

ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА АКАДЕМІЯ
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

СПЕЦІАЛІЗОВАНА ВЧЕНА РАДА К 02.34.03

КУШНІР ТАМІЛА БОРИСІВНА



УДК 642.5.024.3/.5:658.155:338.5

**РЕНТАБЕЛЬНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО
ХАРЧУВАННЯ В УМОВАХ ІНФЛЯЦІЇ**

Спеціальність 08.07.05 – економіка торгівлі та послуг

Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата економічних наук

Харків - 1997



00729066 (U)

Робота виконана в Харківській державній академії технології та організації харчування.

Наукові керівники кандидат економічних наук, професор
Філіпенко Ангеліна Василівна
Харківський інститут економіки ринкових відносин і менеджменту, зав. кафедрою економіки

кандидат економічних наук, доцент
Власова Наталія Олексіївна
Харківська державна академія технології та організації харчування, зав. кафедрою економіки підприємств харчування та торгівлі

Офіційні опоненти :

доктор економічних наук, професор Грінева Валентина Миколаївна,
Харківський державний економічний університет, зав. кафедрою бізнесу та підприємництва

кандидат економічних наук, доцент Шалько Віктор Іванович,
Харківська державна академія технології та організації харчування, декан факультету менеджерів

Провідна установа

Київський державний торговельно-економічний університет Міністерства освіти України, кафедра економіки та менеджменту готельного господарства та туризму

Захист дисертації відбудеться "3" жовтня 1997р. об 11 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради К 02.34.03 при Харківській державній академії технології та організації харчування за адресою:

310051, Харків-51, вул. Клочківська, 333.

З дисертацією можна ознайомитися в бібліотеці Харківської державної академії технології та організації харчування

Автореферат розіслано "3" вересня 1997 р.

Вчений секретар
спеціалізованої вченої ради

Оспішев В.І.

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. В умовах формування та розвитку ринкових відносин першорядну увагу господарчі суб'єкти, у тому числі і підприємства громадського харчування надають питанням забезпечення беззбиткової та рентабельної діяльності. Певними показниками оцінки результату фінансово-господарчої діяльності виступають прибуток та рентабельність. Їх наявність характеризує економічну стійкість фінансового становища підприємства, створює потужні стимули підвищення ефективності господарювання та матеріальної зацікавленості працівників. В зв'язку з цим виникає необхідність дослідження названих категорій і пов'язаних з ними проблем.

Значний внесок у розроблення теоретичних питань сутності характеристик рентабельності, механізму її використання на рівні підприємства внесли провідні вчені-економісти: З.В.Атлас, І.А.Акодіс, А.М.Бірман, К.Т.Кривенко, С.А.Мухін, Б.М.Тестер та ін. Зокрема, в громадському харчуванні: Я.С.Столяров, А.І.Кочерга, Л.І.Кравченко, Л.Г.Агафонова, Н.Н.Ушакова, І.О.Бланк, Р.С.Князева, М.І.Баканов, А.Д.Шеремет, В.І.Оспіщев. В численних працях вітчизняних економістів, опублікованих в період планової економіки, питання суттєвих характеристик рентабельності розглядалися, як правило, без зв'язку з ринковими умовами. Між іншим, в сучасних умовах величину рентабельності обумовлює якраз група зовнішніх факторів, що змінюються під впливом ринку. До цього часу залишаються невирішеними питання, що пов'язані з розрахунком і факторним аналізом показників рентабельності в умовах інфляції, пошуком шляхів її досягнення і збереження, з створенням умов, які забезпечують її підвищення, планування основних тенденцій і закономірностей розвитку рентабельності підприємств галузі.

В умовах ринкової економіки підприємства в своїй господарчій діяльності стикаються з різноманітністю ринків товарів, ресурсів, послуг, для яких характерними є різний стан кон'юнктури і конкуренції, де значну роль відіграють цінні фактори. В перехідний період, в період економічної кризи, невід'ємним елементом економіки України стало нове, не досліджуване раніше явище — інфляція. Це одна з серйозніших проблем, що обумовлює фінансову політику і стійкість підприємства в умовах ринку.

