**Курсовая работа**

Кафедра "Экономика"

Предмет: Экономика предприятия.

Тема: «Анализ основных показателей эффективности предприятия общественного питания».

 Группа

 Выполнил: студент

 Проверил преподаватель:

г. Жуковский

2009

**Содержание.**

**ВВЕДЕНИЕ**

**Глава 1. Показатели анализа Эффективности предприятия общественного питания**

1.1.Показатели, характеризующие эффективность общественного питания

1.2..Основные задачи комплексного анализа

1.3. Анализ выполнения плана и динамики товарооборота

**Глава 2. Анализ прибыли и издержек обращения**

**предприятия общественного питания**

2.1. Факторный анализ прибыли от реализации товаров продукции собственного производства

2.2. Анализ обобщающих показателей эффективности

2.3. Анализ эффективности использования оборотных средств

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**Список используемой литературы**

**ВВЕДЕНИЕ**

Становление экономики предприятия как науки бусловлено общими объективными требованиями и условиями, которые свойственны возникновению любой новой отрасли знаний. Во-первых, это удовлетворение практической потребности. Она возникла в связи с развитием производительных сил, расширением масштабов производства. Интуитивный анализ, примерные расчеты, прикидки в памяти, которые применялись на кустарных и полукустарных предприятиях, стали недостаточными в условиях крупных производственных единиц. Без комплексного всестороннего анализа хозяйственной деятельности невозможно стало управлять сложными экономическими процессами, принимать оптимальные решения. Во-вторых, это связано с развитием экономической науки вообще. Как известно, с развитием любой науки происходит дифференциация ее отраслей. Экономический анализ хозяйственной деятельности сформировался в результате дифференциации общественных наук. Раньше функции экономического анализа рассматривались в рамках существовавших в то время таких научных дисциплин, как балансоведение, бухгалтерский учет, финансы и статистика. В рамках этих наук появились первые простейшие способы аналитического исследования. Однако, для обоснования текущих и пятилетних планов экономического и социального развития предприятий появилась потребность в комплексном исследовании их деятельности. Экономический анализ стал важным средством планового управления экономикой предприятия, выявления резервов повышения эффективности производства. Ряд методик, созданных научными работниками, используются в управлении производством на разных уровнях и тесно связаны с развитием смежных наук, в первую очередь математики, статистики, бухгалтерского учета и др. Кроме того, развитие анализа зависит и от запросов практики. В условиях командно-административной системы управления он не находил достаточно широкого практического применения, так как не было нужды в обосновании управленческих решений на местах, все решения исходили сверху.

В данной курсовой работе изложены методики комплексного факторного анализа хозяйственной деятельности предприятия питания с учетом достижений экономической науки и передовой практики аналитической работы. Значительное внимание уделено выявлению, изучению и мобилизации резервов экономического и социального развития предприятий, повышения эффективности хозяйствования, разработке обоснованных управленческих решений.

Целью курсовой работы является, применяя теоретические и практические методы, сделать анализ эффективности предприятии общественного питания.

Задачи, решаемые в ходе курсового исследования:

 - выявить эффективность предприятия общественного питания;

 - определить на практических примерах анализ прибыли и издержек обращения общественного питания;

 - проанализировать состав и структуру товарооборота предприятия общественного питания.

**Глава 1. Показатели анализа Эффективности предприятия общественного питания.**

**1.1. Показатели, характеризующие эффективность общественного питания**

Эффективность предприятия общественного питания - это экономическая категория, выражающая отношения участников торгово-производственного процесса по поводу совокупной конечной результативности выполняемых отраслью функций производства, реализации и организации потребления, направленной на наиболее полное удовлетворение запросов потребителей. Экономическая эффективность предприятия общественного питания отражает результативность торгово-производственной деятельности субъекта рынка в процессе использования ресурсов и получения прибыли как конечного результата хозяйственной деятельности, выражается показателями характеризующими соотношения между достигнутыми результатами и совокупными затратами, с которыми связано получение этого результата.

 Конечным результатом деятельности организаций общественного питания являются показатели товарооборота общественного питания, а также национального дохода( чистой продукции). Чистая продукция (ЧП) представляет собой разность между доходами от реализации (Д) и расходами общественного питания, кроме расходов на оплату труда ( Р без ФЗП). Она отражает интерес трудового коллектива:

 Для оценки эффективности общественного питания используется система показателей, включающая обобщающие показатели эффективности использования применённых ресурсов и текущих затрат, а также может служить инструментом оптимизации планов развития общественного питания на различных уровнях управления отраслью.

**1.2. Основные задачи комплексного анализа**

 Комплексный анализ эффективности в общественном питании предполагает:

1.полноту его проведения как первый этап к достижению

 комплексности;

2.взаимную связь и обусловленность отдельных направлений

 анализа, показателей и факторов общественного питания,

3.комплексное выявление резервов по отдельным аналитическим

 показателям эффективности общественного питания;

4.определение средств и путей реализации выявленных резервов.

Основные задачи анализа социально-экономической эффективности общественного питания состоят в:

общей оценке эффективности, закономерностей и тенденций её

 развития ( анализ обобщающих показателей);

выявление пропорций интенсивного развития организации и их

 влияния на общую социально-экономическую эффективность;

исследование частных показателей эффективности и

 определяющих их динамику факторов;

определение резервов роста и потенциально возможных уровней

 показателей эффективности;

выборе путей реализации выявленных резервов, выработке

 рекомендаций по выявленных резервах, уровню эффективности (

снижения уровня текущих расходов и повышения эффективности

 использования применённых ресурсов).

|  |  |
| --- | --- |
|  Виды и формы отчётов |  Наименование отчётов |
|  **Бухгалтерская отчётность** |
| Форма №1Форма№2бухгалтерского балансаФорма№3 бухгалтерского баланс**а** | Бухгалтерский балансОтчёт о прибылях и убыткахОтчёт о расходах на реализацию товаров |
|  **Статистическая отчётность** |
| Форма№4-торгФорма№1-торгФорма№1-т(торг)Форма№11 | Отчёт по общественному питаниюОтчёт о товарообороте и запасах товаровОтчёт по трудуОтчёт о наличии и движении основных средств |

Основными материалами для анализа эффективности общественного питания служат показатели плана хозяйственно-финансовой деятельности и следующие данные годовой бухгалтерской и статистической отчётности:

**1.3 Анализ выполнения плана и динамики товарооборота.**

Проведём анализ хозяйственной деятельности ***Витебского областного объединения потребительской кооперации.***

 Общая схема проведения анализа товарооборота и выпуска собственной продукции имеет следующий вид:

общая оценка выполнения плана и динамики товарооборота, изучение его состава

анализ степени выполнения производственной программы;

анализ влияния на товарооборот внешних и внутренних факторов;

анализ влияния изменения состава, объёма товарооборота на финансовые результаты организации.

