

**ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

Тупчій Валентина Анатоліївна

УДК 67.03:642.5.024.32

**УПРАВЛІННЯ ЗАПАСАМИ СИРОВИНИ ТА ТОВАРІВ В ПІДПРИЄМСТВАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Спеціальність 08.07.05 – економіка торгівлі та послуг

АВТОРЕФЕРАТ

дисертації на здобуття наукового ступеня

кандидата економічних наук

Харків – 2006

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана у Харківському державному університеті харчування та торгівлі Міністерства освіти і науки України.

Науковий керівник кандидат економічних наук, професор

Оспіщев Віктор Іванович,

Харківський державний університет харчування та торгівлі,
завідувач кафедри фінансів

Офіційні опоненти: доктор економічних наук, професор

Виноградський Микола Данилович,

Університет туризму, економіки та права,
завідувач кафедри економіки і маркетингу,
туризму та готельного господарства

кандидат економічних наук, доцент

Огуй Наталя Іванівна,

Полтавський університет споживчої кооперації України,
завідувач кафедри економіки підприємства

Провідна установа Донецький державний університет економіки і торгівлі

ім. М. Туган-Барановського, кафедра економіки підприємства,
Міністерство освіти і науки України, м. Донецьк

Захист дисертації відбудеться “6” червня 2006 року о 10⁰⁰ годині на засіданні спеціалізованої вченої ради К 64.088.02 Харківського державного університету харчування та торгівлі за адресою: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333, ауд. 45.

З дисертацією можна ознайомитись у бібліотеці Харківського державного університету харчування та торгівлі за адресою:

61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333.

Автореферат розісланий “5” травня 2006 р.

Учений секретар

спеціалізованої вченої ради

Н.Л. Савицька

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Сучасний період розвитку української економіки вимагає від суб'єктів господарювання прийняття управлінських рішень в умовах невизначеності та ризику. Базовою передумовою ефективного функціонування підприємств ресторанного господарства є достатній обсяг, раціональне використання й ефективне управління запасами сировини та товарів. Підприємствам ресторанного господарства необхідно розглядати управління запасами як один з елементів своєї стратегії, яка спрямована на успішне функціонування в ринковому середовищі та сприятиме підвищенню конкурентоспроможності підприємства.

Дослідженню питань теорії та методології управління запасами присвячено праці багатьох відомих зарубіжних вчених-економістів: Дж. Букана, Е. Кенігсберга, П. Зерматі, М. Ліндерса, Х. Фірона, А.Р. Радіонова, Н.Д. Фасоляка, М.М. Дарбіяна, Ю.І. Рижикова, Л.П. Наговіциної, Ю.Г. Гризанова, Б.А. Анікіна, В.І. Сергійова. Вагомий внесок у дослідження зазначених питань зробили такі вітчизняні вчені як: А.А. Мазаракі, Л.О. Лігоненко, Н.М. Ушакова, М.Д. Виноградський, Н.О. Власова, Л.О. Омелянович, І.О. Бланк, О.А. Круглова та інші. Дослідженням безпосередньо в підприємствах ресторанного господарства за цим напрямком присвячені праці Н.А. П'ятницької, О.П. Єфімової, Л. Солошенко.

Водночас, не дістала належного висвітлення низка принципово важливих питань, пов'язаних з управлінням запасами в підприємствах ресторанного господарства з урахуванням галузевої специфіки і сучасного стану економічного середовища. Недостатньо розроблено методичні підходи, критерії оптимізації розміру запасів, питання пов'язані з комплексним, всебічним дослідженням факторів, які впливають на оборотність запасів сировини та товарів, а також з формуванням адекватної сучасним ринковим умовам стратегії управління запасами.

Теоретико-методична та практична значущість вирішення визначених проблемних питань, недостатня їх наукова та прикладна розробка зумовлює актуальність теми дисертаційної роботи, логіку її побудови, цільову спрямованість, завдання та напрямки дослідження.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Обрана тема дисертації пов'язана із загальною тематикою наукових досліджень кафедр економіки підприємств харчування та торгівлі і фінансів Харківського державного університету харчування та торгівлі, де виконана дисертація, зокрема, з держбюджетними науково-дослідними темами: №14-01-03Б “Фінансова стійкість підприємств торгівлі” (особистий внесок полягає у дослідженні стану та динаміки розвитку запасів підприємств); №23-02-04Б “Фінансовий механізм підвищення ефективності підприємств торгівлі” (особистий внесок полягає в обґрунтуванні системи показників ефективності використання запасів товарів); №14-05-07Б, державний реєстраційний №0105U002144 “Оцінка фінансового стану та вдосконалення фінансового планування на підприємствах харчування” (особистий внесок полягає у визначенні та дослідженні факторів, які впливають на розмір запасів в підприємствах

харчування).

Мета і завдання дослідження. Метою дисертаційного дослідження є обґрунтування теоретичних засад та розробка практичних рекомендацій щодо управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства.

Відповідно до поставленої мети в роботі визначено наступні завдання:

- узагальнити теоретичні положення та розкрити економічну сутність понять “запаси сировини та товарів” та “управління запасами сировини та товарів” з визначенням їх специфічних особливостей в підприємствах ресторанного господарства;
- систематизувати принципи класифікації запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства;
- виокремити фактори та визначити їх кількісний вплив на розмір запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства;
- обґрунтувати критерії оптимізації розміру запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства;
- дослідити стан, тенденції розвитку та ефективність використання запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства;
- виявити ступінь впливу різних факторів на оборотність запасів сировини та товарів та визначити резерви її прискорення в підприємствах ресторанного господарства;
- розробити структурно-логічну схему процесу формування стратегії управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства.

Об’єктом дослідження дисертаційної роботи є процес формування та використання запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства.

Предметом дослідження є теоретико-методичні засади управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства.

