

М.В. Чорна, д-р екон. наук

О.Є. Чатченко, ст. викл.

МЕТОД ОЦІНКИ ІНТЕНСИВНОСТІ ПОПИТУ НА ПРОДУКЦІЮ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Подано метод оцінки часової нерівномірності попиту на продукцію (послуги) підприємств ресторанного господарства, що передбачає застосування коефіцієнтів інтенсивності (добова, тижнева, сезонна), які запропоновано визначати як співвідношення рівня завантаженості підприємства за визначений період до його середнього значення. Наведено результати апробації методу на діючому підприємстві ресторанного господарства.

Представлен метод оценки временной неравномерности спроса на продукцию (услуги) предприятий ресторанного хозяйства, что предполагает применение коэффициентов интенсивности (суточный, недельный, сезонный), которые предлагается определять как соотношение уровня загрузки предприятия за определенный период к его среднему значению. Приведены результаты апробации метода на действующем предприятии ресторанного хозяйства.

The method of an assessment of temporary uneven demand on production (services) of the enterprises of restaurant economy that assumes application of coefficients of intensity (daily, week, seasonal), which are offered to be defined as a ratio of level of load of the enterprise for a certain period to its average value is presented. Results of an approbation of a method in the operating enterprise of restaurant economy are given.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Посилення конкуренції на вітчизняному ринку кулінарної продукції вимагає від його суб'єктів виважених управлінських рішень. Основою стабільного розвитку та зміцнення конкурентної позиції підприємств ресторанного господарства є забезпечення виробництва такої продукції та послуг, які б відповідали споживчому попиту. Специфіка сучасного розвитку національної економіки та ресторанного бізнесу зумовлює певні особливості попиту на продукцію/ послуги підприємств ресторанного господарства, які слід враховувати під час його оцінки. Це зумовлює необхідність розробки відповідного методичного інструментарію.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання формування дієвого методичного інструментарію оцінки попиту

розглядаються в працях багатьох науковців. Так, А. Маршал, П. Самуельсон, К. Макконнелл, С. Брю та інші сформуливали теоретичне підґрунтя оцінки попиту на макrorівні [1–3]. На сьогодні теорія попиту досить детально розроблена на макrorівні та продовжує формуватися на мікрорівні з урахуванням нових реалій. Проблеми, пов’язані з розвитком ринку кулінарної продукції та особливостями попиту на продукцію/послуги підприємств ресторанного господарства, знайшли часткове вирішення в працях О.М. Азарян, Г.В. Пятницької, Т.В. Шталь, В.А. Антонової та ін. [4–7]. Проте деякі аспекти оцінки попиту з урахуванням його специфіки залишилися поза увагою дослідників, що й зумовило доцільність та актуальність даного дослідження.

Мета та завдання статті. Метою статті є вдосконалення методичного інструментарію оцінки попиту на продукцію (послуги) підприємств ресторанного господарства. Для досягнення визначеної мети поставлено та вирішено такі завдання: розроблено показники оцінки інтенсивності попиту на продукцію (послуги) підприємств ресторанного господарства за різними часовими періодами; проведено апробацію запропонованого методу.

Виклад основного матеріалу дослідження. У попередніх дослідженнях [8] визначено сучасну специфіку попиту на продукцію (послуги) підприємств ресторанного господарства. Для врахування таких особливостей, як часова обмеженість; коливання та різна інтенсивність протягом доби, тижня та сезонів року, розроблено метод оцінки часової нерівномірності попиту на основі застосування коефіцієнтів інтенсивності (добова, тижнева, сезонна).

Коефіцієнт інтенсивності добової (KI_d) запропоновано розраховувати за формулами (1)–(3):

$$KI_d = \frac{KZ_j}{\overline{KZ_d}}, \quad (1)$$

$$KZ_j = \frac{TO_j}{KM}, \quad (2)$$

$$\overline{KZ_d} = \frac{TO_d}{KM}, \quad (3)$$

де KZ_j – коефіцієнт завантаженості ПРГ за j -й період часу в межах доби;

$\overline{KZ_d}$ – середній коефіцієнт завантаженості ПРГ за добу;

TO_j – товарооборот ПРГ за j -й період часу в межах доби;

KM – кількість місць ПРГ;

TO_d – товарооборот ПРГ за добу.

Зазначимо, що традиційно виділяють такі періоди протягом доби: з 10 до 12 год – час сніданку та ланчу; з 12 до 15 год – час обіду; з 15 до 18 год – час після обіду; з 18 до 22 год – час вечері та вечірнього відпочинку. Проте, у разі необхідності, та виходячи зі специфіки конкретного закладу (тип, спрямованість, місце розташування тощо) можна коригувати наведені періоди.