Вплив інфляції на рентабельність підприємств складний і багатогранний. Інфляція перекидає значення прибутку та капіталу, викликає зріст витрат, заважає нормальній діяльності, позбавляє підприємців надійних орієнтирів для планування та прогнозування.

При переході до розвинених ринкових відносин об'єктивно зростає необхідність урахування інфляційних процесів при дослідженні

рентабельності. В зв'язку з цим викликають інтерес роботи зарубіжних авторів: В.Хойера, Р.Піндайка, П.Самуельсона, К.Друрі, П.Хейне, а також роботи економістів: А.І.Ізюмова, В.В.Ковальова, В.М.Родіонової, Е.С.Стоянової та інших.

Вивчення надрукованих праць свідчить про відсутність достатнього висвітлення принципово важливих питань, пов'язаних з науковим обґрунтуванням комплексної системи показників рентабельності, з розрахунком та аналізом прибутку і рентабельності в умовах інфляції. Окремі методичні розробки щодо планування цих показників мало адаптовані до сучасних умов і потреб підприємств громадського харчування, тому і не знайшли свого практичного застосування.

Актуальність проблеми дослідження рентабельності на інфляційному фоні мінливих умов становлення вітчизняного ринку обумовили вибір теми та цільову спрямованість дисертаційного дослідження.

Вибраний напрямок досліджень пов'язаний з науково-дослідними роботами, що виконані кафедрою економіки підприємств громадського харчування та торгівлі ХДАТОХ, де написана дисертація, відповідно державним планам, а саме "Функціонування громадського харчування в умовах багатокладної економіки" (тема №17-93-94 Б, Харків), "Фінансові проблеми розвитку громадського харчування на сучасному етапі" (тема №12-95-97 Б, Харків)

Мета і задачі дослідження. Мета дисертаційного дослідження полягає в аналітичній оцінці і виміру впливу інфляції на показники прибутку та рентабельності підприємств громадського харчування, розробці методик аналізу та планування прибутку та рентабельності в інфляційному оточенні.

Відповідно до мети дослідження в дисертаційній роботі були поставлені такі задачі:

- узагальнити накопичений досвід у вивченні економічних категорій прибутку і рентабельності та його практичне застосування в системі громадського харчування;

- систематизувати широкий спектр існуючих і виділити певний набір ключових, найбільш інформативних показників рентабельності, що відповідають різноманітним інтересам і цілям суб'єктів аналізу;

- обґрунтувати необхідність дослідження і виявити вплив інфляції на рентабельність підприємств галузі;

- дослідити стан та основні тенденції розвитку показників рентабельності з урахуванням зовнішнього середовища функціонування;

- розробити моделі, що виражають залежність показників рентабельності від інфляційних факторів та запропонувати методику

елементування впливу цінових факторів на рентабельність підприємств харчування з метою виявлення інфляційної складової;

– розробити методіку планування рентабельності з врахуванням змін темпів інфляції.

Предметом дисертаційного дослідження є формування прибутку та визначення рентабельності підприємств громадського харчування, вплив на них інфляції.

Об'єктами дослідження було обрано підприємства громадського харчування різних форм власності.

Теоретичну та методологічну основу дослідження дисертації склали законодавчі та нормативні акти України, наукові праці з даної проблеми вітчизняних та зарубіжних вчених. У процесі розробки дисертації застосовано загальнонаукові методи абстракції, аналізу та синтезу, порівняння; економіко-статистичні методи збору та обробки інформації: вибіркового, гуртувань, середніх величин, індексний; економіко-математичні методи. Обробка даних здійснювалась за допомогою ПЕОМ.

Наукова новизна проведеного дисертаційного дослідження полягає у розробці методичного інструментарію щодо оцінки та планування беззбиткової та рентабельної діяльності підприємств громадського харчування за умов інфляції в період становлення ринкових відносин в Україні.

