

Відповідно рівні розвитку підприємства можуть бути наступними: I рівень (від 0 до 0,1) – підприємства, що мають найвищу ймовірність настання банкрутства; II рівень (більше 0,1 до 0,2) – підприємства, яким загрожує банкрутство, вони потребують розробки антикризових заходів; III рівень (більше 0,2 до 0,8) – підприємствам банкрутство не загрожує, характеризуються в динаміці набуттям (підтриманням) рівномірності зростання економічного розвитку; IV рівень (більше 0,8 до 0,9) – підприємства характеризуються стійкою динамікою економічного розвитку; V рівень (більше 0,9 до 1) – високотехнологічні, конкурентоспроможні підприємства, які відповідають всім потребам акціонерів, споживачів, працівників тощо.

## **ВИКОРИСТАННЯ АВС-МЕТОДУ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ ПІДПРИЄМСТВА**

**Липоведська К.О., гр. Е-29м**

Науковий керівник – канд. екон. наук, доц. **С.М. Шинкар**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У сучасних умовах, що характеризуються зниженням рентабельності діяльності підприємств внаслідок поглиблення кризових явищ в економіці України, надзвичайно актуальною для кожного суб'єкта господарювання є проблема формування дієвої системи управління витратами. Одним із інструментів вдосконалення методології оптимізації витрат на вітчизняних підприємствах є АВС-метод обґрунтування собівартості продукції.

Система управління витратами, яка заснована на використанні АВС-методу, передбачає можливість оцінки доцільності їх здійснення з погляду корисності виконання пов'язаних з цими витратами операцій технологічного процесу. Наявність такої оцінки дозволяє оптимізувати обсяг витрат за рахунок виключення тих з них, які прямо не пов'язані з процесом виробництва продукції або не забезпечують належного рівня віддачі у вигляді отриманих фінансових результатів (прибутку, доходів від реалізації).

Групування здійснюється за трьома категоріями об'єктів (А, В, С). При цьому категорія А охоплює незначну кількість об'єктів з високим рівнем впливу на результативний показник, що контролюється, категорія В – середню кількість об'єктів з середнім рівнем впливу, а категорія С – значну кількість об'єктів з незначним впливом на ефективність господарювання. Так, головний сенс дослідження при АВС-аналізі полягає в тому, що максимальна рентабельність та максимальний приріст

ринкової вартості підприємства досягається за рахунок ефективного управління витратами, що належать до категорії А. Діапазони рекомендованих значень кумулятивного впливу для категорії А понад 20%, для категорії В – від 5% до 20%, для категорії С – до 5%.

Таким чином, впровадження систем управління витратами підприємств на основі АВС-методу дозволить: забезпечити формування раціональної структури витрат; обґрунтувати доцільність зміни організації процесу виробництва; оптимізувати собівартість продукції за рахунок покращення процесу виробництва; обґрунтовано встановлювати нормативи обсягів та рівнів витрат; досягти зростання ринкової вартості підприємства в довгостроковій перспективі та максимізації прибутковості у короткостроковому періоді.

## **СУЧАСНИЙ СТАН ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СУШІ-РЕСТОРАНІВ У СВІТІ**

**Лисюк А.І., гр. Е-28**

Науковий керівник – канд. екон. наук. доц. **П.В. Смірнова**  
Харківській державний університет харчування та торгівлі

Сьогодні, як ніколи, в багатьох ресторанах усього світу можна побачити такі страви як суші. Та Україна не є винятком, ми спостерігаємо тенденцію збільшення кількості подібних підприємств харчування, тому у нас також є безліч ресторанів з суші в кожному місті України.

Так як суші-індустрія дуже розвинена серед споживачів різного вікового діапазону, існують різні формати подачі: універсальні ресторани, в яких додатковим асортиментом в меню є різноманітні напрями кухонь; класичні ресторани, які будуть базуватись лише на одній кухні; і також доставки, які зараз користуються великим попитом.

За своїм походженням суші вперше з'явилися в Південно-Східній Азії в 4 столітті до нашої ери, тобто саме там існує велика кількість різних закладів з їх національною кухнею і вітчизняним підприємцям слід черпати ідеї розвитку саме звідти.

Широко відомий формат в Азії – це конвеєрний суші-ресторан. Що це таке і чим він приваблює місцеве населення та туристів? Стрічка конвеєра проведе перед вашими очима безліч страв з меню на тарілках певного кольору. Ви самостійно маєте можливість обрати страву за вашим смаком. Система кінцевого розрахунку після споживання обраної вами їжі дуже проста, тарілки використовують як цінники – колір означає певну ціну. Такий ресторан відноситься до