Для анализа товарооборота за отчётный 2008 год используем таблицу 1.

 **Таблица 1. Товарооборот организации общественного** **питания за отчётный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Предшест-вующийгод | Отчётный год | Отчёт.год в % к предшест. |
| план | Факти-чески | % вып.плана |
| 1.Оборот по продукции собственного производства, всего, млн.р. | 1437,6 | 1708,9 | 1861,0 | 108,9 | 129,4 |
| 1а. в том числе обеденная продукция, млн. р. | 679,8 | 815,0 | 891,4 | 109,4 | 131,1 |
| 2. Удельный вес обеденной продукции в обороте по продукции собственного производства, %(стр.1а:стр.1\*100) | 47,3 | 47,7 | 47,9 | +0,2 | +0,6 |
| 3.Оборот по покупным товаром, млн.р. | 663,8 | 764,6 | 812,8 | 106,3 | 122,4 |
| 4.Товарооборот общественного питания, всего (стр.1+стр.2), млн. р. | 2101,4 | 2473,5 | 2673,8 | 108,1 | 127,2 |
| 4а. в том числе розничный товарооборот, млн.р. | 1884,4 | 2258,3 | 2514,0 | 111,3 | 133,4 |
| 5.Удельный вес продукции собственного производства в товарообороте общественного питания, %(стр.1:стр.4\*100) | 68,4 | 69,1 | 69,6 | +0,5 | +1,2 |
| 6.Удельный вес розничного товарооборота в товарообороте общественного питания, %(стр.4а:стр.4\*100) | 89,7 | 91,3 | 94,0 | +2,7 | +4,3 |
| 7. Весь розничный товарооборот райпо(торговая сеть и общест. питание),млн.р. | 22433,3 | 26568,2 | 28896,6 | 108,8 | 128,8 |
| 7а.В том числе розничный товарооборот райпо по продовольственным товарам,млн.р. | 17498 | 20457,5 | 22134,7 | 108,2 | 126,5 |
| 8.Удельный вес розничного товарооборота общественного питания по всем розничном товарообороте райпо,%(стр.4а:стр.7а\*100) | 8,4 | 8,5 | 8,7 | +0,2 | +0,3 |
| 8а. Удельный вес розничного товарооборота общественного питания в розничном товарообороте райпо по продав.товарам,% (стр.4а:стр.7а\*100) | 10,8 | 11,0 | 11,4 | +0,4 | +0,6 |
| Предприятие за отчётный год обеспечило выполнение плана, как всего товарооборота, так и по продукции собственного производства.По сравнению с предыдущим годом товарооборот общественного питания увеличился на 27,2 %. Общий прирост товарооборота в действующих ценах составил 2673,8-2101,4=572,4 млн. рублей в том числе:прирост за счёт повышения цен на товары и сырья 2673,8-2113,7=560,1 млн. руб. или 97,9 % общего прироста (560,1/572,4∙100)прирост за счёт увеличения физического объёма товарооборота2113,7-2101,4=12,3 млн. рублей или 2,1 % общего прироста (12,3/572,43∙100) |

Определим изменение удельного веса оборота по продукции собственного производства в товарообороте общественного питания. Опережающими темпами развивался оборот по продукции собственного производства, в результате чего удельный вес его в товарообороте общественного питания возрос с 68,4 % до 69,6 %. Удельный вес обеденной продукции собственной продукции увеличился с 47,3 % до 47,9 % или на 0,6 %, хотя уровень данного показателя пока оставался невысоким.

 Проведём анализ выполнения плана товарооборота общественного питания по кварталам, а также установим, как развивался товарооборот каждого квартала в отчётном году по сравнению с предшествующим.

(Таблица 2)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Кв. | Предшествующий год | Отчётный год | Отчёт. год в % к пред. |
| Сумма, млн. руб. | % к итогу | план | фактически | % вып. плана |
| Сумма, млн. руб. | % к итогу | Суммамлн. руб. | % к итогу |
| 1 | 472,8 | 22,5 | 566,4 | 22,9 | 578,9 | 21,6 | 102,2 | 122,4 |
| 2 | 556,9 | 26,5 | 643,1 | 26,0 | 700,5 | 26,2 | 108,9 | 125,8 |
| 3 | 577,9 | 27,5 | 682,7 | 27,6 | 675,2 | 25,2 | 98,9 | 116,8 |
| 4 | 493,8 | 23,5 | 581,3 | 23,5 | 719,2 | 27,0 | 123,7 | 145,6 |
| Итого | 2101,4 | 100,0 | 2473,5 | 100,0 | 2673,8 | 100,0 | 108,1 | 127,2 |

**Таблица 2. Товарооборот общественного питания по кварталам анализируемого периода**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Кварталы | Предшествующий год | Отчётный год | Отчёт. год в % к предшест. |
| Сумма, млн. руб. | % к итогу | план | фактически | % вып. плана |
| Сумма, млн. руб. | % к итогу | Суммамлн. руб. | % к итогу |
| 1 | 472,8 | 22,5 | 566,4 | 22,9 | 578,9 | 21,6 | 102,2 | 122,4 |
| 2 | 556,9 | 26,5 | 643,1 | 26,0 | 700,5 | 26,2 | 108,9 | 125,8 |
| 3 | 577,9 | 27,5 | 682,7 | 27,6 | 675,2 | 25,2 | 98,9 | 116,8 |
| 4 | 493,8 | 23,5 | 581,3 | 23,5 | 719,2 | 27,0 | 123,7 | 145,6 |
| Итого | 2101,4 | 100,0 | 2473,5 | 100,0 | 2673,8 | 100,0 | 108,1 | 127,2 |

За отчётный 2008 год по сравнению с 2007 годом во всех кварталах обеспечен рост объёма товарооборота. Резких изменений в соотношении удельных весов кварталов в годовом товарообороте не наблюдается. Однако, план товарооборота по кварталам отчётного года выполняется неравномерно. Так в 4 квартале план товарооборота перевыполнен на 23,7 %, а в 3 квартале недовыполнен на 1,1 %.