Внаслідок результатів дослідження, які складають наукову новизну:

– уточнено зміст економічних категорій прибутку та рентабельності;
– удосконалена комплексна система показників рентабельності, запропонована для розрахунку в підприємствах громадського харчування з врахуванням інтересів різних груп споживачів інформації;

– розкрито механізм впливу інфляції на прибуток та рентабельність підприємств і розроблені моделі, що враховують взаємозв'язок показників рентабельності та цінових факторів;

– запропонована методика по виявленню інфляційних складових прибутку та рентабельності;

– набула подальшого розвитку методика планування прибутку та рентабельності з врахуванням змін темпів інфляції.

Практичне значення результатів дослідження полягає в :

– розробці комплексної системи показників рентабельності, що дозволяє враховувати ефективність використання всіх видів ресурсів, виходячи з мети аналізу різноманітних груп споживачів інформації;

– можливості використання розроблених методик для аналізу рентабельності конкретного підприємства галузі в умовах інфляції;

– можливості використання розробленої методики планування прибутку та рентабельності з врахуванням змін темпів інфляції.

Пропозиції та рекомендації, що подані в дисертації, дозволять підприємствам громадського харчування самостійно аналізувати і планувати прибуток та рентабельність з врахуванням зміни внутрішніх факторів та впливу інфляції.

Практичного втілення результати дослідження набули шляхом впровадження в діяльність підприємств громадського харчування м.Харкова (довідка № 05-17/1022 від “26” серпня 1997р., Управління економіки Харківської облдержадміністрації), окремо ресторан “Старе місто” (довідка від “2” серпня 1997р.) кафе “Українські вареники” (довідка від “20” травня 1997р.), а також в учбовий процес ХДАТОХ (протокол засідання кафедри економіки підприємств харчування та торгівлі №6 від 29.11.1996р.).

Апробація результатів дисертації. Окремі положення і результати досліджень було висвітлено на наукових конференціях Харківської державної академії технології та організації харчування в 1992-1997 р.р., а також на міжнародній науковій конференції Херсонського міжрегіонального інституту бізнесу в 1996 році.

Публікації. За темою дисертації опубліковано 7 статей у збірниках наукових праць та 1 тези конференцій у фахових виданнях загальним обсягом 1,32 друк.арк.

Структура і обсяг дисертації. Дисертаційна робота складається з вступу, трьох розділів і висновків, викладених на 162 сторінках машинописного тексту. Робота містить 43 таблиці, 9 рисунків, 15 додатків і список використаних джерел з 136 найменувань.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

У вступі обґрунтовано актуальність теми дослідження, визначені мета і завдання, відображено наукову новизну і практичне значення роботи.

Перший розділ - “Рентабельність — як показник результативності господарчо-фінансової діяльності підприємств громадського харчування” розкриває економічну природу та сутність категорій прибутку та рентабельності, особливості розрахунку цих показників на підприємствах громадського харчування, визначає основні фактори, які впливають на рентабельність, зокрема пов’язаних з інфляційними процесами.

У другому розділі - “Аналіз рентабельності підприємств громадського харчування в умовах формування ринкової економіки” досліджено становище зовнішньої середовища функціонування підприємств галузі, розглянуто особливості

механізму формування фінансових результатів підприємств, проведено аналіз динаміки показників рентабельності, визначені сучасні тенденції їх розвитку у підприємствах різних типів, виявлена ступінь впливу основних факторів на рівень рентабельності в умовах інфляції.

Третій розділ - "Методичні основи планування рентабельності в умовах інфляції" містить результати дослідження щодо виявлення інфляційної складової прибутку та рентабельності за запропонованою методикою і розробку методики планування прибутку та рентабельності підприємств громадського харчування в умовах інфляції.

У висновках узагальнено результати дисертаційного дослідження, сформульовано основні пропозиції.

ВИСНОВКИ РОБОТИ.

Узагальнені основні підходи до розуміння сутності економічних категорій прибутку та рентабельності і визначено їх практичне значення на рівні підприємств громадського харчування.

