ОПТИМІЗАЦІЯ ВИТРАТ ЗАКЛАДАМИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНИХ УМОВАХ ГОСПОДАРЮВАННЯ

А.В. Тарасюк, канд. екон. наук, доц.
І.Р. Іщук, здобувач вищої освіти
Херсонський національний технічний університет,
м. Херсон, Україна

Серед показників, що впливають на фінансовий результат діяльності підприємства дуже важливою економічною категорією, яка характеризує ефективність використання наявних ресурсів виробництва є витрати.

Метою дослідження став аналіз особливостей розвитку в Україні закладів сфери громадського харчування та оптимізація їх витрат в умовах невизначеності навколишнього середовища. Послугами цієї сфери користується більшість населення.

Динаміка кількості суб'єктів господарювання в України у сфері організації харчування свідчить про зростання кількості закладів протягом 2015–2019 рр. Дослідження дало можливість встановити, що суб'єкти, які займаються організацією харчування, в більшості, представлені підприємцями (88%).

Пандемія COVID-19 негативно вплинула на заклади ресторанного бізнесу, що підтверджується даними щодо фінансових результатів діяльності закладів в 2020 році. Так, перший та другий квартали 2020 року ознаменувались характерним занепадом ресторанного бізнесу.

Оновлення ресторанної сфери почалось із моменту пом'якшення карантинних заходів у середині червня 2020 року, тобто на даний момент основним завданням ресторанної сфери є максимально швидка адаптація бізнесу під умови, що змінюються достатньо часто. Наприклад у середині листопада 2020 року було введено карантинні обмеження нового формату – «карантин вихідного дня».

Аналіз показав, що має місце значна регіональна диференціація розміщення кількості діючих підприємств у ресторанному господарстві. Так, за даними Держкомстату України станом на 01.11.2020 р в Україні діяло 8039 підприємств. При чому найбільша кількість підприємств у сфері організації харчування та тимчасового розміщення зосереджується у м. Київ, Львівській, Одеській, Харківській, Київській, Дніпропетровській, Запорізькій, Миколаївській, Херсонській, Закарпатській областях, що пов'язано з

активним туристичним потоком, наявністю розвинених культурно-розважальних закладів та порівняно вищим економічним становищем даних регіонів.

Основу витрат виробництва продукції ресторанного господарства становлять прямі матеріальні витрати, тобто покупна вартість сировини, напівфабрикатів, покупних товарів. Усі інші витрати обслуговують процес виробництва та реалізації.

Основними напрямами оптимізації та економії витрат підприємств сфери ресторанного бізнесу пов'язані з експлуатацією та утриманням матеріально-технічної бази ресторанного бізнесу наведені на рисунку.

Рис. Основні напрями оптимізації та економії витрат на підприємствах ресторанного бізнесу

Оптимізація витрат не є вичерпним заходом і потребує подальшого розгляду, дослідження та впровадження нових підходів. Отримані результати можуть бути теоретичним підґрунтям для подальшої розробки методики оптимізації витрат підприємств з метою забезпечення ефективності господарської діяльності і стійкого розвитку.

Список використаних джерел

1. Гуцайлюк З.В. Контролінг: навчальний посібник. Запоріжжя, 2008. 552 с.

2. Ковтун С.Г., Ткачук Н.О., Савлук С.П. Управління затратами: навчальний посібник. Харків, 2008. 272 с.