Методи дослідження. Теоретичним підґрунтям дисертаційного дослідження стали концептуальні засади економічної теорії, наукові праці вітчизняних і зарубіжних вчених, законодавчі та нормативні акти України. У процесі дослідження використовувалися дані офіційної статистики України та фінансової звітності підприємств ресторанного господарства. Під час дослідження теоретичних аспектів управління запасами застосовано методи індукції та дедукції для визначення загальних тенденцій розвитку управління запасами, методи теоретичного узагальнення і порівняння – з метою розкриття сутності та змісту запасів сировини та товарів, методи причинно-наслідкового та абстрактно-логічного характеру – для удосконалення класифікації запасів сировини та товарів, систематизації факторів, які впливають на розмір запасів сировини та товарів, визначення основних характеристик, недоліків і переваг сучасних систем управління запасами. З метою обґрунтування вибору однорідних груп підприємств за найсуттєвішими ознаками викорис-

тано методи групувань, середніх та відносних величин. З метою встановлення кількісного зв'язку оборотності запасів сировини та товарів у днях з факторами, які на неї впливають, застосовано: факторний аналіз з використанням способу ланцюгових підстановок; метод аналітичних розрахунків, метод управління та контролю рівня запасів – ABC-XYZ метод; метод кореляційно-регресійного аналізу. Під час розробки стратегії управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства використано метод систематизації. Вирішення завдань прогнозування оборотності запасів сировини та товарів у днях здійснено за допомогою методів кореляційно-регресійного аналізу і математико-статистичної екстраполяції. Обробка інформаційних матеріалів здійснювалась з використанням сучасних інформаційних технологій та програм.

Наукова новизна одержаних результатів проведеного дисертаційного дослідження полягає у розвитку теоретичних положень та розробці науково-обґрунтованих практичних рекомендацій щодо управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства.

У процесі дослідження отримано такі найбільш суттєві результати:

Вперше:

- обґрунтовано процес вибору базової стратегії, як елемента загальної стратегії управління запасами сировини та товарів, що здійснюється на основі визначених цілей (забезпечення безперервності виробничо-торговельного процесу, задоволення попиту населення, прискорення оборотності запасів сировини та товарів, отримання прибутку) та заданих кількісних параметрів їх досягнення.

Удосконалено:

- понятійний апарат, а саме, уточнено економічну сутність понять: “запаси сировини та товарів”, “управління запасами сировини та товарів” з визначенням їх особливостей в підприємствах ресторанного господарства; систематизовано класифікацію факторів, які впливають на розмір запасів сировини та товарів, що сприяє раціональній організації процесу їх формування та використання в підприємствах ресторанного господарства;

- класифікацію запасів сировини та товарів підприємств ресторанного господарства шляхом узагальнення та систематизації основних критеріальних ознак, що дозволяє створити підґрунтя для аналізу та ефективного управління запасами.

Набули подальшого розвитку:

- визначення кількісного впливу факторів на оборотність запасів сировини та товарів на основі розробленої економіко-математичної моделі, що дозволяє виявити резерви прискорення та одержати прогнозні значення оборотності запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства;

- визначення критеріїв оптимізації розміру запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства;

- процес розробки стратегії управління запасами сировини та товарів, основними етапами якого є: стратегічний аналіз стану, ефективності формування та використання запасів сировини та товарів; вибір стратегічної мети управління запасами сировини та товарів; вибір стратегії управління запасами на основі запропонованого “дерева” цілей; розробка заходів, спрямованих на ефективну реалізацію стратегії управління запасами сировини та товарів; контроль за ходом реалізації стратегії.

Практичне значення результатів дослідження. Основні наукові положення дисертації доведені до рівня методичних узагальнень і прикладного інструментарію, що дає змогу підприємствам ресторанного господарства вирішувати проблеми управління запасами сировини та товарів в умовах мінливого конкурентного середовища. Прикладне значення розробок підтверджується їх впровадженням у практику діяльності підприємств ресторанного господарства.

Запропонована структурно-логічна схема процесу формування стратегії управління запасами сировини та товарів, розроблена економіко-математична модель, що дозволяє виявити резерви прискорення та одержати прогностичні значення оборотності запасів сировини та товарів впроваджені в підприємства ресторанного господарства м. Харкова: кафе “Рандеву” (довідка про впровадження № 4 від 25 березня 2005 р.), ТОВ “ЛУНА” (довідка про впровадження № 6 від 12 квітня 2005 р.). Результати дисертаційного дослідження застосовані у навчальному процесі кафедри економіки підприємств харчування та торгівлі та кафедри фінансів Харківського державного університету харчування та торгівлі, зокрема, під час викладання дисциплін “Економіка та планування діяльності підприємств торгівлі та ресторанного господарства”, “Фінанси підприємств”, “Фінансове планування та прогнозування в підприємствах і фінансових установах” (акт про впровадження від 26 травня 2005 р.).

Особистий внесок здобувача. Дисертаційна робота є результатом самостійного наукового дослідження. Теоретичні обґрунтування, практичні розробки, висновки та рекомендації, які містяться в роботі, одержані автором самостійно на основі аналізу та узагальнення теоретичного та практичного матеріалу. Праць, опублікованих у співавторстві, за результатами дисертаційного дослідження немає.

Апробація результатів дисертації. Основні положення та результати дисертаційного дослідження знайшли відображення у статтях, опублікованих у фахових виданнях, обговорювалися на науково-практичних конференціях різних рівнів: Науково-практичній конференції “Стратегічні напрями розвитку підприємств харчових виробництв і торгівлі” (Харків, 2002 р.), II Всеукраїнській науково-практичній конференції “Україна наукова ‘2002” (Дніпропетровськ – Харків – Донецьк, 2002 р.), Міжнародній науково-практичній конференції “Актуальні аспекти формування національного продовольчого ринку України” (Полтава, 2003 р.), Міжнародній науково-практичній конференції присвяченій 65-річчю з дня народження доктора технічних наук, професора, чле-

на-кореспондента ВАСГНІЛ Беляєва М.І. “Управлінські та технологічні аспекти розвитку підприємств ресторанного господарства та торгівлі” (Харків, 2003 р.), Всеукраїнській науково-практичній конференції “Актуальні аспекти харчових технологій і розвитку підприємств торгівлі та ресторанного господарства” (Харків, 2004 р.).

Публікації. За матеріалами дисертації опубліковано 10 наукових праць, у тому числі 7 статей та 3 тези доповідей загальним обсягом 2,54 друкованих аркуша. Основні наукові та прикладні результати роботи відображені у 7 статтях, опублікованих у фахових наукових виданнях, 2 з яких – у журналах, 5 – у збірниках наукових праць.

