреби з впровадження технологічного, торгового устаткування й машин. У зв'язку з цим, поставлене завдання покращувати використання наявного парку машин і устаткування, своєчасно оснащувати підприємства сучасною технікою.

Важливими показниками технічного стану основних виробничих фондів є віковий склад машин і устаткування. Машини та устаткування які відслужили вже понад 10 років фізично застарівають, тому їх потрібно замінювати. Аналіз вікового складу машин і устаткування проходить за окремим їх видам за допомогою вартісних, натуральних і відносних показників. Відносним показником, який характеризує вік устаткування, є питома вага (частка) кожної вікової групи у загальній вартості машин і устаткування. Машини й устаткування за термінами їхньої служби, зазвичай, групують у таких інтервалах: до 5 років, 5-10, 10-15, 15-20 і більше 20 років. З іншого боку, визначають і вивчають середній їх вік (за окремими видами машин і устаткування та загалом).

У процесі аналізу встановлюється, як змінюється матеріально-технічна база громадського харчування, вивчається своєчасність введення в дію побудованих і придбаних основних засобів. Якщо план за цим показником не виконано, то підраховуються і вивчаються втрати у товарообігу, випуску продукції і прибутку, зокрема у зв'язку з подовженням термінів проведення поточного і капітального ремонтів, інвентаризацій тощо. Втрати в товарообігу та випуску власної продукції визначаються прямим підрахунком.

Значну увагу приділяють аналізу ефективності використання основних виробничих фондів.

Група факторів, пов’язана з використанням основних засобів, представлена наступними факторними моделями:

$$P = H * П_{Т.З.} \qquad (9)$$

де $H$ – навантаження на 1 м$^2$ робочої площі, грн.;
$П_{Т.З.}$ – площа обіднього залу, м$^2$.

$$Р = ОЗ*Ф_В \quad (10)$$

де $ОЗ$ – середньорічна вартість основних засобів, грн.;
$Ф_В$ – фондовіддача основних засобів, грн.

У громадському харчуванні ефективність використання виробничих потужностей великою мірою залежить від пропускної здатності обідньої зали та її використання. Пропускна здатність обідньої зали залежить від:

- кількості місць у залі;
- часу її роботи;
- середніх термінів обслуговування споживача.

Для оцінки ефективність використання обідньої зали визначають коефіцієнти:

- використання пропускної здатності (розраховують зіставленням фактичного числа обслугованих споживачів за робочий день до максимально можливого);
- оборотності місць (визначають розподілом числа обслугованих за робочий день споживачів до кількості місць обідньої зали);
- порядку використання місць (визначають зіставленням числа споживачів, що є за столами, і кількості місць обідньої зали).

Останній коефіцієнт обчислюють, виходячи з оцінки використання місць у окремі години роботи обідньої зали.

Крім того, зважають на особливості окремих видів закладів громадського харчування. Так, у їдальнях норма часу, відведена на прийом їжі становить 15-20 хвилин, оптимальний час на просування до їдальні й чекання у черзі становить 10 хвилин. Відповідно до встановлених нормативів, тривалість відпуску обідів в їдальнях і буфетах при промислових підприємствах не повинна перевищувати 10 хвилин, а на промислових підприємствах із безперервним технологічним циклом – трохи більше за 5 хвилин. Отже, якщо споживач витрачає більше вищезазначеного часу, його обслуговування вважається неефективним і потрібно ліквідувати причини, які породжують непродуктивні витрати часу споживачів.

Закінчується аналіз розробкою заходів для реалізації виявлених резервів підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази підприємств громадського харчування, і за рахунок запровадження досягнень науково-технічного прогресу. Так, установка механізованих високопродуктивних ліній роздач комплексних обідів дозволяє підвищити продуктивності праці в 2,5-3 рази, й значно зменшити час, затрачуваний на обід. За рахунок цього чинника, оборотність місць обідньої зали підвищується на 20-30% і скорочується тривалість часу обслуговування споживачів і прийом їжі на 30-40% [3]. Одночасно, підвищується продуктивність праці робітників і інших споживачів. Застосування високочастотних апаратів приготування їжі, у порівнянні зі звичайними електроплитами, дозволяє не тільки прискорити час її приготування, а й скорочує витрати на 50-70%. У процесі підрахунку резервів підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази громадського харчування роблять економіко-технічні розрахунки.

Вивчення взаємозв'язку товарообігу і продуктивності праці, товарообігу і навантаження на 1 м$^2$ площі, товарообігу і фондовіддачі основних засобів тощо може проводитися із застосуванням кореляційно-регресійного аналізу.

Крім цих факторів, на товарообіг здійснює вплив багато інших факторів або параметрів, таких, як:

- цінова еластичність попиту;
- витрати на рекламу;
- витрати на «компліменти від шеф-кухаря» тощо.

Розрахунок впливу факторів у всіх перелічених моделях здійснюється за допомогою одного зі способів елімінування.

**Висновки.** Отже, з кожним роком в Україні з'являються все нові види громадського харчування, починаючи від фаст-фудів і закінчуючи тематичними і високоелітними ресторанами, тому необхідно значну увагу приділяти особливостям розвитку даної сфери. В ринкових умовах господарювання у громадському харчуванні відбулися значні зміни, які зумовлюють необхідність подальшого розвитку методики аналізу в цій галузі. Особливості аналізу товарообігу випливають із

сутності об'єкта дослідження і проявляються у виборі напрямків аналізу, факторних моделей і аналітичних показників. Аналіз динаміки товарообігу на рівні підприємства спрямований на виявлення конкурентних позицій суб'єкта, формування його товарної і цінової стратегії. Гнучкому маневруванню ресурсами сприяє вивчення сезонних коливань товарообігу. Детермінований факторний аналіз, спираючись на найпростіші моделі залежності товарообігу від розміру і ефективності використання окремих видів ресурсів, дозволяє виявити «слабкі місця» системи управління, можливості якої значно розширюються із застосуванням методів управлінського економічного аналізу ресурсного забезпечення підприємства.

**Література:**

1. Дзюба Н. Особливості обліку в закладах ресторанного господарства.//Податки та бухгалтерський облік. – 2007. - №71. – с.10-18.

2. Михайлицька М. Усе про облік та організацію ресторанного господарства/ М. Михайлицька. – Х.: Фактор, 2012. – 432 с.

3. Трегулова И.П. Анализ предприятий общественного питания АРК, в частности города Севастополя/ И.П. Трегулова // Культура народов Причерноморья. - 2012. - №232. - С.78-82.