**СОДЕРЖАНИЕ**

[Введение 2](#_Toc218413227)

[1. Сущность и необходимость планирования и прогнозирования для предприятия общественного питания 4](#_Toc218413228)

[2. Планирование и прогнозирование деятельности предприятия общественного питания "Пиццерии" 14](#_Toc218413229)

[2.1. Планирование валового товарооборота 14](#_Toc218413230)

[2.2. Планирование товарных запасов. Составление продуктивного баланса 17](#_Toc218413231)

[2.3. Планирование фонда заработной платы 20](#_Toc218413232)

[2.4. Планирование издержек производства и обращения 21](#_Toc218413233)

[2.5. Расчет валового дохода и прибыли 22](#_Toc218413234)

[2.7. Расчет чистой прибыли 23](#_Toc218413235)

[Выводы 25](#_Toc218413236)

[Заключение 27](#_Toc218413237)

[Список литературы 28](#_Toc218413238)

# Введение

Среди предприятий общественного питания основное место занимают рестораны, кафе, бары, они играют заметную роль в организации отдыха населения. Туда приходят не только для того чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека, того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Радушно встретить, быстро и вкусно накормить людей, создать им все условия для наилучшего отдыха - такова задача работников этих предприятий.

Предприятия общественного питания, расположенных в гостиницах, аэропортах, железнодорожных вокзалах, на теплоходах, занимают ведущее место в организации питания туристов, в том числе иностранных. Широкое распространение получает автотуризм - путешествие на автобусах или автомобилях с остановками в комплексах, вовремя которых туристы питаются в ресторанах, кафе, барах.

От правильной и четкой организации работы обслуживающего персонала предприятий общественного питания зависит настроение и самочувствие всех, кто пользуется их услугами.

Уровень обслуживания в ресторане зависит не только от его материально-технической базы и успешного менеджмента, но и от профессионального мастерства тех, кто призван создавать обстановку радушия и гостеприимства, в первую очередь от метрдотелей и официантов.

Всякий, кто всерьез хочет заниматься предпринимательской деятельностью и получать прибыль в рыночной среде, должен иметь хорошо продуманный и всесторонне обоснованный детальный план – документ, определяющий стратегию и тактику ведения бизнеса, выбор цели, техники, технологии, организации производства и реализации продукции. Наличие хорошо разработанного плана позволяет активно развивать предпринимательство, привлекать инвесторов, партнеров и кредитные ресурсы.

Одновременно план является руководством к действию и исполнению. Он используется для проверки идей, целей, для повышения эффективности управления предприятием и прогнозирования результатов деятельности. По мере реализации и изменения обстоятельств план может уточняться путем корректировок соответствующих показателей.

Целью выполнения курсовой работы является закрепление полученных теоретических знаний, сопоставить теорию с практикой. Основной задачей является выработка навыков работы с учебной и научной литературой, знакомство с проблемами планирования и прогнозирования деятельности предприятия общественного питания. Практическая часть курсовой работы представляет собой план-расчет по организации предприятия общественного питания "Пиццерии".

## 1. Сущность и необходимость планирования и прогнозирования для предприятия общественного питания

Прогнозирование и планирование экономики представляет собой сложный многоступенчатый и итеративный процесс, в ходе которого должен решаться обширный круг различных социально-экономических и научно-технических проблем, для чего необходимо использовать в сочетании самые разнообразные методы. В теории и практике плановой деятельности за прошедшие годы накоплен значительный набор различных методов разработки прогнозов и планов. По оценкам ученых, насчитывается свыше 150 различных методов прогнозирования; на практике же в качестве основных используется лишь 15-20. Развитие информатики и средств вычислительной техники создает возможность расширения круга используемых методов прогнозирования и планирования и их совершенствования.

По степени формализации методы экономического прогнозирования можно подразделить на интуитивные и формализованные.

Интуитивные методы базируются на интуитивно-логическом мышлении. Они используются в тех случаях, когда невозможно учесть влияние многих факторов из-за значительной сложности объекта прогнозирования или объект слишком прост и не требует проведения трудоемких расчетов. Такие методы целесообразно использовать и в других случаях в сочетании с формализованными методами для повышения точности прогнозов.

Среди интуитивных методов широкое распространение получили методы экспертных оценок. Они используются как в нашей стране, так и за рубежом для получения прогнозных оценок развития производства, научно-технического прогресса, эффективности использования ресурсов и т.п.

Применяются также методы исторических аналогий и прогнозирования по образцу. Здесь имеет место своеобразная экстраполяция. Техника прогнозирования состоит в анализе высокоразвитой системы (страны, региона, отрасли) одного и того же приближенного уровня, который теперь имеется в менее развитой аналогичной системе, и на основании истории развития изучаемого процесса в высокоразвитой системе строится прогноз для менее развитой системы. Практика свидетельствует, что такие аналогии можно использовать при определении путей развития новых отраслей и видов техники (производство ЭВМ, телевизоров и т.п.), структуры производства, потребления и т.д. Естественно, что полученный таким образом "образец" - лишь начальный пункт прогнозирования. К окончательному выводу можно прийти, лишь исследуя внутренние условия и закономерности развития.

К формализованным методам относятся методы экстраполяции и методы моделирования. Они базируются на математической теории.

Среди методов экстраполяции широкое распространение получил метод подбора функций, основанный на методе наименьших квадратов (МНК). В современных условиях все большее значение стали придавать модификациям МНК: методу экспоненциального сглаживания с регулируемым трендом и методу адаптивного сглаживания.