Структура та обсяг дисертаційної роботи. Дисертація складається із вступу, трьох розділів, висновків, що викладено на 158 сторінках машинописного тексту. Робота містить 36 таблиць, 11 рисунків, 7 додатків, обсягом 62 сторінки і список використаних джерел із 168 найменувань, обсягом 13 сторінок.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У вступі обґрунтовано актуальність і наукову доцільність проведеного дослідження, розкрито зв'язок роботи з науковими темами, сформульовано мету та завдання дослідження, визначено об'єкт, предмет і методологічну базу дослідження, висвітлено наукову новизну та практичне значення одержаних результатів.

У першому розділі “Теоретичні аспекти формування та управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства” уточнено економічну сутність запасів сировини та товарів з визначенням їх особливостей в підприємствах ресторанного господарства; удосконалено класифікацію запасів сировини та товарів з урахуванням специфіки галузі; уточнено зміст і розкрито сутність поняття “управління запасами сировини та товарів”; систематизовано класифікацію факторів, які впливають на розмір запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства; досліджено основні системи оперативного та стратегічного управління запасами; визначено критерії оптимізації розміру запасів сировини та товарів.

Найважливішою умовою забезпечення розширеного відтворення, безперервності виробничо-торгового процесу з метою задоволення попиту населення є створення та підтримка на оптимальному рівні певного обсягу запасів. Теоретичне осмислення поняття “запаси сировини та товарів”, визначення особливостей їх формування в підприємствах ресторанного господарства має суттєве значення для забезпечення ефективного управління ними. На основі критичного огляду наукової економічної літератури та визначення сутнісних характеристик запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства обґрунтовано їх визначення як елементу ресурсного потенціалу, який орієнтований на споживача та необхідний для забезпечення надійності процесу відтворення, задоволення попиту та який приносить прибуток на основі прискорення товарооборотності.

У зв'язку зі зміною нормативно-правових документів та наближенням їх до вимог міжнародних стандартів за сучасних умов особливої актуальності набуває проблема класифікації запасів, яка потребує свого рішення не тільки в теоретичному, але й в практичному плані. Узагальнення вітчизняного та зарубіжного досвіду щодо класифікації запасів, виявило наявність різноманітних поглядів стосовно набору класифікаційних ознак та характеристики окремих їх видів. Враховуючи особливості функціонування, місце та роль ресторанного господарства у відтворювальному процесі, запаси сировини та товарів запропоновано розмежовувати за наступними критеріальними ознаками: призначенням; джерелами надходження; наявністю; чутливістю до змін товарообороту; величиною; методами оцінки; сферою використання; показниками; у порівнянні до нормативу; складом та структурою; залежно від поповнення та витрачання, залежно від відповідності попиту; за швидкістю обертання; за джерелами формування. Систематизована класифікація запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства ґрунтується на основі аналітичної оцінки ознак з точки зору задоволення купівельного попиту за об'ємними, структурними, якісними параметрами, та надає можливість ефективно управляти запасами сировини та товарів.

Основою задоволення попиту споживачів та досягнення високих кінцевих результатів діяльності підприємств ресторанного господарства є ефективне формування і використання запасів сировини та товарів, що зумовлює необхідність управління ними. В дисертації під управлінням запасами розуміється сукупність принципів та методів прийняття рішень щодо встановлення порядку забезпечення підприємств ресторанного господарства сировиною та покупними товарами, визначення розмірів партії та періодів завозу запасів на основі аналізу їх стану, що забезпечує безперервне задоволення очікуваного попиту за мінімуму витрат на доставку, утворення, обробку та зберігання запасів.

Враховуючи специфіку підприємств галузі, в дисертації систематизовано класифікацію факторів, які впливають на розмір запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства та встановлено, що передумовою науково-обґрунтованого управління запасами є їх розподіл на зовнішні та внутрішні. До складу зовнішніх факторів, які впливають на розмір запасів сировини та товарів віднесено: кон'юнктуру споживчого ринку; стан конкуренції на ринку товарних ресурсів; рівень інфляції; стан дисципліни постачань. На основі узагальнення та розвитку існуючих підходів до класифікації факторів, які впливають на розмір запасів, визначено, що реальні можливості управління розміром запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства знаходяться в сфері факторів внутрішнього середовища. Проведене дослідження дозволило виділити основні внутрішні фактори: обсяг і структура товарообороту з продукції власного виробництва та загального товарообороту; спеціалізацію підприємства; рівень організації та частоту завозу сировини та товарів; місцезнаходження підприємства ресторанного господарства; фізико-хімічні властивості сировини та товарів; рівень організації складського господарства; площа

торговельного залу; форма обслуговування; особливості та сезонність виробництва і споживання продукції підприємств галузі; фінансовий стан підприємства; організація комерційної роботи.

На основі дослідження основних систем управління запасами визначено, що запровадження систем оперативного управління призводить до підвищення ефективності виробничо-торговельного процесу за найменшої величини оборотних коштів на закупівлю та зберігання запасів. Застосування підприємствами ресторанного господарства стратегічного управління спрямовано на зміцнення позицій підприємства на ринку, задоволення потреб його клієнтів та досягнення високих результатів діяльності.

Враховуючи, що нестача запасів може призвести до втрати потенційних споживачів, а створення зайвих запасів – до “замороження” оборотного капіталу, зменшуючи можливість його вигідного альтернативного використання, за сучасних умов особливої актуальності набуває проблема оптимізації розміру запасів сировини та товарів. У роботі визначено основні критерії оптимізації, до яких віднесено: забезпечення безперервного процесу виробництва та реалізації продукції, найбільш повна відповідність пропозиції продукції підприємств ресторанного господарства попиту населення, прискорення оборотності запасів сировини та товарів й отримання прибутку.

У другому розділі “Оцінка ефективності формування та використання запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства” досліджено стан та структуру запасів сировини та товарів; визначено основні джерела фінансування запасів; виявлено кількісний вплив обсягу та структури товарообороту на розмір та оборотність запасів; проведено факторний аналіз оборотності запасів сировини та товарів залежно від зміни обсягу товарообороту та розміру запасів; застосовано метод ABC-XYZ – аналіз для виявлення впливу асортиментної структури на їх розмір; розроблено економіко-математичну модель, за допомогою якої виявлено вплив факторів на оборотність запасів сировини та товарів у днях.

