

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Выпускная квалификационная работа

**«Повышение эффективности системы управления затратами
на предприятии общественного питания
на примере ресторана – фаст фуд “Pasta box”»**

**Выполнил студент группы ЭПи-64 Зверев М.В.
Научный руководитель – старший преподаватель Лепихин К.В.**

Объект исследований

деятельность

ИП Письменский Рамиль Сергеевич

Ресторан – фаст фуд “Pasta box”

Предмет исследований

Система управления затратами в ресторане – фаст фуд “Pasta box”

Актуальность

- Актуальностью выбранной темы выпускной квалификационной работы является сложность сохранить рентабельность на рынке общественного питания, постоянным поиском путей снижения затрат предприятия и получения максимальной прибыли для дальнейшего развития.

Цель исследования

Разработать мероприятия по повышению
эффективности системы управления
затратами

Ресторан – фаст фуд “Pasta box”

- Организация общественного питания
- Находится на фуд корте торгового центра
- Линейная организационная структура
- Целевая аудитория - молодое поколение мужчин и женщин 18-35 лет, любящее итальянскую кухню (пасту)
- Конкуренты – кафе на фуд корте торгового центра

Анализ основных показателей хозяйственно-экономической деятельности ресторана

Показатели	Ед. изм.	2013г.	2014г.	2015г.	Δ± 2014-2015	ТР, %
1. Товарооборот в действующих ценах	тыс.руб.	12158,9	12310,88	12472,89	162,01	101,31
2. Себестоимость продукции	тыс.руб.	4798,15	5343,27	4691,08	-652,19	87,79
2. Валовой доход	тыс. руб.	7360,75	6967,61	7781,81	814,18	111,68
в % к товарообороту	%	60,54	56,59	62,38	5,79	120,46
3. Издержки обращения	тыс. руб.	6001,12	5903,63	6127,16	223,53	103,79
в % к товарообороту	%	49,36	47,95	49,12	1,17	102,44
4. Рентабельность	%	11,18	8,64	13,26	4,62	153,47
5. Чистая прибыль	тыс.руб.	1359,63	1064,00	1654,65	590,65	155,51
6. Производственная площадь	м ²	49,01	49,01	49,01	0	100,0
7.Товарооборот на 1 м ² производственной площади	тыс.руб.	248,09	251,19	254,50	3,31	101,32
8.Среднесписочная численность	чел.	16	16	12	-4	75
9. Производительность труда	ч/час	759,93	769,43	1034,41	269,98	134,39

Динамика затрат

Показатели	2013 год	2014 год	2015 год	Отклонение 2015г. к 2014г.	
				в абс. сумме	в %
Объем товарооборота, тыс. руб.	12158,9	12310,88	12472,89	162,01	1,31
Себестоимость продукции, тыс. руб.	4798,15	5343,27	4691,08	-652,19	-12,21
Сумма издержек, тыс. руб.	6001,12	5903,63	6127,16	223,53	3,79
Общий уровень затрат, %	88,82	91,36	86,73	4,63	-5,07

Постоянные и переменные затраты

Издержки	Единицы измерения	2013 год	2014 год	2015 год	$\Delta\pm$ 2015г. к 2014г.
Товарооборот	тыс.руб.	12158,9	12310,88	12472,89	162,01
Общая сумма затрат	тыс.руб.	10799,27	11246,90	10818,24	-428,66
в % к товарообороту	%	88,82	91,36	86,73	-4,63
Условно-постоянные затраты	тыс.руб.	3185,54	3244,12	3263,87	19,75
в % к числу общих затрат	%	29,5	28,84	30,17	1,33
Условно-переменные затраты	тыс.руб.	7613,73	8002,78	7554,37	-448,41
в % к общему числу затрат	%	70,5	71,16	69,83	-1,33

Анализ затратоотдачи

Показатели	Фактически за			±Δ 2015г. к 2014г.	ТР, %
	2013 год	2014 год	2015 год		
1. Товарооборот, тыс. руб.	12158,9	12310,88	12472,89	162,01	101,31
2. Общая сумма издержек	10799,27	11246,9	10818,24	-428,66	96,19
3. Средний уровень издержек в % к обороту	88,82	91,36	86,73	-4,63	94,93
4. Затратоотдача, руб. всех издержек	1,13	1,09	1,15	0,06	105,5