Методы моделирования предполагают использование в процессе прогнозирования и планирования различного рода экономико-математических моделей, представляющих собой формализованное описание исследуемого экономического процесса (объекта) в виде математических зависимостей и отношений. Различают следующие модели: матричные, оптимального планирования, экономико-статистические (трендовые, факторные, эконометрические), имитационные, принятия решений. Для реализации экономико-математических моделей применяются экономико-математические методы.

В практике прогнозирования и планирования широко используются - также метод экономического (системного) анализа, нормативный и балансовый методы. Для разработки целевых комплексных программ используется программно-целевой метод (ПЦМ) в сочетании с другими методами. Следует отметить, что представленный перечень методов и их групп не является исчерпывающим. Рассмотрим методы, получившие широкое распространение в мировой практике.

Методы экспертных оценок.

Основная идея прогнозирования на основе экспертных оценок заключается в построении рациональной процедуры интуитивно-логического мышления человека в сочетании с количественными методами оценки и обработки получаемых результатов.

Сущность методов экспертных оценок заключается в том, что в основу прогноза закладывается мнение специалиста или коллектива специалистов, основанное на профессиональном, научном и практическом опыте. Различают индивидуальные и коллективные экспертные оценки.

Методы экстраполяции.

В методическом плане основным инструментом любого прогноза является схема экстраполяции. Сущность экстраполяции заключается в изучении сложившихся в прошлом и настоящем устойчивых тенденций развития объекта прогноза и переносе их на будущее.

Различают формальную и прогнозную экстраполяцию. Формальная базируется на предположении о сохранении в будущем прошлых и настоящих тенденций развития объекта прогноза; при прогнозной фактическое развитие увязывается с гипотезами о динамике исследуемого процесса с учетом" изменений влияния различных факторов в перспективе. Следует отметить, что методы экстраполяции необходимо применять на начальном этапе прогнозирования для выявления тенденций изменения показателей.

Методы моделирования и экономико-математические методы.

Моделирование предполагает конструирование модели на основе предварительного изучения объекта или процесса, выделения его существенных характеристик или признаков. Прогнозирование экономических и социальных процессов с использованием моделей включает разработку модели, ее экспериментальный анализ, сопоставление результатов прогнозных расчетов на основе модели с фактическими данными состояния объекта или процесса, корректировку и уточнение модели.

В зависимости от уровня управления экономическими и социальными процессами различают макроэкономические, межотраслевые, межрайонные, отраслевые, региональные модели и модели микроуровня (модели развития фирмы).

По аспектам развития экономики выделяют модели прогнозирования воспроизводства основных фондов, трудовых ресурсов, цен и др. Существует ряд других признаков классификации моделей: временной, факторный, транспортный, производственный.

В современных условиях в республике развитию моделирования и практическому применению моделей стала придаваться особая значимость в связи с усилением роли прогнозирования и переходом к индикативному планированию.

Метод экономического анализа.

Экономический анализ является неотъемлемой частью и одним из основных элементов логики прогнозирования и планирования. Он должен осуществляться как на макро-, так и на мезо- и микроуровнях.

При проведении экономического анализа следует использовать системный подход. В качестве системы рассматривается народное хозяйство (экономика) в целом и его структурные части: сферы, регионы, отрасли, объединения, предприятия. Анализ должен быть комплексным, т.е. всесторонним.

Сущность метода экономического анализа заключается в том, что экономический процесс или явление расчленяется на составные части и выявляются взаимосвязь и влияние этих частей друг на друга и на ход развития всего процесса. Анализ позволяет раскрыть сущность такого процесса, определить закономерности его изменения в прогнозируемом (плановом) периоде, всесторонне оценить возможности и пути достижения поставленных целей.

Процесс экономического анализа подразделяется на ряд стадий: постановку проблемы, определение целей и критериев оценки; подготовку информации для анализа; изучение и аналитическую обработку информации; разработку рекомендаций о возможных вариантах решения проблемы и достижения целей; оформление результатов анализа.

Балансовый метод.

С помощью балансового метода реализуется принцип сбалансированности и пропорциональности. Он применяется при разработке прогнозов, планов и программ. Сущность его заключается в увязке потребностей страны в различных видах продукции, материальных, трудовых и финансовых ресурсов с возможностями производства продукции и источниками ресурсов.

Балансовый метод предполагает разработку балансов, представляющих собой систему показателей, в которой одна часть, характеризующая ресурсы по источникам поступления, равна другой, показывающей распределение (использование) по всем направлениям их расхода. В переходный период к рыночным отношениям усиливается роль прогнозных балансов, разрабатываемых на макроуровне: платежного баланса, баланса доходов и расходов государства, баланса денежных доходов и расходов населения, сводного баланса трудовых ресурсов, балансов спроса и предложения. Результаты балансовых расчетов служат основой при формировании структурной, социальной, финансово-бюджетной и кредитно-денежной политики, а также политики занятости и внешнеэкономической деятельности. Балансы применяются также для выявления диспропорций в текущем периоде, вскрытия неиспользованных резервов и обоснования новых пропорций.

Система балансов, используемых в прогнозировании и планировании, включает: материальные, трудовые и финансовые. В каждую из указанных групп входит ряд балансов.

Нормативный метод.

Нормативный метод является одним из основных методов прогнозирования и планирования. В современных условиях ему стало придаваться особое значение в связи с использованием ряда норм и нормативов в качестве регуляторов экономики. Сущность нормативного метода заключается в технико-экономическом обосновании прогнозов, планов, программ с использованием норм и нормативов. Последние применяются для расчета потребности в ресурсах и показателей их использования. С помощью норм и нормативов обосновываются важнейшие пропорции, развитие материального производства и непроизводственной сферы, осуществляется регулирование экономики.