На основі загальних методів збору інформації з використанням даних бухгалтерської та статистичної звітності для дослідження стану, динаміки та ефективності формування і використання запасів сировини та товарів відібрано 36 підприємств ресторанного господарства м. Харкова, які належать до типу підприємств ресторанного господарства – кафе. Дослідження коефіцієнта варіації, який не перевищує 33%, засвідчило достатню однорідність груп підприємств ресторанного господарства щодо вибіркової ознаки – обсягу товарообороту.

У ході проведеного дослідження стану запасів за вибірковою сукупністю підприємств ресторанного господарства м. Харкова виявлено, що запаси сировини та товарів у днях мають стійку тенденцію до зниження. Аналіз рентабельності запасів сировини та товарів дозволив встановити, що за всією вибірковою сукупністю підприємств ресторанного господарства спостерігається збільшення даного показника, що свідчить про підвищення ефективності використання запасів.

Стан та структура запасів значною мірою залежить від їх фінансового обслуговування, що

зумовило необхідністю визначення основних джерел фінансування запасів. Виявлено, що запаси сировини та товарів формуються за рахунок позикового капіталу, а саме за рахунок кредиторської заборгованості.

На основі дослідження факторів, які впливають на розмір запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства, встановлено, що фактичний темп зростання запасів дещо нижчий за теоретичний або дорівнює йому. Аналіз співвідношення темпу зростання обсягу товарообороту та темпу зростання запасів показав функціональну залежність даних показників. Темп зростання обсягу товарообороту хоча й незначно, але перевищує темп зростання запасів.

Дослідження динаміки оборотності запасів сировини та товарів у днях засвідчило, що час, потрібний для перебування товарів у вигляді запасів, зменшився. Дані тенденції зумовлені випереджальними темпами зростанням обсягу товарообороту порівняно з середнім запасом сировини та товарів.

Під час проведення факторного аналізу оборотності запасів сировини та товарів у днях залежно від зміни обсягу товарообороту та розміру запасів виявлено, що за досліджуваний період зменшення розміру запасів зумовило уповільнення їх оборотності, а збільшення обсягу товарообороту призвело до прискорення оборотності запасів сировини та товарів.

На основі використання методу аналітичних розрахунків визначено структурні зрушення в обсязі товарообороту, які дозволяють стверджувати, що підвищення питомої ваги продукції власного виробництва в загальному обсязі товарообороту прискорюють оборотність сировини та товарів, що зумовлює ефективне використання обігових коштів. З метою своєчасного виявлення зрушень в обсязі та структурі попиту та контролю за розміром запасів сировини та товарів в роботі використано ABC-XYZ-аналіз, за результатами якого встановлено, що підприємствам ресторанного господарства необхідно приділяти значну увагу прискоренню оборотності запасів сировини та товарів, посиленій боротьбі з затоварюванням, що призведе до ефективного використання оборотних коштів, які відволікаються у запаси.

З метою оцінки кількісного впливу факторів на розмір запасів та визначення його прогнозного значення на основі кореляційно-регресійного аналізу розроблено економіко-математичну модель. Спираючись на необхідність чіткої оцінки умов створення запасів у тому чи іншому періоді, визначення забезпеченості товарообороту запасами, а також на важливість показника від якого безпосередньо залежить фінансовий стан підприємства, у якості результативної ознаки (Y) обрано оборотність запасів сировини та товарів в днях. Результати крокового аналізу впливу факторів на результативний показник дозволили розробити економіко-математичну модель, яка має вигляд:

$$Y = 16,586 - 0,005 X_1 - 0,058 X_2 + 0,070 X_5 - 1,529 X_3 - 0,249 X_6 + 0,101 X_4, \quad (1)$$

де Y - оборотність запасів сировини та товарів, дні;

X₁ - обсяг товарообороту, тис. грн.;

X_2 – питома вага товарообороту від реалізації власної продукції в загальному обсязі товарообороту, %;

X_3 – ступінь покриття власним оборотним капіталом запасів;

X_4 – розмір складської площі підприємств, м²;

X_5 – кількість асортиментних позицій, од.;

X_6 – обсяг товарообороту на одне місце, тис. грн.

Надійність та значущість одержаного рівняння підтверджує F-критерій, розраховане значення якого ($F=32,58$) вище за табличне. Розраховані коефіцієнти еластичності та b – коефіцієнти засвідчили, що найбільший вплив на оборотність запасів сировини та товарів здійснює кількість асортиментних позицій (X_5) та обсяг товарообороту (X_1). Застосування розробленої моделі дозволяє виявити ступінь впливу кожного з факторів на оборотність запасів сировини та товарів у днях, визначити резерви прискорення та розрахувати прогностні значення оборотності запасів сировини та товарів, обрати альтернативні рішення на основі оцінки отриманих результатів, а також визначити, яка вихідна інформація необхідна у процесі рішення поставленої задачі.

У третьому розділі **“Формування стратегії управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства”** розроблено структурно-логічну схему процесу формування стратегії управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства, запропоновано методичні рекомендації щодо вибору базової стратегії управління запасами, здійснено прогнозування оборотності запасів сировини та товарів в підприємстві ресторанного господарства м. Харкова, визначено структуру джерел фінансування запасів.

У роботі відзначено, що головним завданням успішного функціонування тривалий час на ринку, поліпшення фінансових результатів діяльності підприємств ресторанного господарства є розробка стратегії управління запасами та послідовна її реалізація. З огляду на це, спираючись на особливості функціонування підприємств ресторанного господарства, запропоновано структурно-логічну схему процесу формування стратегії управління запасами сировини та товарів (рис. 1). Процес розробки стратегії розглядається як динамічна сукупність п'ятьох взаємопов'язаних етапів, що логічно впливають один з одного: стратегічний аналіз стану та ефективності формування та використання запасів сировини та товарів; вибір стратегічної мети управління запасами сировини та товарів; вибір базової стратегії управління запасами сировини та товарів; розробка заходів, спрямованих на ефективну реалізацію стратегії управління запасами сировини та товарів; оцінка процесу реалізації стратегії. При цьому існує стійкий зворотний зв'язок і відповідно зворотний вплив кожного етапу на інші та на всю їхню сукупність. Це означає можливість внесення змін в цільові орієнтири діяльності підприємств, доопрацювання результатів стратегічного аналізу, при необхідності перегляду та розробки нової стратегії, внесення змін у механізм реалізації стратегії з урахуванням контролю та оцінки результатів реалізації стратегії.