Методика розрахунку коефіцієнта інтенсивності тижневої (KI_T) відбивається у формулах (4)–(6), а коефіцієнта інтенсивності сезонної (KI_C) – у формулах (7)–(9).

$$KI_T = \frac{KZ_k}{\overline{KZ_T}}, \quad (4)$$

$$KZ_k = \frac{TO_k}{KM}, \quad (5)$$

$$\overline{KZ_T} = \frac{TO_T}{KM}, \quad (6)$$

де KZ_k – коефіцієнт завантаженості ПРГ за k -й період часу в межах тижня (як правило, виділяють основні два періоди часу – «вікенд» та робочі дні. Проте зазначимо, що в день напередодні вихідних – п'ятницю – попит має певні особливості. Тому доцільно цей період також виділяти);

$\overline{KZ_T}$ – середній коефіцієнт завантаженості ПРГ за тиждень;

TO_k – товарооборот ПРГ за k -й період часу в межах тижня;

KM – кількість місць ПРГ;

TO_T – товарооборот ПРГ за тиждень.

$$KI_C = \frac{KZ_p}{KZ_c}, \quad (7)$$

$$KZ_p = \frac{TO_p}{KM}, \quad (8)$$

$$\overline{KZ_c} = \frac{TO}{TM}, \quad (9)$$

де KZ_p – коефіцієнт завантаженості ПРГ за p -й сезон (щодо розподілу за сезонами існує два підходи: перший, пов'язаний із виділенням сезонів

за порами року – зима, весна, літо, осінь; другий, пов'язаний із виділенням «високого», «низького» сезону в туристичній сфері);

$\overline{KЗ_c}$ – середній коефіцієнт завантаженості ПРГ за рік;

$ТО_p$ – товарооборот ПРГ за p -й сезон;

KM – кількість місць ПРГ;

$ТО$ – товарооборот ПРГ за рік.

З метою апробації запропонованого методу здійснено оцінку інтенсивності попиту на продукцію (послуги) діючого ПРГ м. Харкова (для збереження комерційної інформації назву підприємства закодовано). У табл. 1 наведено розрахунок коефіцієнта інтенсивності добової.

Таблиця 1 – Розрахунок коефіцієнта інтенсивності добової за ПРГ станом на суботу червня 2013 р.

Період часу протягом доби	Товарооборот (ТО), грн.	Коефіцієнт завантаженості (КЗ _з)		Середній коефіцієнт завантаженості за добу ($\overline{KЗ_d}$)	Коефіцієнт інтенсивності добової (КІ _д)
		Значення	% до max за добу		
10.00–12.00	2226	11,13	15,72	52,14	0,21
12.01–15.00	14061,5	46,87	66,19		0,90
15.01–18.00	17951	59,84	84,51		1,15
18.01–22.00	28325,5	70,81	100,00		1,36
Разом	62564				1,00

За результати розрахунків показника добової інтенсивності для піддослідного ПРГ (табл. 1) встановлено таке:

– найбільш інтенсивний попит у вихідні несвяткові дні припадає на другу половину доби, про що свідчить значення коефіцієнтів завантаженості (за період часу з 12.01 до 15.00 год – 66,19; з 15.01 до 18.00 год – 84,51), що значно перевищує середній коефіцієнт завантаженості за добу (52,14);

– максимальним попитом характеризується вечірній час з 18.01 до 22.00 год, що підтверджується як максимальним абсолютним значенням коефіцієнта завантаженості (70,81), так і коефіцієнта інтенсивності добової (1,36).

Поряд із цим встановлено, що не лише інтенсивність попиту відрізняється протягом доби, а і його структура за асортиментом має свої особливості в часі (табл. 2).

Таблиця 2 – Структура попиту за асортиментними групами ПРГ за періодами в межах доби станом на суботу червня 2013 р.

Асортиментна група	Період часу в межах доби							
	10.00–12.00		12.01–15.00		15.01–18.00		18.01–22.00	
	Частка, %	Позиція, №	Частка, %	Позиція, №	Частка, %	Позиція, №	Частка, %	Позиція, №
Морозиво	25,50	1	23,35	2	15,93	2	15,40	3
Десерти	9,40	5	5,78	6	8,55	6	7,01	6
Тістечка та тортики	2,01	7	2,66	8	4,05	9	2,82	10
Млинцевий стіл	6,04	6	7,40	5	3,51	10	6,45	7
Гарячі страви, салати	15,44	4	24,86	1	19,53	1	17,72	1
Холодні напої, соки, вода	16,78	3	17,23	3	14,76	3	13,34	4
Гарячі напої	24,83	2	14,22	4	12,87	4	11,65	5
Коктейлі	0,0	-	0,46	10	5,31	7	4,95	8
Пиво	0,0	-	2,77	7	4,23	8	4,57	9
Спиртні напої	0,0	-	1,27	9	11,25	5	16,09	2
Разом	100,0	-	100,0	-	100,0	-	100,0	-

За даними табл. 2 чітко простежується зміна структури попиту протягом доби за асортиментом. Так, якщо зранку (з 10.00 до 12.00 год) найбільший попит був на морозиво (25,5%, пріоритетна 1-ша позиція), гарячі та холодні напої – відповідно 2-та та 3-тя позиції; то вже вдень його структура змінилася в бік пріоритетності групи гарячих блюд та салатів (24,86%), що втримувала першу позицію до закриття підприємства.