Процес перебудови умов функціонування підприємств галузі, обумовлений переходом до ринкової економіки, викликає зростання ролі прибутку, змінює підходи до дослідження рентабельності. В найбільш загальному вигляді прибуток і рентабельність підприємств можна визначити як складні економічні категорії. Прибуток відбиває сукупність економічних відносин поміж власниками факторів виробництва за приводом оплачування їх участі в господарчо-фінансових процесах і державою. Рентабельність пропонується характеризувати як співвідношення категорій прибутку та матеріально-речових факторів виробництва, які безликі і виступають у вартісній формі. Виявляється рентабельність у таких функціях: виступає оціночним показником ефективності використання ресурсів та надає узагальнену оцінку роботи всього підприємства; є показником, який відображує приріст вартості всього капіталу; стимулює робітників до ефективної праці; являється важливим регулятором темпів поширеного відтворення; регулює розвиток різноманітних сфер та галузей економіки.

Розроблено комплексну систему показників рентабельності для підприємств громадського харчування з урахуванням інтересів та цілей конкретних споживачів. Визначення рентабельності, як співвідношення вартостей, робить систему показників різноманітною. Комплексна система включає показники рентабельності, які можливо ранжирувати за двома параметрами: за значенням прибутку та капіталу чи витратам. Пропонується відносити показники прибутку від реалізації, балансового чи чистого прибутку

до вартісних величин різних ресурсів та витрат, товарообігу, капіталу, активів та таке інше. Систематизація показників рентабельності проведена з врахуванням обґрунтування найбільш відповідного співвідношення показників прибутку та капіталу чи витрат, а також інтересів споживачів інформації. Так, для контрагентів найбільш допустимі показники рентабельності: продаж, сукупних активів, виробничих фондів, всього капіталу, інвестицій. Для власників підприємств, поряд з вказаними, показники рентабельності основних фондів, обігових коштів, власного капіталу, витрат на заробітну плату. Пропонується також використовувати особливі показники - прибуток на одиницю трудових ресурсів, прибуток на усі витрати, на торгівельну площу. Представники держави мають інтерес до інформації про складові показників рентабельності.

Обґрунтована необхідність виділення групи інфляційних факторів, що впливають на результати фінансово-господарчої діяльності. Дослідження основних факторів, що впливають на рентабельність свідчать, що в сучасних умовах найбільш значимими являються зовнішні, не залежні від діяльності підприємства. Серед них визначені ті, що безпосередньо пов'язані з цінами факторів виробництва. В найбільш загальному вигляді взаємозв'язок рентабельності підприємств громадського харчування від цінових факторів можна подати у такому вигляді:

– для показника рентабельності продаж (комерційної рентабельності)

$$P_{пт} = \frac{\left(\sum_{k=1}^n (i_{пк} \times \Pi_{пк(t-1)} \times C_{кt}) - \sum_{k=1}^n (i_{зк} \times \Pi_{зк(t-1)} \times C_{кt}) \right) - \sum_{l=1}^m (i_{пл} \times \Pi_{пл(t-1)} \times P_{lt})}{\sum_{k=1}^n (i_{пк} \times \Pi_{пк(t-1)} \times C_{кt})}, \quad (1)$$

де $P_{пт}$ - рентабельність продаж у t-ому періоді, частки од.;

$i_{пк}$, $i_{зк}$ - індивідуальні індекси продажних цін та цін закупки k-го виду сировини та товарів, од.;

$\Pi_{пк(t-1)}$, $\Pi_{зк(t-1)}$ - продажні ціни та ціни закупки k-го виду сировини та товарів у (t-1) періоді, гр. од.;

$C_{кt}$ - кількість проданого k-го виду сировини (товарів) у t-ому періоді, натур. од.;

$i_{пл}$ - індивідуальний індекс цін l-го виду ресурсу (послуг), од.;

$\Pi_{пл(t-1)}$ - ціна l-го виду ресурсу (послуг) у (t-1) періоді, гр. од.;