Норма характеризует научно обоснованную меру расхода ресурса на единицу продукции (работы) в принятых единицах измерения, например расход муки на 1 тонну хлебобулочных изделий согласно утвержденной рецептуре. В виде нормы выступает потребление того или иного продукта на душу населения согласно научно обоснованному рациону питания. Например, рекомендуемая норма потребления мяса и мясопродуктов в год на 1 человека - 82 кг. В непроизводственной сфере применяются нормы, характеризующие необходимый размер общей и жилой площади на 1 жителя, потребление воды на 1 человека и др.

Нормативы, как правило, разрабатываются в относительном выражении. Они характеризуют степень использования ресурсов (например, процент выхода годного литья от металлозавалки), расход ресурса на 1 млн. р. продукции, размер платы за кредит (процентные ставки) и др.

Программно-целевой метод.

По сравнению с другими методами программно-целевой метод (ПЦМ) является относительно новым и недостаточно разработанным. Широкое распространение он получил только в последние годы, хотя был известен давно и впервые использовался еще при разработке плана ГОЭЛРО.

ПЦМ тесно связан с нормативным, балансовым и экономико-математическими методами и предполагает разработку плана начиная с оценки конечных потребностей исходя из целей развития экономики при дальнейшем поиске и определении эффективных путей и средств их достижения и ресурсного обеспечения. С помощью этого метода реализуется принцип приоритетности планирования.

Сущность ПЦМ заключается в отборе основных целей социального, экономического и научно-технического развития, разработке взаимоувязанных мероприятий по их достижению в намеченные сроки при сбалансированном обеспечении ресурсами с учетом эффективного их использования.

ПЦМ применяется при разработке целевых комплексных программ, представляющих собой документ, в котором отражаются цель и комплекс научно-исследовательских, производственных, организационно-хозяйственных, социальных и других заданий и мероприятий, увязанных по ресурсам, исполнителям и срокам осуществления.

Основные разделы и показатели плана развития предприятия (фирмы).

План развития предприятия включает следующие основные разделы:

1. План производства продукции. В нем устанавливаются задания по производству отдельных видов продукции в натуральном и стоимостном выражениях, предусматривается дальнейшее повышение качества продукции. Для определения объема продукции в стоимостном выражении используются показатели реализуемой, товарной и валовой продукции.

2. План развития науки и техники. Он включает мероприятия по научно-исследовательским работам, освоению производства новых видов продукции, внедрению прогрессивных технологий и т.д.

3. Показатели плана развития науки и техники: продукция, осваиваемая производством впервые в стране; уровень механизации и автоматизации труда; относительное уменьшение численности работников; рост производительности труда; показатели качества продукции.

4. План повышения эффективности производства. В нем даются как обобщающие показатели повышения экономической эффективности производства, так и показатели повышения эффективности использования живого труда, основных фондов, капитальных вложений, материальных ресурсов и т.д.

5. Показатели: темпы роста производства чистой и товарной продукции; общая рентабельность; затраты на один рубль товарной (валовой) продукции; темпы роста производительности труда; показатели капиталоемкости и материалоемкости и др.

6. План капитального строительства предусматривает строительство новых, расширение и реконструкцию действующих предприятий, модернизацию оборудования, замену устаревшего оборудования новым и т.д.

7. Основные показатели: ввод в действие основных фондов и производственных мощностей, отдельных объектов и сооружений производственного назначения; прирост производственных мощностей на действующих предприятиях за счет их технического перевооружения; объем капитальных вложений и СРМ; объем незавершенного производства.

8. План материально-технического обеспечения представляет собой систему материальных расчетов, отражающих производство и потребление важнейших видов продукции, планов их реализации.

9. Определение потребностей производства в материальных ресурсах должно осуществляться на основе прогрессивных технически обоснованных норм расходов сырья, материалов, топлива и энергии, а также научно обоснованных нормативов использования оборудования, машин, механизмов.

10. План по труду и кадрам. При его разработке главная задача – предусмотреть систематическое повышение производительности труда.

Показатель производительности труда рассчитывается как годовая выработка нормативно-чистой, товарной (валовой) продукции в сопоставимых ценах в расчете на одного среднесписочного работника промышленно-производственного персонала.

11. Другим важным показателем данного раздела является фонд заработной платы. Здесь же рассчитывается и средняя зарплата работников. Для определения потребностей предприятий в рабочей силе разрабатывается расчет дополнительной потребности в рабочих и служащих и источников ее обеспечения.

12. План по издержкам производства и реализации продукции. Главная задача этого раздела – повышение эффективности производства, рациональное использование материальных, трудовых и финансовых ресурсов, экономически обоснованные определение величины затрат на производство предусмотренной планом продукции, исчисление величины дохода, получаемого в результате производственной деятельности.

13. План по издержкам составляется на основе плана производства и реализации продукции, внедрения достижений науки и техники и других разделов плана.

14. В финансовом плане устанавливаются важнейшие финансовые показатели: расчет потребности в собственных оборотных средствах, задание по ускорению их оборачиваемости; взаимодействие предприятия с госбюджетом; создание и использование основных производственных фондов, задание по прибыли. Важной частью финансового плана является кредитный план.

15. План социального развития коллективов предприятий предусматривает мероприятия по решению наиболее актуальных для данного коллектива социальных вопросов, улучшения условий труда, отдыха и быта.