Висновки. Використання запропонованого методу оцінки попиту на продукцію ПРГ дозволяє:

– по-перше, визначити інтенсивність попиту на продукцію конкретного ПРГ протягом доби. Унаслідок характерних особливостей попиту на продукцію та послуги ПРГ його інтенсивність у святкові, вихідні, робочі, передсвяткові, передвихідні дні значно відрізняється, тому для забезпечення адекватних результатів необхідно проводити процедуру оцінки окремо за зазначеними днями;

– по-друге, установити рівень інтенсивності попиту на продукцію конкретного ПРГ протягом доби порівняно з підприємствами-конкурентами та/або із середнім рівнем за конкретним ринком;

– по-третє, визначити не лише загальну інтенсивність, а й структуру попиту за асортиментними групами продукції;

– по-четверте, приймати обґрунтовані управлінські рішення щодо підвищення ефективності діяльності ПРГ.

Так, наприклад, під час розробки політики управління персоналом для визначення необхідної кількості офіціантів та працівників виробництва протягом визначених періодів часу в межах доби доцільно застосовувати коефіцієнт завантаження (його відносне значення) та коефіцієнт інтенсивності добової:

$$K\Pi_{ij} = K\Pi_{i_{max}} \times KZ_j \times KI_d, \quad (10)$$

де, $K\Pi_{ij}$ – кількість персоналу i -ї групи, необхідного в j -й період часу в межах доби;

$K\Pi_{i_{max}}$ – максимальна кількість персоналу i -ї групи, необхідного в межах доби;

KZ_j – коефіцієнт завантаженості ПРГ за j -й період часу в межах доби у % до max за добу;

KI_d – коефіцієнт інтенсивності добової (використовується у разі перевищення його значення 1).

Застосування цієї методики дозволить, з одного боку, забезпечити якісне обслуговування, а з іншого – оптимізувати витрати на залучення трудових ресурсів.

Список літератури

1. Маршалл А. Принципы экономической науки : [пер. с англ.] / А. Маршалл. – М. : Прогресс, 1993. – 594 с.
2. Самуэльсон П. Экономика. В 2 т. Т. 2 : [пер. с англ.] / П. Самуэльсон. – М. : НПО «Алгон» ВНИИСИ, 1992. – 415 с.
3. Макконелл Кемпбелл Р. Экономикс: Принципы, проблемы и политика. В 2 т. Т.2 : [пер. с англ.] / Р. Макконелл Кемпбелл, Л. Брю Стэнли. – М. : Республика, 1992. – 400 с.
4. Азарян Е. М. Рекламные стратегии предприятий ресторанного хозяйства : монография / Е. М. Азарян, О. В. Сушко. – Донецк : ДонНУЭТ, 2007. – 152 с.
5. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / Г. Т. П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2007. – 465 с.
6. Шталь Т. В. Маркетингові стратегії підприємств ресторанного господарства : монографія / Т. В. Шталь. – Харків : ХДУХТ, 2011. – 274 с.
7. Антонова В. А. Ресторанный бизнес: механизм и эффективность управления стратегическим развитием : монография / В. А. Антонова. – Донецк. – ДонНУЭТ, 2009. – 277 с.
8. Власова Н. А. Особенности спроса и предложения на рынке продукции общественного питания / Н. А. Власова, А. Ю. Лурье, О. Е. Чатченко // Коммунальное хозяйство городов. Сер. Эконом. науки : сб. науч. труд. – Киев : Техніка, 2001. Вып. 34. – С. 258–263.

Отримано 01.08.2013. ХДУХТ, Харків.

© М.В. Чорна, О.С. Чатченко, 2013.

УДК 658.821

Н.О. Власова, канд. екон. наук, проф.

І.Ю. Мелушова, канд. екон. наук, доц.

В.Ю. Андросов, асп.

ТРУДОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ ЯК ФАКТОР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ТОРГІВЛІ

Визначено взаємозв'язок та особливості категорій «конкурентоспроможність» та «трудова потенція» у сучасних умовах господарювання на рівні торговельних підприємств. Досліджено особливості прояву даних категорій у сучасних умовах стрімких змін та розвитку торговельної галузі.