P_{lt} - кількість використаного l-го виду ресурсу (послуг) у t-ому періоді, натур. од.;

– для показника рентабельності усіх використаних активів (економічної рентабельності)

$$P_{et} = \frac{\left(\sum_{k=1}^n (i_{mk} \times \Pi_{nk(t-1)} \times C_{kt}) - \sum_{k=1}^n (i_{mk} \times \Pi_{nk(t-1)} \times C_{kt}) \right) - \sum_{l=1}^n (i_{pl} \times \Pi_{pl(t-1)} \times P_{lt})}{\sum_{z=1}^s (i_{ofz} \times O\Phi_{z(t-1)}) + \sum_{k=1}^n (i_{mk} \times \Pi_{nk(t-1)} \times Z_{kt}) + \Gamma K_t}, \quad (2)$$

де P_{et} - рентабельність усіх використаних активів у t-ому періоді, частки од.;
 i_{ofz} - індивідуальний індекс цін по z-тій групі основних засобів, частки од.;
 $O\Phi_{z(t-1)}$ - вартість z-ої групи основних засобів у (t-1) періоді, гр. од.;
 S - кількість груп основних засобів, од.;
 Z_{kt} - запаси k-ої групи сировини (товарів) у t-ому періоді, натур. од.;
 ΓK_t - грошові кошти у сукупності у t-ому періоді;
 - для показника рентабельності власного капіталу (фінансової рентабельності)

$$P_{\Phi t} = \frac{(1 - H) \left[\sum_{k=1}^n (i_{mk} \times \Pi_{nk(t-1)} \times C_{kt}) - \sum_{k=1}^n (i_{mk} \times \Pi_{nk(t-1)} \times C_{kt}) \right] - \sum_{l=1}^n (i_{pl} \times \Pi_{pl(t-1)} \times P_{lt}) - i_{\%} \times CB_{(t-1)} \times ПК_t}{\sum_{z=1}^s (i_{ofz} \times O\Phi_{z(t-1)}) + d_t \sum_{k=1}^n (i_{mk} \times \Pi_{nk(t-1)} \times Z_{kt})} \quad (3)$$

де $P_{\Phi t}$ - рентабельність власного капіталу за чистим прибутком, у t-ому періоді, частки од.;
 H - ставка податку на прибуток, частки од.;
 $i_{\%}$ - індекс зростання ставки відсотку за використання позикових коштів, од.;
 $CB_{(t-1)}$ - ставка відсотку на позикові кошти у (t-1) періоді, частки од.;
 $ПК_t$ - розмір позикового капіталу у t-ому періоді, гр. од.;
 d_t - доля власного капіталу у запасах та витратах, частки од.

Розкрито механізм впливу інфляційних процесів на ринках факторів виробництва на показники рентабельності. Досліджено, що цінові фактори іноді в значній мірі зумовлюють рівень рентабельності підприємств. Для відкритої інфляції характерно постійне зростання цін та тарифів на всіх ринках. Якщо інфляційні процеси відбуваються рівномірно на всіх ринках і середні індекси цін рівні:

$$\bar{i}_m = \bar{i}_w = \bar{i}_{up}, \quad (4)$$

то рентабельність підприємства буде змінюватися тільки під впливом внутрішніх факторів: кількості та ефективності використання всіх видів ресурсів. В реальному житті так не буває. При інших рівних умовах рентабельність буде зростати під впливом цінових факторів, отже $P_t > P_{(t-1)}$, якщо $\bar{i}_{up} > \bar{i}_m$, $\bar{i}_w > \bar{i}_{up}$.

Ці співвідношення означають, що середній індекс продажних цін кулінарної продукції повинен випереджати середній індекс цін закупки і

середній індекс цін на ресурси та послуги, що були використані. Якщо ці співвідношення порушуються, а саме: $\overline{i_{\text{пр}}} < \overline{i_{\text{пр}}}$, або $\overline{i_{\text{пр}}} < \overline{i_{\text{пр}}}$, то $P_t < P_{(t-1)}$.