Основною метою першого етапу формування стратегії управління запасами сировини та товарів є оцінка сучасного стану ефективності формування та використання запасів підприємства. Другий етап полягає у виборі основної стратегічної мети управління запасів відповідно до цілей підприємства. Саме кількісно задані цілі є критерієм оцінки ефективності управління запасами.

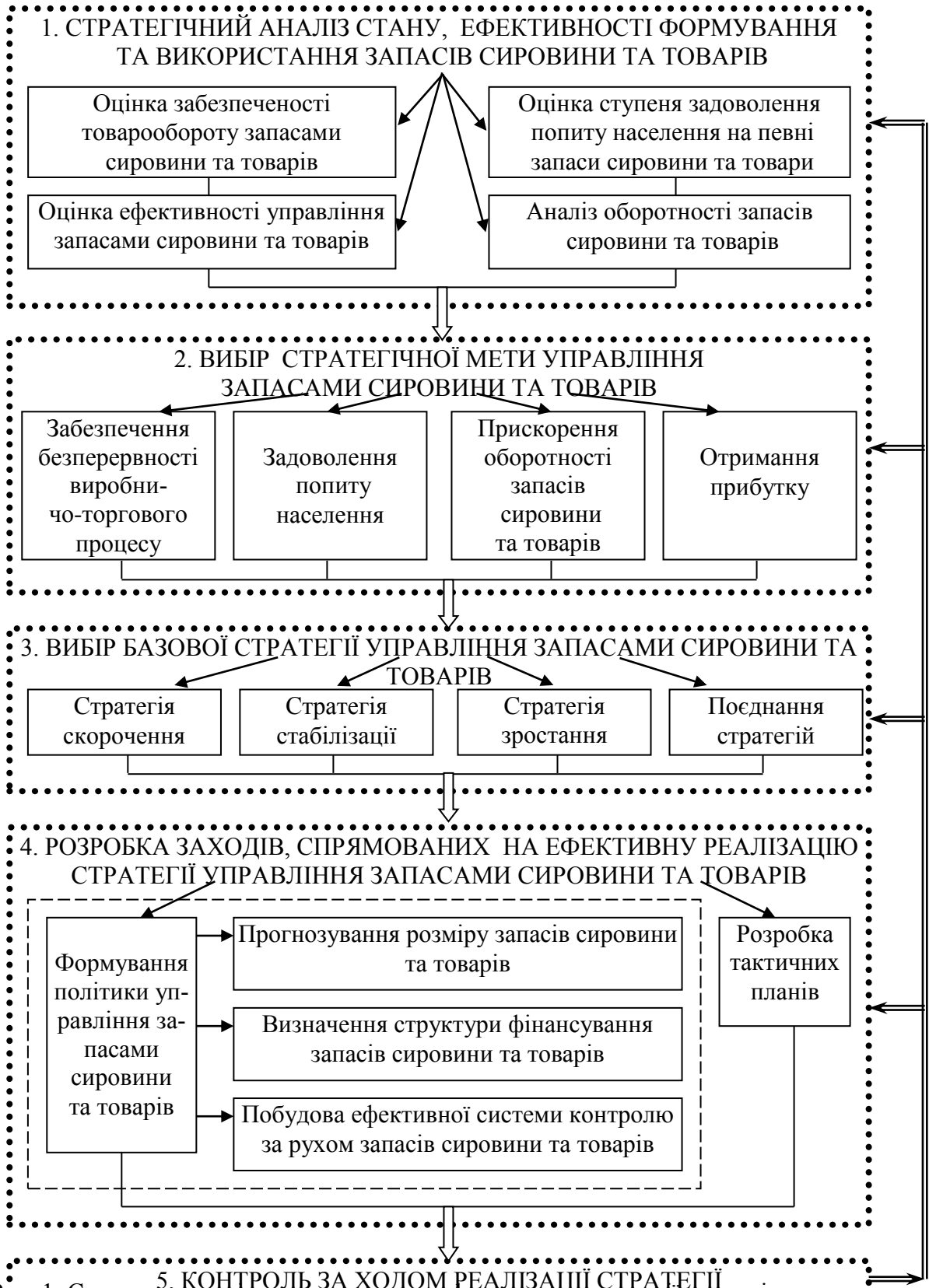


Рис. 1. Структурно-логічна схема процесу формування стратегії управління запасами сировини та товарів

вини та товарів в підприємствах ресторанного господарства

Визначено чотири найважливіші проблеми в сфері управління запасами сировини та товарів, які є цільовими (стратегічними) настановами: забезпечення безперервності виробничо-торгового процесу; задоволення попиту населення; прискорення оборотності запасів сировини та товарів; отримання прибутку.

На третьому етапі вибір базової стратегії управління запасами сировини та товарів (стратегії скорочення, стабілізації, або зростання) запропоновано здійснювати залежно від встановленої мети та визначених кількісних параметрів її досягнення.

При встановленні стратегічної мети – забезпечення безперервності виробничо-торгового процесу, в якості критерію запропоновано використовувати формулу зв'язку між темпами збільшення запасів та темпами зростання обсягу товарообороту ($Tr_3 > \sqrt{Tr_{mo}}$), (рис. 2); при стратегічній меті – задоволення попиту населення, в якості критерію запропоновано використовувати коефіцієнт виконання контракту за асортиментом ($K_{в.к.ас.}$), (рис. 3); при стратегічній меті – прискорення оборотності запасів сировини та товарів, запропоновано орієнтуватися на оборотність запасів в днях, яка має найнижче значення за попередні періоди (рис. 4); при стратегічній меті отримання прибутку, в якості критерію запропоновано використовувати рентабельність запасів сировини та товарів (рис. 5).