Анализ динамики затрат в разрезе по основным статьям

Показатели	Фактически за		±Δ 2015г. к 2014 г.	ТР, %
	2014 год	2015 год		
Себестоимость продукции	5343,27	4691,08	-652,19	87,79
Расходы на оплату труда	2479,44	2681,09	201,65	108,13
Отчисления на социальные нужды	716,3	733,20	16,9	102,36
Расходы на аренду	2167,69	2177,25	9,56	100,4
Износ санитарной одежды, столового белья и МБП, столовой посуды и приборов	27,60	27,60	0	100
Расходы на электроэнергию, водоснабжение и водоотведение	319,81	330,00	10,19	103,19
Расходы на рекламу	109,88	92,40	-17,84	84,09
Потери товаров при перевозке, хранении и реализации	74,16	75,71	1,55	102,09
Налоги, отчисления и сборы, включающиеся в издержки	8,75	9,91	1,16	113,26
Общая сумма затрат	11246,90	10818,24	-428,66	96,19

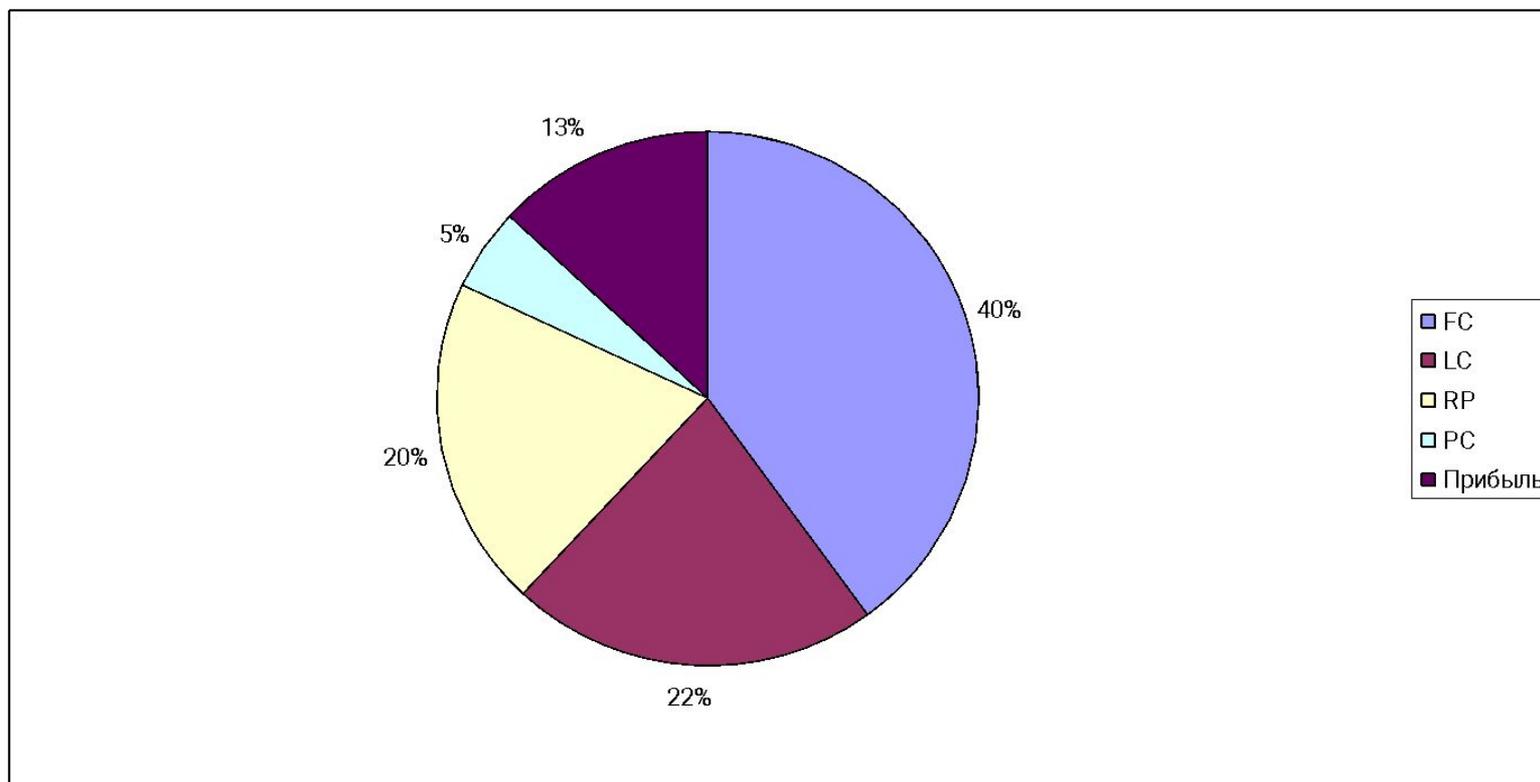
Динамика изменения фонда заработной платы