Слід відмітити, що останні співвідношення найбільш притаманні розвитку громадського харчування в сучасних умовах.

Досліджено становище зовнішньої середи функціонування підприємств громадського харчування в перехідний період. Сучасний розвиток підприємств харчування визначається загальним станом в економіці України, де поряд з позитивними тенденціями спостерігаються негативні явища та процеси руйнування. Аналіз конкретних статистичних показників економіки України та регіону дослідження виявляє: спад виробництва - усіх товарів вироблено у 1996 році менше ніж половина в порівнянні з 1990 роком; зниження життєвого рівня населення, реальні доходи якого зменшились втричі; інфляційні процеси - за період дослідження (1991-1996р.р.) роздрібні ціни на Україні зросли в 166 тисяч раз. Все це дозволяє визначити ринок України як кризовий.

Зниження реальних доходів населення змушує його купувати не готову кулінарну продукцію, а продовольчі товари для готування їжі вдома, тобто населення в меншій мірі користується послугами підприємств громадського харчування. Виробничі потужності підприємств харчування використовуються тільки на 30-40 відсотків. Фізичний обсяг товарообігу знизився на три чверті. Інфляційні процеси відбивають зростання цін на кулінарну продукцію, як відповідна реакція на зовнішній вплив. При цьому, зростання цін на сировину, продовольчі товари, тарифи та послуги інших галузей разом чи поодинокі випереджають зростання цін на продукцію громадського харчування за різні періоди дослідження.

Це, в кінцевому разі, негативно відбилось на прибутку, рентабельність підприємств харчування.

Виявлено стан та тенденції розвитку рентабельності в підприємствах громадського харчування за останні п'ять років:

- динаміка різних показників рентабельності має стійку тенденцію до зниження, що обумовлено зростанням рівня витрат (середній по сукупності підприємств з 24,56% до 38,82%), який випереджає зростання рівня доходів (після сплати податку на добавлену вартість, середній по сукупності з 30,65% до 33,5%);

- зменшення прибутку від реалізації частково перекривались прибутком від іншої діяльності, доля якого у балансовому прибутку зростала з 6,69% у 1991 році до 14,32% у 1995 році.

- темпи зниження середніх показників рентабельності та підвищення збитків у підприємствах I націночної категорії вищі ніж у підприємствах II

націоночної категорії. Так, відповідно рентабельність продаж знизилась з 7,47% до -7,94% ; з 3,67% до -1,26% за досліджений період. Це обумовлено більш значними втратами товарообігу у ресторанах ніж у кафе та столових внаслідок зниження попиту на кулінарну продукцію в умовах зростання цін та зменшення платоспроможності споживачів, а також тим, що підприємства II категорії невеликі за розміром, з меншою матеріально-технічною базою, що робить їх більш мобільними і у нових умовах функціонування дозволяє дотримати позитивні, а в ряді випадків, і високі значення рентабельності;

– рентабельність, розрахована за чистим прибутком, зменшується більш інтенсивно (по сукупності середня рентабельність власного капіталу з 19,34% до -23,8%), ніж розрахована за балансовим прибутком (з 27,22% до -21,34% відповідно), що пов'язано з недосконалістю податкового законодавства, а також незадовільним управлінням процесом оподаткування.

Факторний аналіз показників рентабельності свідчить про:

– порушення традиційних залежностей поміж рентабельністю та деякими факторами. Так, не була затверджена загальноприйнята думка про те, що більш великі за розміром підприємства I націоночної категорії мають нижчий рівень витрат і вищу рентабельність. Не чітко виділялась ця залежність і у підприємствах II націоночної категорії. Відсутня також залежність між рівнем рентабельності та рівнем валового доходу. Зниження продажних цін на кулінарну продукцію за рахунок розміру торгових надбавок сприяє зростанню товарообігу, а відповідно і рентабельності;

– додержання залежності рентабельності від розміру обсягу товарообігу та рівня витрат підприємства;