16. План мероприятий по охране природы и рациональному использованию природных ресурсов (охрана и рациональное использование водных ресурсов, охрана воздушного бассейна, охрана и рациональное использование земель, охрана и рациональное использование минеральных ресурсов).

Этот план предусматривает широкое внедрение малоотходных и безотходных технологий и др.

Планирование предпринимательской деятельности основано на бизнес-плане.

Структура и содержание бизнес-плана строго не регламентированы. Бизнес - план ориентирован на достижение успеха главным образом в финансово-экономической деятельности.

Оптимальным по структуре и содержанию считается бизнес-план, включающий следующие разделы:

1. Цели и задачи предпринимательской деятельности.

2. Обобщенное резюме, основные параметры и показатели бизнес-плана.

3. Характеристика продуктов, товаров, услуг, предоставляемых потребителю.

4. Анализ и оценка конъюнктуры рынка сбыта, спроса, объемов продаж.

5. План (программа) действий и организационные меры.

6. Ресурсное обеспечение сделки.

7. Эффективность сделки (проекта).

## 2. Планирование и прогнозирование деятельности предприятия общественного питания "Пиццерии"

### 2.1. Планирование валового товарооборота

Целью создания данного предприятия как коммерческой организации является получение прибыли путем оказания услуг общественного питания. При этом для реализации данного проекта необходимо:

* приобретение помещения;
* закупить машины и оборудование, оргтехнику для офисной работы;
* взять долгосрочный кредит на 3 года под 14% годовых.

Как уже отмечалось выше, в данном проекте планируется покупка двух квартир с последующей перепланировкой под пиццерию. Проектируется создание мучного и горячего цеха, которые будут выполнены одним блоком. В этом цехе будет завершаться технологический процесс: осуществляться тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, приготовление гарниров, соусов некоторых несложных блюд, а также тепловая обработка для холодных и сладких блюд; производиться приготовление горячих напитков, а так же приготовление и порционирование холодных блюд и закусок, сладких блюд. В цехе планируется работа 1 бригады (1 повар и 2 кухонных работника), режим работы с 10 00 до 23 00 ч., 2 бригады сменят друг друга через два дня. Производственная программа составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал. Высота цеха –2,5 м., стены на высоту 1,5 м. от пола облицованы кафельной плиткой, остальная часть покрашена. Полы влагонепроницаемые, выложены специальной ударостойкой плиткой.

В цехе будут созданы благоприятные условия внешней среды: температура воздуха 18-20оС, относительная влажность 60%. Эти условия создаются путём устройства приточно-вытяжной вентиляции с преобладанием вытяжки. Также установлен кондиционер, который тоже благоприятствует созданию необходимого микроклимата. В цехе будет применено искусственное и естественное освещение. Естественное освещение дадут окна. Искусственное освещение создадут люминесцентные лампы. В цехе имеется подводка горячей и холодной воды к раковине моечной ванны. Имеется канализация, которая обеспечивает удаление сточных вод. В цехе предусмотрено: рабочее место для приготовления напитков, рабочее место для тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов, рабочее место для приготовления гарниров, место для приготовления холодных блюд и закусок и рабочее место для приготовления мучных блюд.

Так как форма обслуживания в предприятии официантами, раздаточная расположена внутри цеха и имеет удобную связь с торговым залом.

Цех оснащён современным оборудованием в соответствии с нормами оснащения предприятий общественного питания и санитарно-гигиеническими требованиями.

Ожидается, что в будние дни пиццерия будет обслуживать 80 - 90 клиентов в день, в выходные это число будет достигать 100-120 человек, таким образом, в среднем кафе будет принимать 93 человека в день.

Прежде чем спланировать объем продаж, необходимо рассчитать количество блюд, реализуемых за день, исходя из двух условий: среднего количество посетителей (93 человека) и коэффициента потребления видов продукции.

Главным блюдом "Пиццерии" является производство и реализация пиццы. Ее разнообразие 4 различных видов пицц представленных в ассортименте "Пиццерии".

Согласно расчету представленному в таблицы 1, товарооборот за 1 день составит 17247 рублей, соответственно за 350 дней 6 036 314 руб.

Количество рабочих дней в году 350.

Таблица 2.