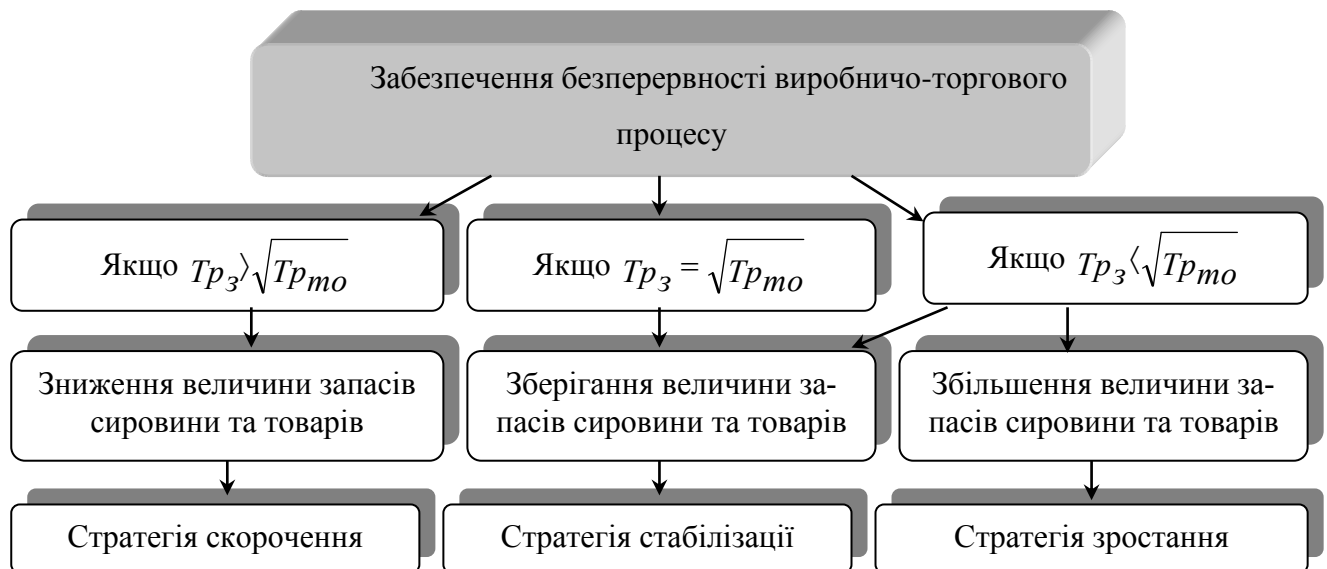


Рис. 2. Вибір базової стратегії за метою – забезпечення безперервності виробничо-торгового процесу

Після встановлення стратегічної мети здійснюється кількісна оцінка критерію і вибираються відповідні їй короткострокова мета і стратегія управління.

Четвертий етап полягає в розробці заходів, спрямованих на ефективну реалізацію стратегії, у межах яких формується політика управління запасами сировини та товарів, яка являє собою форму майбутньої реалізації стратегії управління.

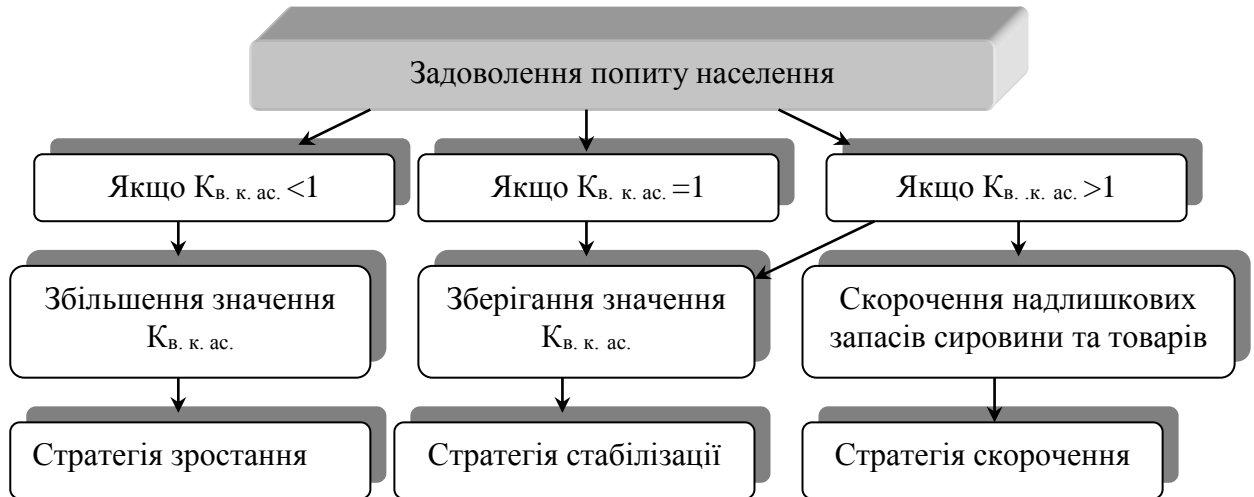


Рис. 3. Вибір базової стратегії за метою – задоволення попиту населення



Рис. 4. Вибір базової стратегії за метою – прискорення оборотності запасів сировини та товарів у днях

На останньому, п'ятому етапі формування стратегії управління запасами сировини та товарів пропонується здійснювати оцінку та контроль за виконанням стратегії.

Запропоновану структурно-логічну схему процесу формування стратегії управління запасами сировини та товарів апробовано в підприємстві ресторанного господарства “Рандеву” м. Харкова. За результатами аналізу виявлено, що підприємству доцільно обрати стратегічну мету – прискорення оборотності запасів сировини та товарів, оскільки вона являє собою одну з ключових проблем, що характеризує якісну сторону діяльності підприємств ресторанного господарства.

На основі використання розробленої економіко-математичної моделі (1) здійснено прогнозування оборотності запасів сировини та товарів досліджуваного підприємства кафе “Рандеву” та визначено резерви прискорення даного показника на наступний рік. Одержані розрахунки дозволили встановити, що оборотність запасів сировини та товарів в прогнозному році прискориться на 3,15 дня.