– вплив на рентабельність форми власності підприємства. Так, рівень рентабельності власних підприємств протягом усього періоду був достатньо стабільним. Ці підприємства не мали збитків на протязі досліджуваного періоду в порівнянні з підприємствами інших форм власності;

– те, що підвищення частки власного капіталу сприяє зростанню рентабельності;

– залежність рентабельності від коефіцієнту еластичності попиту за цінами. Його підвищення сприяє зниженню рентабельності чи збільшенню збитку підприємств, тому що приводить до більш високих темпів зниження товарообігу,

Визначено ступінь залежності рентабельності від впливу інфляційних факторів. За допомогою кореляційно-регресійного аналізу виявлена ступінь впливу внутрішніх та зовнішніх факторів на рентабельність по сукупності підприємств за 1993-1995 роки. Інтерпретація побудованих

факторних моделей показує, що найбільш адекватним є порівняння регресії за 1995 рік

$$Y_{(x)} = 15,83 + 5,61X_1 - 0,93X_2 + 44,43X_3,$$

де $Y_{(x)}$ - зміна рентабельності у t -ому періоді в порівнянні з $(t-1)$, частки од.,
 X_1 - індекс зміни виробітку у порівняних цінах за той же період, частки од.,
 X_2 - індекс зміни обсягу товарообігу на 1 місце за той же період, частки од.,
 X_3 - фактор, який враховує вплив інфляції на зміну рентабельності за той же період, частки од.,

Фактор інфляції розраховано на основі запропонованої залежності (1) по наступній формулі:

$$X_3 = \frac{\bar{i}_{\text{пр}} - \bar{i}_{\text{за}} \times d_c - \bar{i}_p \times d_a}{\bar{i}_{\text{пр}}}, \quad (5)$$

де $\bar{i}_{\text{пр}}$ - середній індекс змінення продажних цін у t -ому періоді у зрівнянні з $(t-1)$, од.,

$\bar{i}_{\text{за}}$ - середній індекс зміни цін закупки за той же період, од.,

\bar{i}_p - середній індекс зміни цін на використовувані ресурси за той же період, частки од.,

d_c - доля сировини та товарів по цінам закупки у товарообігу, частки од.;

d_a - рівень витрат у товарообігу, частки од.

Коефіцієнт кореляції вказує на помітну тісноту зв'язку між рентабельністю та фактором інфляції у 1993 році (0,5068) та високу у 1995 році (0,7783). Залежність рентабельності від основних факторів внутрішнього порядку слабка.

Розроблена методика елементування впливу інфляційних факторів на рентабельність за допомогою індексів та виявлена її інфляційна складова. Методика елементування впливу інфляційних факторів передбачає послідовні розрахунки наступних показників:

- скоригованої вартості сировини та товарів (Сскорт);
- скоригованого валового доходу (ВДскорт);
- скоригованої вартості сукупних витрат підприємств (Вскорт);
- скоригованого прибутку від реалізації (Пскорт);
- скоригованого обсягу товарообігу (Тскорт);
- скоригованого значення рентабельності (Рскорт);
- відхилення фактичного значення рентабельності від скоригованого з метою виявлення інфляційної складової (Рінфл);

Алгоритм розрахунку показано на рис. 1. Відповідно до запропонованої методики зроблені розрахунки і виявлена інфляційна складова рентабельності у ресторані "Старе місто" м.Харкова (рис.2)