|  |
| --- |
| Таблица 2Сводная таблица цен на продукцию собственного производства согласно производственной программы |
| Наименование | Цена (руб)  | Цена одного блюда, руб | Стоимость блюд в руб.  |
| Пицца |   |   |   |
| Овощная (шампиньоны, кукуруза, помидоры, сладкий перец, сыр)  | 65 | 15 | 985 |
| Сан-Марино (куриное филе, шампиньоны, помидоры, сыр)  | 80 | 10 | 819 |
| Четыре времени года (помидоры, колбаса полукопченая, шампиньоны, паприка, сыр)  | 80 | 11 | 909 |
| Деревенская (ветчина, шампиньоны, помидоры сыр)  | 73 | 18 | 1307 |
| Морская (креветки, кальмары, оливки, сыр)  | 100 | 9 | 933 |
| Холодные блюда и закуски  |   |   |   |
| Салат по-гречески (помидоры, огурцы, болгарский перец, брынза, оливковое масло)  | 50 | 9 | 434 |
| Салат с креветками (креветки, помидоры, яйцо, оливковое масло, зелень, пряности)  | 65 | 6 | 389 |
| Салат "Летний" | 40 | 9 | 357 |
| Мясное ассорти  | 70 | 5 | 366 |
| Салат "Гурман" (куры копченые, ананасы, паприка, помидоры)  | 60 | 4 | 261 |
| Салат неаполитанский (семга копченая, яблоко, оливки, картофель)  | 75 | 5 | 344 |
| Горячие блюда и закуски  |   | 0 |   |
| "Гладиатор"(мясо, фаршированное черносливом и грецким орехом)  | 110 | 6 | 627 |
| Спагетти с томатно-мясным соусом баланез | 100 | 5 | 515 |
| Бифштекс натуральный  | 100 | 6 | 617 |
| Котлета по-киевски | 40 | 5 | 183 |
| Шницель  | 40 | 5 | 199 |
| Грибы в кокошнице  | 55 | 5 | 287 |
| Гарниры  |   |   |   |
| Овощи натуральные (помидоры, огурцы, перец, зелень)  | 35 | 10 | 334 |
| Картофель "Фри"  | 25 | 19 | 477 |
| Рис отварной  | 20 | 3 | 64 |
| Сладкие блюда  |   |   |   |
| Компот яблочный  | 25 | 2 | 47 |
| Груша с сиропом  | 25 | 2 | 44 |
| Молочный коктейль | 30 | 4 | 131 |
| Мороженое с наполнителями(тертый шоколад, джем, орехи)  | 20 | 9 | 186 |
| Продолжение таблицы 2 |
| Горячие напитки  |   |   |   |
| Чай  | 10 | 24 | 237 |
| Кофе  | 15 | 28 | 419 |
| Зеленый чай | 12 | 17 | 202 |
| Холодные напитки  |   |   |   |
| Сок натуральный J7(яблоч., апельсин., ананас., виноград., грейпфрут., томат) 1,0 | 40 | 12 | 493 |
| Газированные напитки (кола, спрайт, фанта) 0,5 | 20 | 14 | 284 |
| Минеральная вода Гелиос 0,5 | 13 | 8 | 98 |
| Газированные напитки (кола, спрайт, фанта) 1,0 | 40 | 6 | 235 |
| Алкогольные напитки |   |   |   |
| пиво (0,5):  |   |   |   |
| Сибирская корона  | 30 | 6 | 189 |
| Сокол | 35 | 6 | 204 |
| Братское | 25 | 6 | 148 |
| Клинское | 35 | 6 | 210 |
| Брама | 60 | 5 | 324 |
| Миллер | 50 | 4 | 192 |
| Эфес пилсенер | 52 | 5 | 272 |
| вино:  |   |   |   |
| Мартини Бианко 0,5 | 530 | 0,3 | 175 |
| Шампанское советское п\сл 0,75 | 195 | 1 | 242 |
| Саперави, Талисман, кр\сух 0,75 | 390 | 1 | 291 |
| Алазанская долина, Талисман, кр\п\сл 0,75 | 390 | 1 | 295 |
| Шардоне п\сл 0,75 | 200 | 1 | 260 |
| Алиготе сух.0,75 | 200 | 1 | 240 |
| Молоко любимой женщины п\сл 0,75 | 250 | 1 | 258 |
| водка:  |   |   |   |
| Исток 0,5 | 150 | 1 | 188 |
| Немиров 0,5 | 300 | 1 | 305 |
| Русский размер 0,5 | 170 | 1 | 158 |
| Горилка 0,5 | 300 | 1 | 237 |
| Главспирттрест 0,5 | 170 | 1 | 183 |
| Хлеб (бул)  | 12 | 8 | 94 |
| Итого:  |   |   | 17247 |
| количество дней 350 |   |   | 6036314 |

### 2.2. Планирование товарных запасов. Составление продуктивного баланса

Продуктивный баланс "Пиццерии" рассчитаем с учетом данных планируемых продаж. Согласно Плана-меню приведенного в Приложении 1, выделили перечень продуктов необходимых для приготовления блюд. Цены на данные продукты приведены из анализа средних цен по Н. Новгороду, который представили в таблице 2.

Таблица 3.