Рассмотрим влияние выпуска блюд ( Б ) и средней продажной цены одного блюда ( Ц ) на изменение оборота по обеденной продукции ( О ). Взаимосвязь факторов представляется формулой:

 *О=Б∙Ц*

Общий прирост оборота по обеденной продукции по сравнению с предшествующим годом составил 211,6 млн. руб. (891,4-679,8)

Прирост оборота за счёт увеличения блюд (∆Об ) оценивается по формуле***:*** *∆Об = Б1∙Ц0-Б0Ц0*

 Где *Б1Б0*- выпуск блюд за отчётный и базисный период

 *Ц0*- средняя продажная цена одного блюда за базисный период

 *∆Об*=1061,2∙0,76-679,8=806,5-679,8=126,7 млн. руб. или 59,9 %

 общего прироста оборота по обеденной продукции.

Увеличение оборота за счёт роста средней продажной цены одного блюда отчётного периода***: ∆****Оц* = 891,4-1061,2∙0,76=891,4-806,5=84,9 млн. руб.

 ( 40,1 % общего прироста оборота).

**Глава 2. Анализ прибыли и издержек обращения**

**предприятия общественного питания.**

Прибыль-это конечный финансовый результат. Она обеспечивает экономическую самостоятельность и самофинансирование организацией общественного питания. Её роль обусловлена тем, что она выступает как источник пополнения собственных оборотных средств, развития материально-технической базы, социального развития трудового коллектива, погашения долгосрочных кредитов, увеличения стимулирующих выплат в структуре затраты каждого работника. Как экономический показатель прибыль представляет собой разность между доходами и расходами от хозяйственной деятельности.

Прибыль отчётного периода определяется на основании бухгалтерского учёта всех хозяйственных операций и представляет сумму прибыли от реализации.

Абсолютная сумма прибыли не в полной мере отражает степень эффективности деятельности организации общественного питания, поэтому в анализе используется система показателей рентабельности, позволяющая оценить эффективность применённых ресурсов и потреблённых затрат Таблица 3.

**Таблица 3. Показатели рентабельности**

|  |  |
| --- | --- |
|  Показатели | Алгоритм расчёта |
| 1. Рентабельность товарооборота, % | П/Т ∙100 |
| 2. Рентабельность основных средств, % | П/Ф ∙100 |
| 3. Рентабельность оборотных средств, % | П/Ос ∙100 |
| 4. Рентабельность функционирование. капитала, % | П/(Ф+Ос) ∙100 |
| 5. Рентабельность трудовых ресурсов ( расх. наоплату труда) | П/ФЗП ∙100 |
| 6.Рентабельность экономического потенциала, % | П/(Ф+Ос+ФЗП) ∙100 |
| 7.Рентабельность расходов общественного питания, % | П/Р ∙100 |
| 8. Удельный вес прибыли в доходах от реализации, % | П/Д ∙100 |
| 9. Удельный вес прибыли в чистой продукции, % | П/ЧП ∙100 |

 Основной целью анализа прибыли и рентабельности в общественном питании является выявление, изучение и мобилизация резервов роста прибыли и рентабельности, повышения эффективности и конкурентоспособности объектов общественного питания при одновременном улучшении качества продукции собственного производства и обслуживания потребителей.

Информационной базой проведения анализа прибыли и рентабельности в общественном питании являются : бухгалтерская отчётность « Баланс организации» с приложениями ( форма № 1 « Движение основных средств»; форма №2 « Отчёт о прибылях и убытках »; форма №3 « Отчёт о расходах на реализацию товаров»);статистическая ( форма № 4 – торг « Отчёт по общественному питанию»).

Для анализа прибыли за отчётный год используем Таблицу 4.

**Таблица 4.Прибыль и рентабельность организации общественного питания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   Показатели | Предшествующийгод | Отчётный год | Отчёт. год в % к предш. году | Откло-нение(+,-) в % кОборо-ту |
| Сумма, млн.руб. | В % к обороту | Сумма,∆млн.руб. | В % к обороту |  |  |
| Товарооборот общественного питания | 2101,4 | \_\_ | 2673,8 |  | 127,2 | \_\_ |
| Доходы от реализации | 691,9 | 32,93 | 867,9 | 32,46 | 125,4 | -0,47 |
| Расходы общественного питания | 610,0 | 29,03 | 762,3 | 28,51 | 125,0 | -0,52 |
| Прибыль от реализации | 81,9 | 3,90 | 105,6 | 3,95 | 128,9 | +0,05 |
| Операционные доходы | \_\_ | \_\_ | \_\_ | \_\_ | \_\_ | \_\_ |
| Операционные расходы | \_\_ | \_\_ | \_\_ | \_\_ | \_\_ | \_\_ |
| Внереализа- ционные доходы | 6,9 | 0,33 | 5,4 | 0,2 | 78,3 | -0,13 |
| Внереализа-ционные расходы | 3,5 | 0,17 | 2,7 | 0,10 | 77,1 | -0,07 |
| Прибыль отчётного периода | 85,3 | 4,06 | 108,3 | 4,05 | 127,0 | -0,01 |

 Организация как в предшествующем так и в отчётном году имела прибыль от реализации и прибыль отчётного периода За отчётный год возросла прибыль отчётного периода на 27 %, или на 23 млн. руб. Более быстрыми темпами развивался товарооборот общественного питания по сравнению с прибылью отчётного периода. Это привело к снижению рентабельности товарооборота с 4,06 % до 4,05 %. Положительным моментом является снижение уровня расходов общественного питания с 29,0,3 % до 28,51 % к обороту.