Рис. 5. Вибір базової стратегії за метою – отримання прибутку

Спираючись на критерії оптимізації фінансової структури капіталу, а саме: політики фінансування активів та ефективності використання капіталу, визначено структуру джерел фінансування запасів сировини та товарів та встановлено, що для підприємства ресторанного господарства “Рандеву” доцільним буде використовувати агресивну політику, за якою 10% запасів фінансуються за рахунок власного капіталу. При цьому, найбільший ефект фінансового левереджу досягається за умови співвідношення банківських кредитів, і кредиторської заборгованості за товари, роботи, послуги у позиковому капіталі – 70% та 30%, відповідно.

Використання запропонованої структурно-логічної схеми процесу формування стратегії управління запасами сировини та товарів надає можливість приймати ефективні управлінські рішення, які пов'язанні з формуванням та використанням запасів, що, у свою чергу, сприятиме підвищенню ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства та посилить їх конкурентну позицію на ринку.

ВИСНОВКИ

У дисертаційній роботі наведено теоретичне узагальнення і нове вирішення наукового завдання, що виявляється в розробці науково-методичних основ та практичних рекомендацій щодо управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства. Основні наукові та практичні результати проведеного дисертаційного дослідження полягають у наступному.

1. На основі узагальнення теоретичних поглядів щодо управління запасами сировини та товарів та спираючись на особливості підприємств ресторанного господарства, уточнено економічну сутність поняття “запаси сировини та товарів”, що являють собою елемент ресурсного потенціалу, який орієнтований на споживача та необхідний для забезпечення надійності процесу відтворення, задоволення попиту та який приносить прибуток на основі прискорення товарооборотності.

2. У результаті дослідження та критичного аналізу підходів до класифікації запасів узагальнено та систематизовано класифікацію запасів сировини та товарів з урахуванням специфіки підприємств ресторанного господарства, яка ґрунтується на основі аналітичної оцінки ознак з точки зору задоволення купівельного попиту за об'ємними, структурними, якісними параметрами, та надає можливість ефективно управляти запасами сировини та товарів. Враховуючи специфіку підприємств галузі, уточнено класифікацію факторів, які впливають на розмір запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства.

3. На основі узагальнення вітчизняного та зарубіжного досвіду, уточнено економічну сутність поняття “управління запасами сировини та товарів”, яке являє собою сукупність принципів та методів прийняття рішень щодо встановлення порядку забезпечення підприємств ресторанного господарства сировиною та покупними товарами, визначення розмірів партії та періодів завозу запасів на основі аналізу їх стану, що забезпечує практично безперервне задоволення очікуваного попиту за мінімуму витрат на доставку, утворення, обробку та зберігання запасів.

4. Враховуючи специфіку функціонування, роль та місце ресторанного господарства у відтворювальному процесі, обґрунтовано основні критерії оптимізації розміру запасів сировини та товарів, серед яких: забезпечення безперервності процесу виробництва та реалізації продукції, найбільш повна відповідність пропозиції продукції підприємств ресторанного господарства попиту населення, забезпечення прискорення оборотності запасів сировини і товарів та отримання при-

бутку.

5. У результаті дослідження стану та тенденцій розвитку запасів сировини та товарів за вибірковою сукупністю підприємств ресторанного господарства м. Харкова, виявлено, що запаси сировини та товарів в днях мають стійку тенденцію до зниження; темп зростання обсягу товарообороту хоча й незначно, але перевищує темп зростання запасів; запаси сировини та товарів формуються за рахунок позикового капіталу, а саме за рахунок кредиторської заборгованості; зменшення розміру запасів зумовило уповільнення їх оборотності, а збільшення обсягу товарообороту призвело до прискорення оборотності запасів сировини та товарів. Встановлено, що підвищення питомої ваги продукції власного виробництва в загальному обсязі товарообороту прискорюють оборотність сировини та товарів.

6. З метою визначення кількісного впливу факторів на оборотність запасів сировини та товарів, на основі кореляційно-регресійного аналізу розроблено економіко-математичну модель, застосування якої дозволяє виявити вплив факторів на оборотність запасів сировини та товарів у днях, виявити резерви прискорення та одержати прогностичні значення оборотності запасів сировини та товарів.

7. На основі визначення стратегічних цілей управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства та кількісних параметрів їх досягнення запропоновано методичні рекомендації щодо вибору альтернативних варіантів стратегії управління запасами сировини та товарів (стратегії скорочення, стабілізації, або зростання), що дозволяє приймати ефективні управлінські рішення, пов'язані з формуванням та використанням запасів.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Статті в наукових фахових виданнях

1. Тупчій В.А. Формування та планування товарних запасів у підприємствах громадського харчування на основі ковзної середньої // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі: Зб. наук. пр. – Харків: ХДУХТ, 2002. – С. 231-236.

2. Тупчій В.А. Теоретичні аспекти управління товарними запасами на підприємствах громадського харчування // Економіка: проблеми теорії та практики: Зб. наук. пр. – Вип. 167. – Дніпропетровськ: ДНУ, 2003. – С. 32-36.

3. Тупчій В.А. Оцінка впливу обсягу товарообороту на стан товарних запасів в підприємствах громадського харчування // Регіональні перспективи. – 2003. – №4-5. – С. 170-172.

4. Тупчій В.А. Асортиментна структура – як фактор, що впливає на розмір товарних запасів в

підприємствах харчування (ABC-XYZ аналіз). // Вісник Технологічного університету Поділля. – 2003. – №5, Ч.2, Т.1: Економічні науки. – С. 269-273.

5. Тупчій В.А. Теоретичне застосування основних методів нормування товарних запасів. // Коммунальное хозяйство городов: Зб. наук. пр. – Вып. 56. – Киев “Техніка”, 2004. – С. 341-345.

6. Тупчій В.А. Технологія розробки стратегії ефективного управління товарними запасами в підприємствах харчування. // Економіка: проблеми теорії та практики: Зб. наук. пр. – Вып. 197. – Том 3. – Дніпропетровськ: ДНУ, 2004. – С. 636-641.

7. Тупчій В.А. Методичні підходи щодо прогнозування товарних запасів та резервів їх зниження. // Економіка: проблеми теорії та практики. Зб. наук. пр. – Вып. 195. – Том 4. – Дніпропетровськ: ДНУ, 2004. – С. 998-1004.