|  |
| --- |
| Потребность сырья и товаров на 1 день |
| Товар, сырье | Кол-во нат. ед-ц | Цена ед., руб | Стоимость, руб |
| грибы, кг | 2,66 | 62,5 | 165,95 |
| кукуруза, кг | 0,45 | 52,5 | 23,53 |
| помидоры, кг | 3,62 | 50 | 181,03 |
| сладкий перец, кг | 1,86 | 70 | 130,34 |
| сыр, кг | 1,17 | 120 | 140,69 |
| курица (филе), кг | 0,52 | 90 | 46,55 |
| колбаса, кг | 0,55 | 120 | 66,21 |
| ветчина, кг | 1,03 | 135 | 139,66 |
| креветки, кг | 0,66 | 140 | 91,72 |
| кальмары, кг | 0,48 | 75 | 36,21 |
| оливки, кг | 0,41 | 84 | 34,76 |
| огурцы, кг | 1,00 | 50 | 50,00 |
| брынза, кг | 0,38 | 175 | 66,38 |
| оливковое масло, (бут., 0,5л)  | 0,52 | 140 | 72,41 |
| яйца, дес.  | 0,24 | 21 | 5,07 |
| мука, кг | 7,38 | 10 | 73,79 |
| дрожжи, кг | 0,38 | 170 | 64,48 |
| масло растительное, бут, 1,0л | 0,97 | 35 | 33,79 |
| сахар, кг | 0,55 | 19 | 10,48 |
| зелень, кг | 0,21 | 800 | 165,52 |
| специи, кг | 0,14 | 500 | 68,97 |
| нарезка мясная, кг | 0,21 | 170 | 35,17 |
| куры копченые, кг | 0,10 | 130 | 13,45 |
| ананас, кг | 0,07 | 70 | 4,83 |
| семга, кг | 0,10 | 190 | 19,66 |
| яблоки, кг | 0,10 | 40 | 4,14 |
| картофель, кг | 2,62 | 8 | 20,97 |
| мясо, кг | 2,07 | 100 | 206,90 |
| чернослив, кг | 0,10 | 75 | 7,76 |
| грецкий орех, кг | 0,14 | 125 | 17,24 |
| спагетти, кг | 0,45 | 14 | 6,28 |
| майонез, бан., 0,5л | 0,52 | 24 | 12,41 |
| рис, кг | 0,14 | 12 | 1,66 |
| компот (яблоко, груша), кг | 0,62 | 35 | 21,72 |
| молоко, л | 0,38 | 16 | 6,07 |
| мороженое, кг | 0,59 | 70 | 41,03 |
| шоколад, плитка 100гр.  | 0,52 | 15 | 7,76 |
| джем, кг | 0,07 | 50 | 3,45 |
| соль, кг | 0,28 | 5 | 1,38 |
| Чай, пакетик | 20,14 | 1,2 | 24,17 |
| Кофе, пакетик | 23,76 | 3,5 | 83,16 |
| Зеленый чай, пакетик | 14,28 | 1,5 | 21,41 |
| Сок натуральный J7(яблоч., апельсин., ананас., виноград., грейпфрут., томат) упаковка, 1,0, л | 10,48 | 28 | 293,52 |
| Газированные напитки (кола, спрайт, фанта) бут, 0,5л | 12,07 | 15 | 181,03 |
| Минеральная вода Гелиос, бут., 0,5л | 6,45 | 3,5 | 22,57 |
| Газированные напитки (кола, спрайт, фанта), бут., 1,0л | 5,00 | 26 | 130,00 |
| Сибирская корона, бут.0,5л | 5,34 | 12,5 | 66,81 |
| Сокол, бут.0,5л | 4,97 | 12,5 | 62,07 |
| Братское, бут.0,5л | 5,03 | 12,5 | 62,93 |
| Клинское, бут.0,5л | 5,10 | 12,5 | 63,79 |
| Брама, бут.0,5л | 4,59 | 28 | 128,41 |
| Миллер, бут.0,5л | 3,28 | 27 | 88,45 |
| Эфес пилсенер, бут.0,5л | 4,45 | 24 | 106,76 |
| Мартини Бианко 0,5 | 0,28 | 224 | 61,79 |
| Шампанское советское п\сл 0,75 | 1,07 | 81 | 86,59 |
| Саперави, Талисман, кр\сух 0,75 | 0,62 | 164 | 101,79 |
| Алазанская долина, Талисман, кр\п\сл 0,75 | 0,66 | 164 | 107,45 |
| Шардоне п\сл 0,75 | 1,10 | 85 | 93,79 |
| Алиготе сух.0,75 | 1,03 | 85 | 87,93 |
| Молоко любимой женщины п\сл 0,75 | 0,86 | 122 | 105,17 |
| Исток бут.0,5 | 1,07 | 65 | 69,48 |
| Немиров бут.0,5 | 0,86 | 120 | 103,45 |
| Русский размер бут.0,5 | 0,79 | 70 | 55,52 |
| Горилка бут.0,5 | 0,66 | 120 | 78,62 |
| Главспирттрест бут.0,5 | 0,93 | 80 | 74,48 |
| Хлеб (бул)  | 6,66 | 9 | 59,90 |
| итого:  |   |   | 4520,46 |
| количество дней 350 |  |  | 1582160,52 |

Планируется все продукты кроме соков, лимонадов и спиртных напитков закупать на местной оптовой базе "Альянс-Ритейл". Будут заключены договора поставки с фирмами "Центр" и "ПивКо" (спиртное), "Гелиос", и представителями компании "Coca-Cola" (напитки). Овощи и скоропортящиеся продукты закупаются ежедневно, для остальных продуктов запасы пополняются по мере необходимости, в среднем раз в 15 дней.

### 2.3. Планирование фонда заработной платы

Планированием и осуществлением закупок будет заведовать администратор-технолог. Всего персонал пиццерии насчитывает 21 человека. Ниже приведен расчет потребности в трудовых ресурсах и суммы фонда оплаты труда за первый год.

Таблица 4

Штатное расписание "Пиццерия"

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Должность  | Кол-во раб  | Оклад  | Премия | ФОТ |
| Специалисты |   |
| Директор  | 1 | 10000 | 15000 | 25000 |
| Гл. бухгалтер | 1 | 8000 | 8000 | 16000 |
| Администратор-технолог | 1 | 6500 | 6500 | 13000 |
| Менеджер по закупкам  | 1 | 6500 | 6500 | 13000 |
| Основные рабочие |   |   |   |   |
| Бармен-кассир | 2 | 4800 | 2400 | 7200 |
| Повар  | 2 | 4500 | 2250 | 6750 |
| Официант  | 2 | 3000 | 3000 | 6000 |
| Работник кухни | 4 | 3500 | 3500 | 7000 |
| Вспомогательные рабочие |   |   |   |   |
| Уборщик  | 2 | 1900 | 760 | 2660 |
| Водитель | 1 | 2400 | 960 | 3360 |
| Охранник | 2 | 1950 | 780 | 2730 |
| Итого за месяц |  19 |   | 102700 |
| Итого за год |  |  | 1232400 |

Персонал "Пиццерии" согласно штатному расписанию состоит из 19 человек. Планируемый ФОТ с учетом премии составляет 102700 руб. в месяц. Так же отметим, что премиальный фонд распределяет только на администрацию и кухонный персонал.