**3.1.Факторный анализ прибыли от реализации товаров продукции собственного производства.**

Особое внимание при проведении анализа прибыли уделяют исследованию влияния отдельных факторов на изменение её суммы за анализируемый период. В отчётном году по сравнению с предшествующим прибыль отчётного периода возросла на 23 млн. рублей.

Расчёт влияния факторов на изменение суммы прибыли проводится следующим образом:

1).∆*ПД  =(Д1 - Д0 )∙Т1 /100*

*Д0, Д1 –* фактические уровни доходов от реализации в базисном и отчётном периодах соответственно.

∆*П* Д = (32,46- 32,93) ∙ 2673,8 : 100 = - 12,6 млн. р.

3). Влияние изменения уровня расходов общественного питания (∆П Р ):

∆*П Р =(Р 1 – Р 0) ∙Т1 /100,*

Где *Р΄0 ,Р 1 –* фактические уровни расходов общественного питания в базисном и отчётном периодах соответственно.

∆ *П Р =* (28,51 – 29,03)∙2673,8 :100 = -14,0 млн. р.

4). Влияние изменения вне реализационных доходов и расходов определяются методом прямого счёта :

(5,4 – 2,7) – (6,9 – 3,5) = - 0,7 млн. р.

Баланс факторов 22,3 – 12,6 + 14,0 – 0,7 = 23 млн. р.

 Таким образом, положительное влияние на увеличение суммы прибыли, оказали рост объёма товарооборота (+22,3 млн. р.), снижение уровня расходов общественного питания (+14 млн. р.). В связи со снижением уровня доходности недополученная сумма прибыли составила 12,6 млн. р. Уменьшение прибыли от вне реализационных доходов и расходов уменьшило прибыль отчётного периода на 0,7 млн. р.(Таблица.5)

**Таблица 5. Расчёт влияния изменения производительности труда работников общественного питания на изменение прибыли за отчётный период**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Предшест-вующий год | Отчётный год | Отклонение (+; -) |
| Всего | В том числе за счёт: |
| Производи-тельности труда | Других факторов |
| 1.Товарооборот в действующих ценах, млн. р. | 2101,4 | 2673,8 | 572,4 | х | х |
| 2. Товарооборот в сопоставимых ценах, млн. р. | 2101,4 | 2113,7 | +12,3 | Х | Х |
| 3.Среднесписочная численность работников, чел. | 193 | 173 | -20 | Х | Х |
| 4. Производительность труда работников, млн. р. | 10,9 | 12,2 | +1,3 | Х | Х |
| 5. прибыль за отчётный период : - сумма, млн. р. | 85,3 | 108,3 | +23 | +10,2 | +12,8 |
| - в % к обороту | 4,06 | 4,05 | -0,01 | +0,38 | -0,37 |

Значительное влияние на изменение рентабельности от реализации продукции собственного производства и покупных товаров оказывает удельный вес собственной продукции в товарообороте. Так, с ростом удельного веса собственной продукции в товарообороте общественного питания уровень доходов от реализации растёт, а уровень расходов общественного питания также растёт, и этот фактор оказывает разнонаправленное влияние на доходы и расходы. Именно поэтому важно комплексно оценить его влияние на изменение рентабельности организации.

Первоначально рассчитываем влияние состава товарооборота на изменение уровня доходов от реализации методом процентных чисел с применением приёма разницы. Затем рассчитываем влияние состава товарооборота на изменение уровня расходов общественного питания через поправочный коэффициент зависимости уровня расходов от изменения удельного веса собственной продукции в товарообороте.

Уровень расходов общественного питания в предшествующем году составил 29,03 % к товарообороту. Прибыль от реализации в % к товарообороту: предшествующий год – 3,90 %, отчётный год-3,95 %.

Информация о составе товарооборота приведена в Таблице 6.

**Таблица 6. Расчёт влияния изменения удельного веса собственной продукции в товарообороте на изменение среднего уровня доходов от реализации по организации общественного питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды товарооборота | Удельный вес в товарообороте, % | Доход от реализации , % к товарообороту | Процентное число(кол.3\*кол.4) |
| Предшествующий год | Отчётный год | Предшествующий год | Отчётный год |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Собственная продукция | 68,4 | 69,6 | 35,82 | 36,50 | 2493,1 |
| Покупные товары | 31,6 | 30,4 | 25,19 | 24,75 | 765,8 |
| Итого | 100 | 100 | 32,46 | 32,93 | 3258,9 |

Скорректированный уровень доходов отчётного года при фактическом удельном весе собственной продукции в товарообороте за предшествующий год составил 32,59 %. (см. таблицу). То есть рост удельного веса собственной продукции в товарообороте общественного питания с 68,4 % до 69,6 % вызвал увеличение среднего уровня доходов на 0,13 %( 32,59-32,46), что в сумме составило 3,47 млн. рублей (+0,13∙2673,8/100).

Выпуск и реализация собственной продукции являются примерно в 2,5 раза более расходоёмкой, чем реализация покупных товаров. Рассчитаем поправочный коэффициент в зависимости уровня расходов от изменения на 1 % удельного веса собственной продукции в товарообороте.

 *К = Р* 0 ∙ (*а-1)/[С0 ∙∙ (а-1)+100]*

Где *С0* - удельный вес собственной продукции в товарообороте за базистый период;

а- отношение расходоёмкости производства и реализации собственной продукции к расходоёмкости реализации покупных товаров.

 *К=[(29.03*∙ (2.5-1)] :[(68,4∙ ( 2,5-1)+100)]=0,215

Коэффициент показывает, что на 1 % изменения удельного веса собственной продукции в товарообороте уровень расходов общественного питания меняется на 0,215 %. В совокупности влияние данного фактора на уровень расходов составило 0,258 %[(69.6-68.4)∙0,215].

Таким образом, в комплексе возрастание удельного веса собственной продукции в товарообороте привело к увеличению уровня доходов на 0,13 % обороту и уровня расходов на 0,258 % к обороту, и соответственно, падение рентабельности на 0,128 % к обороту ( 0,13-0,258).