Тези доповідей

8. Тупчій В.А. Класифікація систем управління товарними запасами на підприємствах громадського харчування // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв і торгівлі: Тези доповідей міжнародної науково-методичної конференції, присвяченої 35-річчю академії (24 жовтня 2002 р.) – Харків: ХДАТОХ, 2002. - С. 377-381.

9. Тупчій В.А. Економічна сутність товарних запасів та їх формування на підприємствах громадського харчування // Україна наукова ‘2002’: Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції (10-24 травня 2002 р.) – Т. 7: Економіка. – Дніпропетровськ: Наука і освіта, 2002. - С. 39-41.

10. Тупчій В.А. Науково-методичні основи нормування товарних запасів в підприємствах харчування // Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 65-річчю з дня народження доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ Беляєва М.І. (19 листопада 2003 р.) – Харків: ХДУХТ, 2003.- С. 471-473.

АНОТАЦІЯ

Тупчій В.А. Управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства. – Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.07.05 – Економіка торгівлі та послуг. – Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харків, 2006.

Дисертацію присвячено визначенню теоретичних основ та розробці методичного інструментарію щодо управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства.

У дисертаційній роботі розкрито економічну сутність понять “запаси сировини та товарів”,

“управління запасами сировини та товарів”, з визначенням їх особливостей в підприємствах ресторанного господарства, систематизовано та узагальнено принципи класифікації запасів сировини та товарів, з урахуванням специфіки підприємств ресторанного господарства, систематизовано класифікацію факторів, які впливають на розмір запасів сировини та товарів в підприємствах галузі.

Визначено критерії оптимізації розміру запасів сировини і товарів у підприємствах ресторанного господарства. Розроблено економіко-математичну модель, застосування якої дозволяє виявити вплив факторів на оборотність запасів сировини та товарів у днях, виявити резерви прискорення та одержати прогнозні значення оборотності запасів сировини та товарів. Визначена структура джерел фінансування запасів сировини та товарів.

Запропоновано структурно-логічну схему процесу формування стратегії управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства та методичні рекомендації щодо вибору альтернативних варіантів стратегії управління запасами сировини та товарів (стратегії скорочення, стабілізації, або зростання).

Ключові слова: підприємство ресторанного господарства, запаси сировини та товарів, управління запасами сировини та товарів, критерії оптимізації, стратегія управління запасами сировини та товарів.

АННОТАЦІЯ

Тупчий В.А. Управление запасами сырья и товаров в предприятиях ресторанного хозяйства. – Рукопись.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата экономических наук по специальности 08.07.05 – Экономика торговли и услуг. – Харьковский государственный университет питания и торговли, Харьков, 2006.

Диссертационная работа посвящена исследованию теоретических основ и разработке методического инструментария по управлению запасами сырья и товаров в предприятиях ресторанного хозяйства.

На основе критического обзора и обобщения основных теоретических подходов в диссертации определена сущность понятий “запасы сырья и товаров”, “управление запасами сырья и товаров”, выделены специфические особенности формирования запасов сырья и товаров в предприятиях ресторанного хозяйства; обобщена и систематизирована классификация запасов сырья и товаров в предприятиях ресторанного хозяйства. Систематизирована классификация факторов, влияющих на размер запасов сырья и товаров. Исследованы основные системы оперативного и стратегического управления запасами, определены основные критерии оптимизации размера запасов сырья и товаров.

Исследованы состояние и тенденции развития запасов сырья и товаров в предприятиях ресторанного хозяйства выборочной совокупности г. Харькова; определены основные источники покрытия запасов; выявлено влияние объема и структуры товарооборота на размер и оборачиваемость запасов сырья и товаров; проведен факторный анализ изменения оборачиваемости запасов сырья и товаров от изменения объема товарооборота и размера запасов. С целью управления и контроля уровня запасов применен ABC-XYZ – анализ. На основе корреляционно-регрессионного анализа построена экономико-математическая модель, позволяющая выявить влияние факторов на оборачиваемость запасов сырья и товаров в днях.

Предложена структурно-логическая схема процесса формирования стратегии управления запасами сырья и товаров в предприятиях ресторанного хозяйства; предложены методические рекомендации по выбору базовой стратегии управления запасами сырья и товаров, которые позволяют предприятиям отрасли самостоятельно определять стратегические цели и проводить эффективное управление запасами. На основе использования предложенной экономико-математической модели осуществлен расчет величины и резервов ускорения оборачиваемости запасов сырья и товаров; определена структура источников финансирования запасов.

Разработки и предложения, изложенные в диссертации, дают возможность предприятиям ресторанного хозяйства самостоятельно определять основные направления по управлению запасами сырья и товаров с целью достижения стратегических и тактических целей развития предприятия.

Ключевые слова: предприятие ресторанного хозяйства, запасы сырья и товаров, управление запасами сырья и товаров, критерии оптимизации, стратегия управления запасами сырья и товаров.

ANNOTATION

Tupchiy V.A. Managing raw materials and commodities stock in catering enterprises. - Manuscript. Thesis for competition of candidate of economic science degree by speciality 08.07.05 – Economy of trade and services. – Kharkiv State University of Food Technology and Trade, Kharkiv, 2006.

The thesis is devoted to the definition of theoretical statements and development of methodical tools to managing raw materials stock in catering enterprises. Economic essence of the notions “raw materials stock” and “managing commodities and raw materials stock” is specified in the thesis.

Peculiarities of these notions within the system of restaurant business are defined. Principles of classification of raw materials and commodities stock with the account of the specific signs of restaurant business are generalized and systematized. Factors influencing the volume of raw materials and commodities stock in catering enterprises are systematized.

Criteria for the optimization of the volume of raw materials and commodities stock in restaurants are

defined. Economico-mathematical model, the use of which permits to reveal the influence of factors on the raw materials and commodities stock turnover, to reveal reserves of acceleration and receive forecasting meanings of the raw materials and commodities stock turnover. The structure of sources for financing raw materials and commodities stock is presented.

Structural-logical scheme of the process of forming strategies of managing raw materials and commodities stock in catering enterprises and methodical recommendations on the alternative choices of the strategy for managing raw materials and commodities stock (strategies of cutting, stabilization, or growth) are suggested.

Key words: catering enterprises, raw materials and commodities stock, managing raw materials and commodities stock, optimality criteria, formation of the strategy of managing raw materials and commodities stock, forecasting commodity stocks.