На основании штатного расписания рассчитали годовой фонд заработной платы и отчисления Пенсионные отчисления. Соответственно в ПФР 20% от ФОТ 20540 рублей.

Расчетные данные представленные в таблице 4 показывают что затраты на оплату труда и отчисления за год составят 1478880 рублей.

Таблица 5.

Расчет ФОТ за год.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Должность  | Кол-во раб  | Оклад  | Премия | ФОТ | ПФР, 20 |
| Специалисты |   |   |
| Директор  | 1 | 10000 | 15000 | 25000 | 5000 |
| Гл. бухгалтер | 1 | 8000 | 8000 | 16000 | 3200 |
| Администратор-технолог | 1 | 6500 | 6500 | 13000 | 2600 |
| Менеджер по закупкам  | 1 | 6500 | 6500 | 13000 | 2600 |
| Основные рабочие |   |   |   |   |   |
| Бармен-кассир | 2 | 4800 | 2400 | 7200 | 1440 |
| Повар  | 2 | 4500 | 2250 | 6750 | 1350 |
| Официант  | 2 | 3000 | 3000 | 6000 | 1200 |
| Работник кухни | 4 | 3500 | 3500 | 7000 | 1400 |
| Вспомогательные рабочие |   |   |   |   |   |
| Уборщик  | 2 | 1900 | 760 | 2660 | 532 |
| Водитель | 1 | 2400 | 960 | 3360 | 672 |
| Охранник | 2 | 1950 | 780 | 2730 | 546 |
| Итого за месяц |  19 |   | 102700 | 20540 |
|  Итого за год |   |   | 1232400 | 246480 |

1 478 880

### 2.4. Планирование издержек производства и обращения

В этой части нашей работы составим план издержек производства и обращения по "Пиццерии" на 2008 год. Планирование издержек формируется в процентном отношении к товарообороту. Из расчетных данных выявили, что товарооборот по Пиццерии за 1 год составит 6036314 рублей. Согласно перечню расходов по Пиццерии. Общая сумма издержек обращения за год согласно расчету, приведенному в таблице 5 составит - 3241484 рублей.

|  |
| --- |
| Таблица 6Перечень расходов издержек "Пиццерии" по отношению к товарообороту |
| № | Статьи издержек | В% к товаро-обороту | Сумма, руб.  |
| 1 | Транспортные расходы | 1,5 | 90545 |
| 2 | Расходы на оплату труда |   | 1478880 |
| 3 | Расходы на содержание сооружений, поме | 1,8 | 108654 |
|   | щений и инвентаря |   | 0 |
| 4 | Амортизация ОС и НА | 5,6 | 338034 |
| 5 | Отчисления и затраты на ремонт ОС | 0,9 | 54327 |
| 6 | Расходы на топливо, газ, электроэнергию | 7,7 | 464796 |
| 7 | Расходы на хранение, подсортировку товара | 2,7 | 162980 |
| 8 | Расходы на рекламу | 0,6 | 36218 |
| 9 | Проценты за пользование кредитом | 2 | 120726 |
| 10 | Потери товаров при транспортировки, хра- | 0,1 | 6036 |
| 11 | нении в пределах норм |   | 0 |
|   | Расходы на тару | 0,4 | 24145 |
| 12 | Прочие нормируемые товары | 1,2 | 72436 |
| 13 | Расходы по обеспечению условий труда | 1,4 | 84508 |
| 14 | Расходы по управлению и функционирова- | 2,7 | 162980 |
|   | нию организации |   | 0 |
| 15 | Прочие расходы | 0,6 | 36218 |
|   | Всего издержек | 29, 20 | 3 241 484 |

### 2.5. Расчет валового дохода и прибыли

Валовой доход как экономическая категория представляет собой часть продажной цены на продукцию общественного питания, которая предназначена для покрытия издержек обращения предприятия питания и образования прибыли. "Пиццерия" за оказываемые услуги по производству взимает плату, т.е. цену услуг. Этой платой становится торговая надбавка к цене закупленного сырья и товаров, а также наценка на продукцию кафе, которая по расчетным данным составила в среднем. Валовой доход по "Пиццерии" представляет сумму надбавок и наценок на реализуемую продукцию.

В таблице представлен расчет валового дохода и прибыли.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Таблица 7 |
| Расчет валового дохода и прибыли по "Пиццерии" |
| Показатели | Сумма, руб.  |
| 1 Выручка | 6036314 |
| 2 Себестоимость | 4823644 |
| 3 Прибыль | 1212670 |

Согласно данному расчету валовой доход за год составил 6 036 314 рублей, а прибыль 1 212 670 рублей.

### 2.7. Расчет чистой прибыли

Чистая прибыль представляет собой разность между балансовой прибылью и налогами, уплачиваемыми предприятием из балансовой прибыли (на недвижимость, прибыль и т.д.) экономическими санкциями и отчислениями. Чистую прибыль предприятие рассчитывает и использует самостоятельно. В таблице 10 представлен расчет прибыли.

Таблица 8.

Расчет ЕНВД за год.

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Значение |
| 40 мест х1,6 м |
| Базовая доходность в месяц, руб | 1000 |
| К1 | 1 |
| К2 | 1 |
| Налоговая база за месяц | 72512 |
| Сумма ЕНВД | 10877 |
| Величина льготного уменьшения 50% | 5438 |
| Сумма к выплате ЕНВД за месяц | 5438 |
| Итого за год | 65261 |
| Чистая прибыль | 1 147 409 |

Годовой объем чистой прибыли по "Пиццерии" составил 1 147 409 рублей.