Важным этапом анализа прибыли организации является факторный анализ прибыли в расчёте на одного работника, позволяющий оценить вклад отдельного работника в результаты деятельности и возможности его увеличения.

 Прибыль на одного работника ( *ПТп*) можно представить как произведение следующих факторов : доли прибыли в чистой продукции ( *П : ЧП*); доля чистой продукции в доходах от реализации ( *ЧП : Д*); доли доходов от реализации в товарообороте общественного питания *( Д:Т);*производительности труда *( Т:Ч).*

 *ПТп = (П : ЧП)∙* ( *ЧП : Д)∙(Д:Т)∙(Т:Ч).*

Анализ указанных факторов проводятся методом цепных подстановок. Важной является интерпретация влияния отдельных факторов на изменение средней прибыли на одного работника.

Рост прибыли на одного работника за счёт увеличения доли прибыли в чистой продукции оценивается положительно, если при этом не произошло снижения средней заработной платы.

Увеличение средней прибыли в связи с ростом доли чистой продукции в доходах от реализации всегда оценивается положительно, поскольку означает снижение доли расходов на реализацию в доходе.

Увеличение средней прибыли за счёт роста уровня доходности оценивается положительно , если из-за применения более высоких торговых надбавок и наценок общественного питания не произошло снижение доли рынка, принадлежащей организации общественного питания.

Рост прибыли на одного работника за счёт роста производительности труда (товарооборота на одного работника) всегда оценивается положительно.

(Таблица 7)

**Таблица 7. Расчёт влияния факторов на изменение средней прибыли на одного работника**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Условные обозначения | Прошлый год | Отчётный год |
| *Исходные данные* |  |  |  |
| 1.Среднесписочная численность работников, чел. | Ч | 193 | 173 |
| 2.Товарооборот общественного питания, млн. р. | Т | 2101,4 | 2673,8 |
| 3.Доходы от реализации, млн. р. | Д | 691,9 | 867,9 |
| 4.Чистая продукция, млн. р. | ЧП | 400,2 | 458 |
| 5.Прибыль отчётного периода, млн.р. | П | 85,3 | 108,3 |
| 6.Фонд заработной платы, млн. р. | ФЗН | 314,9 | 349,7 |
| *Расчётные показатели* |  |  |  |
| 7.Прибыль на одного работника, млн.р. (строка 5 : строку 1) | П : Ч | 0,442 | 0,626 |
| 8.Доля прибыли в чистой продукции (строка 5 : строку 1) | П : ЧП | 0,213 | 0,236 |
| 9.Доля чистой продукции в доходах от реализации (строка 4 : строку 3) | ЧП : Д | 0,578 | 0,258 |
| 10.Доля доходов от реализации в товарообороте (строка 3 : строку 2) | Д : Т | 0,329 | 0,325 |
| 10.Производительность, млн. р. (строка 2 : строка 1) | Т : Ч | 10,888 | 15,455 |
| Справочно. Средняя заработная плата, млн. (строка 6 : строку 1) | ФЗП : Ч | 1,632 | 2,021 |

Определяем отклонение прибыли на одного работника 0,626-0,442=0,184 млн. рублей. Это произошло за счёт следующих факторов:

увеличении доли прибыли в чистой продукции

 (0,236-0,213)∙0,578∙0,329∙10,888=0,047 млн. рублей.

Это оценивается положительно, тем более что одновременно произошёл рост средней заработной платы. В отчётном году заработная плата составила 2021 тыс. рублей, что выше уровня предшествующего года (1632 тыс. руб.);

снижение доли чистой продукции в доходах от реализации

 *(П:ЧП)1∙∆(ЧП:Д)∙(Д:Т)0∙(Т:Ч)0*

0,236∙(0,528-0,578)∙0,329∙10,888=-0,042 млн. руб.

Этот фактор повлиял на среднюю прибыль негативно. Чистая прибыль представляет разность между доходами и остальными ( кроме расходов на оплату труда) статьями затрат. Поскольку удельный вес чистой продукции в доходах снизился с 57,8 % до 52,8 %, это означает рост уровня материальных расходов ( кроме расходов на оплату труда);

снижение доли доходов от реализации в товарообороте

 *(П:ЧП)1∙(ЧП:Д)1*∙ *∆(Д:Т) ∙(Т:Ч)0*

 0,236∙0,528∙(0,325-0,329)∙10,888=-0,006 млн. руб.

Снижение доходности привело, к недополучению прибыли в расчёте на одного работника;

 роста производительности труда ( товарооборота на одного работника)

 *(П:ЧП)1∙(ЧП:Д)1*∙ *(Д:Т)1 ∙∆(Т:Ч)*

 0,236 ∙0,578 ∙0,325∙ (15,455-10,888)=0,185 млн. руб.

В процессе анализа следует также оценить достаточность полученной прибыли с точки зрения вложения капитала. Границей целесообразности вложения средств в любой вид деятельности является минимальная прибыль на вложенный капитал. Минимальная прибыль *( П мин* ***)*** определяется величиной авансированного капитала (К0), уровнем минимальной рентабельности ***( Р мин),*** исходя из действующей ставки по депозитам банка, и удельным весом налогов и прочих обязательных платежей, выплачиваемых из прибыли, в общей сумме *(Сн).* Авансированный капитал – это сумма остаточной стоимости основных средств с учётом их переоценки и сумма собственных оборотных средств.

 *П мин = К ∙ Р мин :(100- СН)*

Для нормальной экономической ситуации фактически получаемая прибыль должна быть больше или равна *П мин.* В настоящее времямногие организации вынуждены работать, когда *П факт‹ П мин*

**3.2.Анализ обобщающих показателей эффективности**.

В общественном питании в зависимости от целей анализа используется два типа показателей экономической эффективности: эффективность использования применённых ресурсов и эффективности использования потреблённых ресурсов.

Базовым выступает ресурсный вариант.

 Обобщающие показатели эффективности характеризуют эффективность 1 рубль всех применённых ресурсов или текущих затрат. В общественном питании для оценки эффективности применяются четыре основных обобщающих показателя: ресурсоотдача (товарооборот на один рубль применённых ресурсов, рентабельность применённых ресурсов, уровень расходов общественного питания и рентабельность текущих затрат.