Показатели	9 мес 2014 год	9 мес 2015 год	ТР,%
Объем товарооборота, тыс. руб.	12310,88	12472,89	1,32
Фонд заработной платы, тыс. руб.	2479,44	2681,09	8,13
Среднесписочная численность работников, чел	16	12	-25
Среднегодовой оборот на 1 работника, тыс. руб.	769,43	1039,41	35,09
Среднегодовая заработная плата 1 работника, тыс. руб.	154,97	223,42	44,17

Анализ точки безубыточности ресторана – фаст фуд “Pasta box”

Показатель	9 месяцев 2013 года	9 месяцев 2014 года	9 месяцев 2015 года	±Δ	ТР, %
Товарооборот, тыс.руб	12158,9	12310,88	12472,89	162,01	101,32
Суммарные затраты, тыс. руб	10799,27	11246,90	10818,24	-428,66	96,19
Условно-переменные затраты, тыс. руб	7948,1	8002,78	7554,37	-448,41	94,40
Условно-постоянные затраты, тыс. руб	3197,91	3244,12	3263,87	19,75	100,61
Прибыль от продаж, тыс.руб	1359,63	1063,98	1654,65	590,67	155,52
Безубыточный объем продаж, тыс. руб	8960,99	9268,91	8368,90	900,01	90,29
Запас критической надежности, %	35,69	24,71	32,90	8,19	133,14
Уровень операционного рычага	2,89	4,05	2,97	-1,08	73,33
Маржинальный доход, тыс.руб	4210,8	4308,10	4918,52	610,42	114,17

Система управления затратами в ресторане – фаст фуд “pasta box”



Foodcost – себестоимость проданной продукции + стоимость хоз. товаров и упаковочных материалов для ее продажи

Labourcost – стоимость труда для производства проданной продукции

Rentprice – стоимость аренды помещения, включая стоимость коммунальных услуг

Promocost – стоимость рекламы для продвижения бренда

Исходя из данных проведенного анализа, сделан вывод, что основным объектом управления в системе управления издержками являются издержки на закупку продукции и упаковки для продажи (Foodcost).

$$\text{Food Cost} = \frac{\text{Себестоимость}}{\text{Цена продажи}} \times 100\%$$

Пути снижения показателя foodcost

1. Снижение себестоимости
2. Увеличение цен реализации

Снижение себестоимости без
нанесения вреда качеству

=

аудит поставщиков

Увеличение цен реализации

1. Аудит цен конкурентов
2. Аудит ассортимента конкурентов
3. Создание уникальных блюд
4. Установление максимально доходных цен реализации на УТП

Заключение

Проведенный в работе анализ действующей системы управления затратами показал, что данная система является эффективной. Система управления затратами работает в направлении сокращения их уровня к товарообороту, за счет снижения общей суммы затрат, проводя аудит поставщиков и, за счет увеличения товарооборота, применяя мониторинг цен конкурентов и установление оптимальных цен реализации.

Спасибо за внимание!