# Выводы

Для оценки эффективности деятельности "Пиццерии" произведем расчет финансовой прочности.

Рассчитаем запас финансовой прочности в "Пиццерии".

Для этого определим точку безубыточности (минимальный товарооборот) по формуле:

Точка безубыточности = Сумма постоянных издержек Х 100

Уровень валового - Процент переменных

дохода издержек

Решение:

Уровень валового дохода = (4454153,27/ 6036314) \*100 = 73,78%

Процент переменных издержек = 40,47%

Точка безубыточности = 482905 Х 100 = 1 449 730 руб.

73,78 - 40,47

Минимальный товарооборот по "Пиццерии" составил 1449 730 рублей. Подробный расчет показателей представлен в таблице 8.

Далее рассчитаем запас финансовой прочности, как разность между товарооборотом Кафе и минимальным товарооборотом.

Таблица 9

Расчет постоянных и переменных издержек

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Статьи | % | Сумма, руб.  |
| Расходы на содержание сооружений, помещений и инвентаря | 1,8 | 108654 |
| Отчисления и затраты на ремонт ОС | 0,9 | 54327 |
| Расходы на рекламу | 0,6 | 36218 |
| Проценты за пользование кредитом | 2 | 120726 |
| Расходы по управлению и функционированию организации | 2,7 | 162980 |
| Итого постоянные издержки | 8 | 482905 |
| Всего издержки | 48,47 | 3241484 |
|  Переменные издержки | 40,47 | 2758579 |

Запас финансовой прочности = 6036314 – 1449 730 = 4586584 руб.

Можно сказать, что планируемый товарооборот кафе на начальном этапе своей деятельности имеет хороший запас прочности, что говорит об обоснованности товарооборота.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Таблица 8 |
|  | Экономические показатели "Пиццерии" |  |
| №пп | Показатели |   |
| 1 | Товарооборот, руб.  | 6036314 |
| 2 | Потребность в сырье и товарах | 1582161 |
| 3 | Средняя заработная плата, руб.  | 5405,3 |
| 4 | Валовой доход | 4454153 |
| 5 | Чистый валовой доход | 1212670 |
| 6 | Удельный вес валового дохода,% | 73,79 |
| 7 | Издержки производства и обращения | 3241484 |
| 8 | Переменные затраты | 2758579 |
| 9 | Постоянные затраты | 482905 |
| 10 | Удельный вес текущих затрат,% | 53,70 |
| 11 | Фонд заработной платы | 1232400 |
| 12 | Среднесписочная численность работников | 19 |
| 13 | Балансовая прибыль | 1212670 |
| 14 | Налоговые выплаты, из них  | 65261 |
| 15 | ЕНВД | 65261 |
| 16 |   |   |
| 17 | Чистая прибыль, руб.  | 1147409 |
| 18 | Рентабельность товарооборота | 19,01 |
| 19 | Удельный вес прибыли в товароороте,% | 19,01 |
| 20 | Товарооборот на 1 руб. текущих затрат | 1,25 |
|   | (затратоотдача)  |   |
| 21 | Рентабельность текущих затрат,% | 35,40 |
| 22 | Производительность труда, измеренная |   |
| 23 | Товарооборотом | 317701 |
| 24 | Прибылью | 60390 |
| 25 | Товарооборот на 1 руб. фонда заработной платы,% | 4,90 |
| 26 | Уровень фонда заработной платы,% | 20,42 |
| 27 | Рентабельность фонда заработной платы,% | 60389,95 |

# Заключение

В настоящее время ресторанный бизнес развивается достаточно высокими темпами, и кафе всегда будут пользоваться популярностью в народе, т. к. это не только предприятие общественного питания, но и место для отдыха в нашем случае обеденный перерыв на работе.

Главной целью проектируемого предприятия является проникновение на рынок и последующее расширение рыночной доли. Главной стратегией предприятия должна стать комплексная стратегия по предоставлению продукции более высокого качества и по более низким ценам, а также расширение ассортимента услуг.

Основными преимуществами проектируемого кафе являются: возможность снижения себестоимости и цен, повышение производительности за счет использования нового оборудования, расширения ассортимента услуг.

Разработанный проект показал, что открытие кафе и занятие данным бизнесом является весьма прибыльным делом, и реализация проекта по открытию кафе "Перекус" является экономически целесообразным.

# Список литературы

1. Бородина В.В. Бухгалтерский учет в общественном питании. –М.: Книжный мир, 2002. -313 с.
2. Горемыкин В.А., Богомолов А.Ю. Бизнес – план: методика разработки.45 реальных образцов бизнес – плана. – М.: "Ось-89", 2006 г.
3. Закон РФ №2300-1 от 07.02. 1992 (в ред. Федерального закона 212 –ФЗ от 17.12. 1999 г)"О защите прав потребителей"
4. Закон Нижегородской области №67-3 от 25.11. 2002 "О едином налоге на вмененный доход для отдельных видов деятельности" (с изменениями)
5. Кравченко Л.И. Анализ хозяйственной деятельности в торговле. - М: Новое знание, 2003. - 526с.
6. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. -М: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2003. - 320с.
7. Патов В.В., Нуридинова Л.В. Бухгалтеру предприятия общественного питания. Практическое руководство. - М: МЦФЭР, 2003. -232 с.
8. Предприятие общественного питания. Правила и нормы. – М.: "Издательство ПРИОР", 2005. - 2002, - 224с.