Применённые ресурсы в общественном питании состоят из среднегодовой стоимости основных (Ф), оборотных средств (Ос) и фонда заработной платы ( ФЗП).

Поскольку все эти составляющие представлены в стоимостном выражении, правомерно их прямое суммирование в знаменателе формул обобщающего показателя эффективности применённых ресурсов- ресурсоотдачи ( Эр):

 *Э*

 *Эр=* ———

 *Ф+Ос+ФЗП*

Где *Э* –эффект ( товарооборот, чистая продукция, прибыль).

Обобщающий показатель эффективности текущих затрат ( ***Эз*** ) определяется по формуле

 *Эз=Э:Р*

Где *Р* - расходы общественного питания.

На практике применяется также обратный затротоотдаче показатель: уровень расходов общественного питания.

Уровень использования отдельных видов ресурсов и текущих затрат определяется по показателям, которые рассчитываются путём отношения результата ( товарооборота общественного питания, чистой продукции, прибыли к применённым ресурсам или текущих затрат и применённых ресурсов к полученному эффекту.

Каждый чистый показатель отражает наиболее существенный фактор эффективности и нацелен на обобщающий. Таким образом, соблюдается комплексность системы показателей.

 Исходным показателем анализа эффективности является общая оценка эффективности, закономерностей и тенденций её развития (анализ обобщающих показателей). Расчёт обобщающих показателей эффективности общественного питания проводится по Таблице 8.

**Таблица 8. Расчёт обобщающих показателей экономической эффективности организации**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Предшествующий год | Отчётный год | Изменение | Отчётный год в % к предшествующему |
| Показатели результатов |
| 1. Товарооборот общественного питания, млн.р. | 2101,4 | 2673,8 | 572,4 | 127,2 |
| 2.Прибыль отчётного периода, млн. р. | 85,3 | 108,3 | 23,0 | 127,0 |
| 3.Доходы от реализации, млн. р | 691,9 | 867,9 | 176 | 125,4 |
| 4.Чистая продукция (стр.2+стр.7), млн.р. | 400,2 | 458 | 57,8 | 114,4 |
| Показатели ресурсов и затрат  |
| 5.Сренегодовая стоимость основных средств, млн.р. | 1172,9 | 1212,5 | 39,6 | 103,4 |
| 6.Среднегодовая стоимость оборотных средств, млн.р. | 474,3 | 601,5 | 127,2 | 126,8 |
| 7. Фонд заработной платы, млн.р. | 314,9 | 349,7 | 34,8 | 111,1 |
| 8.Среднегодовая стоимость применённых ресурсов всего (стр.5+стр.6+стр.7),млн.р. | 1962,1 | 2163,7 | 201,6 | 110,3 |
| 9.Расходы общественно питания - всего, млн. р. | 610 | 762,3 | 152,3 | 125,0 |
| 9а. В том числе расходы общественного питания без расходов на оплату труда ( стр.9-стр.7), млн.р. | 295,1 | 412,6 | 117,5 | 139,8 |
|  Обобщающие показатели эффективности |  |
| 10. Ресурсоотдача ( стр.1:стр.8), р. | 1,07 | 1,24 | 0,17 | 115,38 |
| 11. Доходность ресурсов ( стр.3 : стр.8\*100),% | 20,40 | 21,17 | 0,77 | 103,77 |
| 12.Рентабельность ресурсов ( стр.2:стр.8\*100),% | 4,35 | 5,01 | 0,66 | 115,13 |
| 13.Товарооборот на 1 рубль расходов( затратоотдача), р. ( стр.1:стр.9) | 3,44 | 3,51 | 0,06 | 101,82 |
| 14.Уровень расходов общественного питания-всего ( стр.9:стр.1\*100),% | 29,03 | 28,51 | -0,52 | 98,21 |
| 14а. Уровень расходов общественного питания без расходов на оплату труда ( стр. 9:стр.1\*100),% | 14,04 | 15,43 | 1,39 | 109,9 |
| 15.Рентабельность текущих расходов ( стр.2:стр.9\*100),% | 13,98 | 14,21 | 0,22 | 101,60 |
|  Справочно |
| 16.Удельный вес прибыли в доходах от реализации, % | 12,33 | 12,48 | 0,15 | 101,22 |
| 17.Удельный вес фонда заработной платы в чистой продукции ,% | 78,69 | 76,35 | -2,33 | 97,03 |
| 18. Удельный вес прибыли в чистой продукции, % | 21,31 | 23,65 | 2,33 | 110,98 |

Из данных таблицы видно что эффективность деятельности организации общественного питания в отчётном году по сравнению с предшествующим годом возросла**.** Об этом свидетельствует рост ресурсоотдачи на 0,17 р., увеличение доходности ресурсов, рассчитанной на основе чистой продукции, а также рентабельности ресурсов на 0,77 процентных пункта и на 0,66 процентных пункта

Соответственно, снижение общего уровня расходов и рост рентабельности текущих расходов. Так, если в предшествующем году на каждые 100 р. Текущих расходов было получено 13,98 р.прибыли, то в отчётном году-уже 14,21 р., наблюдается рост эффекта на рубль вложенных ресурсов и текущих расходов. Негативным моментом является возрастание уровня расходов общественного питания без расходов на оплату труда с 14,04 % до 15,43 % к товарообороту, или на 1,39 процентных пункта.

Экономический эффект от лучшего использование применённых ресурсов отражается в приросте товарооборота общественного питания в сумме 358,6 млн. р. [(1,24-1,07)\*2163,7] и прибыли в сумме 14,2 млн.р. [(5,01-4,35)\*2163,76:100].

Показатели ресурсоотдачи и среднегодовой стоимости ресурсов влияют на изменение объёма товарооборота общественного питания, а рентабельности применённых ресурсов и среднегодовой стоимости ресурсов- на изменение суммы прибыли организации общественного питания. Степень влияния каждого из факторов рассчитывается с помощью цепных подстановок ( Таблица 9)

Скорректированный товарооборот (при величине ресурсов отчётного года и ресурсоодачи предшествующего года) составляет 2315,2 млн. р.(2163,7\*1,07)

Из данных таблицы 9 видно, что объём товарооборота общественного питания в

отчётном году по сравнению с предшествующим годом увеличился на 572,4 млн. р. ( 2673,8-2101,4) , в том числе за счёт роста объёма применённых ресурсов он увеличился на 213,8 млн.р. ( 2315,2-2101,4) и за счёт роста ресурсоотдачи возрос на 358,6 млн.р. ( 2673,8-2315,2). Таким образом, в целом доля интенсивных факторов составляет 62,6% ( 358,6:572,4\*100). Они преобладают в развитии товарооборота общественного питания.

(Таблица 10)

**Таблица 9. Расчёт влияния изменения среднегодовой стоимости ресурсов и ресурсоотдачи на товарооборот общественного питания.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Годы | Товарообо-рот общественного питания, млн.р*. (Т)* | Среднегодовая стоимость ресурсов, млн. р. *( ПР)* | Ресурсо-отдача, р. *(Эр)* | Товарооборот, скорректиро-ванный на ресурсоотдачу в предшеству-ющем году, млн. р. (*ПР1\*Эро*) | Влияние изменения, млн. р. |
| Ресурсо-отдачи | Среднегодовой Стоимости ресу-рсов |
| 2007 | 2101,4 | 1962,1 | 1,07 | Х | х |  х |
| 2008 | 2673,8 | 2163,7 | 1,24 | 2315,2 | 358,6 |  213,8 |

**Таблица 10. Расчёт влияния изменения среднегодовой стоимости ресурсов и прибыльности ресурсов на изменение прибыли организации общественного питания.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Годы | Прибыль, млн. р. *(П)* | Среднего-довая стоимость ресурсов, млн.р.*(ПР)* | Прибыль в расчёте на 100 р.*(Рр)* | Прибыль скорректиро-ванная на рентабельность ресурсов в предш. году, млн. р. *( ПР1∙Рр0)* |  Влияние изменения,  млн.р. |
| Рента-бельности ресурсов | Среднего-довой стоимости ресурсов |
| 2007 | 85,3 | 1962,1 | 4,35 | х | х | х |
| 2008 | 108,3 | 2163,7 | 5,01 | 94,1 | 14,2 | 8,8 |

Прибыль ( табл. 10) в отчётном году по сравнению с предшествующим годом увеличилась на 23 млн. р., в том числе за счёт роста среднегодовой стоимости ресурсов она возросла нВ 8,8 млн. р. ( 94,1-85,3), за счёт роста рентабельности ресурсов прибыль увеличилась на 14,2 млн. р. ( 108,3-94,1). Отсюда доля интенсивных факторов в использовании ресурсов, обеспечивших прирост прибыли, составляет 61,7% (14,2:23∙100).

**2.3.Анализ эффективности использования оборотных средств.**

Оборотные средства- это часть имущества организации с циклом оборота менее года. К обобщающим показателям эффективности использования оборотных средств относятся следующие показатели:

-коэффициент оборачиваемости

-длительность одного оборота оборотных средств

-рентабельность ( прибыльность ) оборотных средств

 Коэффициент оборачиваемости оборотных средств *( Коб)* определяется путём отношения товарооборота общественного питания *( Т)* к стоимости оборотных средств *( Ос)* по формуле:

 *Коб= Т/Ос*

При этом длительность оборота оборотных средств *( Доб)* определяется по формуле:

 *Ос∙Д*

 *Доб*=────

Где *Д* – количество дней в периоде

Показатель рентабельности оборотных средств ( *Рос*) рассчитывается путём отношения прибыли от реализации *Пр* к среднегодовой стоимости оборотных средств : *Рос= Пр/ Ос ∙ 100*

Показателем, характеризующим оборотные средства, является также ликвидность. Ликвидность – возможность субъекта хозяйствования обратить активы в наличность и погасить свои платёжные обязательства, а точнее- это степень покрытия долговых обязательств организации её активами, срок превращения которых в денежную наличность соответствует сроку погашения платёжных обязательств. Она зависит от степени соотношения величины имеющихся платёжных средств величине краткосрочных долговых обязательств. Ликвидность является также показателем, характеризующим платёжеспособность организации, то есть возможность наличными денежными ресурсами своевременно погасить обязательства. Коэффициент абсолютной ликвидности рассчитывается :

 *ДС+КФБ*

  *Кал*= ─────

 *КО*

Где *ДС*- денежные средства

 *КФБ-* краткосрочные обязательства

 *КО*- краткосрочные обязательства

Оптимальное значение коэффициента абсолютной ликвидности составляет 0,2 то есть если организация в текущий момент может на 20 % погасить все свои долги, и её платёжеспособность считается нормальной

Коэффициент промежуточной ликвидности:

 *ДС+КФВ+КДЗ*

 *Кпл= ──────*

 *КО*

Где *КДЗ* краткосрочная дебиторская задолженность.

Оптимальное значение этого показателя 0,7-0,75 *Ос*

Коэффициент текущей ликвидности*: Ктл= ───*

 *КО*

Где *Ос* – оборотные средства

Оптимальное значение коэффициента текущей ликвидности-1

Коэффициент обеспеченности собственными оборотными средствами

 СОС

Ксос = Ос

 Где СОС – собственные оборотные средства.

Данный показатель характеризует наличие у организации собственных оборотных средств , необходимых для её финансовой устойчивости (оптимальное значение – 0,1).

Задачами анализа экономической эффективности использования оборотных средств организации общепита являются : общая оценка экономической эффективности использования оборотных средств; изучение частных показателей экономической эффективности используемых оборотных средств, расчёт высвобождения оборотного капитала за счёт ускорения оборачиваемости и сокращения длительности одного оборота. Источником информации, необходимой для проведения анализа экономической эффективности использования оборотных средств являются : форма №1 «Бухгалтерский баланс» , форма №2 приложение к балансу «отчёт о прибылях и убытках» форма №4 «Торговля и отчёт по общественному питанию» Показатели эффективности использования оборотных средств представлены в таблице №11.

**Таблица 11. Показатели эффективности использования оборотных средств.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Предшест-вующий год | Отчётный год | Изменение+ ;- | Отчётный год в % к предшествующему |
| 1.Товарооборот общественного питания, млн. р. | 2101,4 | 2673,8 | 572,4 | 127,2 |
| 2.Прибыль от реализации, млн.р. | 81,9 | 105,6 | 23,7 | 128,9 |
| 3.Среднегодовая стоимость оборотных средств, млн.р. | 474,3 | 601,5 | 127,2 | 126,8 |
| 4.Коэффициент оборачиваемости оборотных средств( ст.1/ ст.3 раз) | 4,43 | 4,45 | 0,02 | 100,5 |
| 5.Длительность оборота оборотных средств (ст3:ст1 х 360) дн. | 81,25 | 80,99 | - 0,26 | 99,7 |
| 6.Прибыль оборотных средств (ст.2/ст.3) р | 0,17 | 0,18 | 0,01 | 105,9 |
| 7.Среднегодовая стоимость оборотных средств, млн. р, в т.ч. : | 474,3 | 601,5 | 127,2 | 126,8 |
| 7.1.денежных средств. | 1,7 | 7,0 | 5,3 | 411,8 |
| 7.2.краткосрочных финансовых вложений. | **0** | **0** | **-** | **-** |
| 8.Краткосрочные обязательства, млн.р. | 721,2 | 986 | 264,8 | 136,7 |
| 9.Краткосрочная дебиторская задолженность, млн.р. | 96,2 | 160,5 | 64,3 | 166,8 |
| 10.Собственные оборотные средства, млн.р. | 249,7 | 384,5 | 134,8 | 154,0 |
| 11.Коэффициент абсолютной ликвидности (ст7.1 +7.2/8) | 0,002 | 0,007 | 0,005 | 350,0 |
| 12.Коэффициент промежуточной ликвидности (ст.7.1 + 7,2 +9) :8 | 0,136 | 0,170 | 0,034 | 125,0 |
| 13.Коэффициент текущей ликвидности (ст.7 :ст.8) | 0,658 | 0,610 | -0,048 | 92,7 |
| 14.Коэффициент обеспеченности собственными оборотными средствами (ст.10: ст.7) | 0,526 | 0,639 | 0,113 | 121,5 |

Оборачиваемость оборотных средств ускорилась на 0,5% ; с 4,43 раза в предшествующем году до 4,45 раза в отчётном.

Увеличилась прибыль на 1 рубль оборотных средств – на 5,9%. Экономический эффект от лучшего использования оборотных средств заключается в приросте товарооборота в сумме 12 млн.р. [(4,45 – 4,43) ∙601,5] и прибыли в сумме 6 млн. р. [(0,18 – 0,17)∙601,5]

Анализ показателей ликвидности свидетельствует о недостаточной платёжеспособности организации. При оптимальном значении Коэффициента абсолютной ликвидности 0,02 – 0,25 значение фактического коэффициента значительно ниже оптимального на протяжении двух лет.

 Коэффициент промежуточной ликвидности тал же ниже оптимального (0,7 – 0,75)

Коэффициент текущей ликвидности в отчётном году составил 0,610 при оптимальном значении 1.

 Таким образом, значение фактического коэффициента текущей ликвидности указывает на то, что фирма в состоянии покрыть только 61,0% своих обязательств. И только фактический коэффициент обеспеченности собственными оборотными средствами превышает его оптимальное значение (0,1).

**Заключение.**

В заключение курсовой работы можно сделать следующие выводы.

Любая организация общественного питания должна стремиться к тому, чтобы максимально задействовать в своей деятельности интенсивные факторы роста товарооборота . Анализируя деятельность данной организации , рост товарооборота можно реализовать за счет следующиех мероприятий:

 совершенствование ассортимента и качества выпускаемой продукции и услуг с целью удовлетворения более широкого спектра потребностей потребителей, удешевления питания

 поиск новых источников сбыта , в частности за счет расширения оптового отпуска продукции в розничную торговую сеть;

 реконструкция и перепрофилирование действующих объектов,восстановление деятельности ранее закрытых в сельской месиности;

 развитие сети объектов в местах интенсивных покупательских потоков;

 активное продвижение продукции на рынок ( организация выставо-продаж, реклама,

оказание дополнительных услуг;

 открытие мини -пооизводств при крупных торговых центрах , универмагах и т.д.;

 открытиекруглосуточных летних мини-кафе, павильонов, развитие сезонной торговлей квасом.соком и др.;

 формирование роложительного имиджа организации за счет проведения рекламных мероприятий, внешней отделки, световой рекламы, осветительного оборудования, организации досуга;

гибкое ценообразование;

организация ритмичной поставки продукции;

кооперирование объектов общепита с розничной торговлей;

внедрение новых форм обслуживания (в кредит, акции с предоставлением вознаграждения за приобретенный товар, доставкой на дом, установкой и др.);

установление оптимальных режимов работы.

**Список использованной литературы.**

1. Ельсуков В.П., Каменков В.С. Антикризисное управление предприятием и другие - Мн.: «Азерсэз» 2003г.
2. Камельская О.Л. Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания, - Мн.: "Вышэйшая школа", 2004г, 422с.
3. Ковалев В.В., Патров В.В. Как читать баланс. М.: “Финансы и статистика”,1998., 254 с.
4. Лапшин Е. Ю. Внутрихозяйственные экономические отношения в новых условиях. АПК: Экономика, управление., 1996 - № 5.
5. Медвецкая Е.И. Анализ хозяйственной деятельности, - Мн.: "Вышэйшая школа", 2005, 223с.
6. Савицкая Г.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия. Мн.: ООО “Новое знание”, 1999, 124 с.
7. Стражева В.И. Анализ хозяйственной деятельности в промышленности. – Мн.: «Вышейшая школа», 2004г
8. Шеремет А.Д., Сайфулин Р.С. Финансы предприятий. М.: ИНФРА-М, 1999, 220 с.
9. Эльдиев В. С. Внутрихозяйственные расчеты в новых условиях. АПК: Экономика, управление.,1995 - № 2.
10. Эльская А.О. Составление бизнес-плана, - М.: «Ома-пресс», 2005г, 221с.