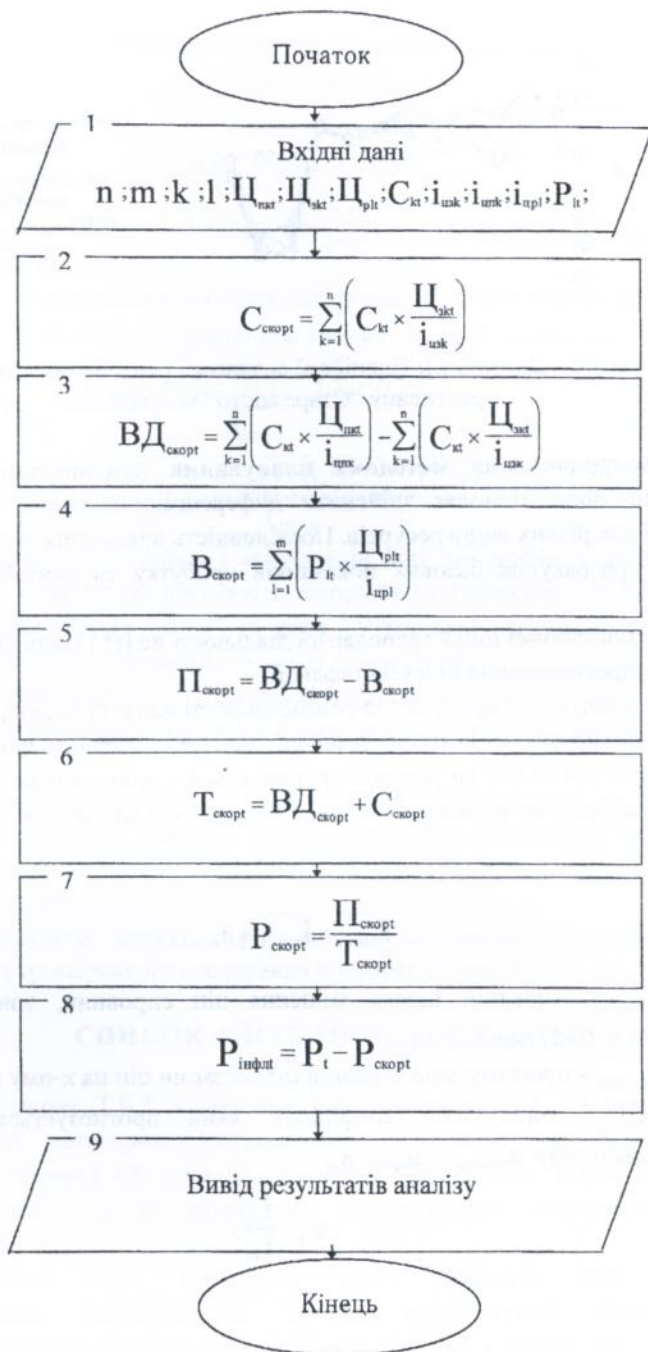


Рисунок 1 - Схема алгоритму виявлення інфляційної складової рентабельності продаж

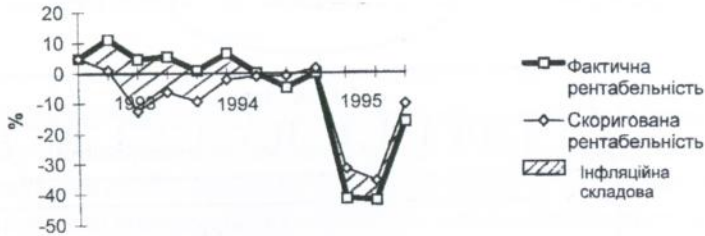


Рисунок 2 - Динаміка інфляційної складової рентабельності продаж по ресторану "Старе місто" м. Харкова

Запропонована методика планування рентабельності в умовах інфляції. Вона дозволяє здійснити диференційний підхід до врахування інфляції для різних видів ресурсів. Послідовність виконання така:

- розрахунок базових показників прибутку та рентабельності за t-й період;

- постановка цілей господарчої діяльності на (t+1) період;

- прогнозування індексів інфляції;

- планування прибутку та рентабельності на (t+1) період;

Прогнозувати індекси інфляції на (t+1) період для цін закупки, продажних цін та цін на ресурси пропонується з врахуванням співвідношення середньскладених на підприємстві та середньстатистичних по галузі, таким чином

$$\overline{i_{\text{цх}(t+1)}} = \overline{i_{\text{цх}(t+1)}} \times a_{\text{х}(t+1)}, \quad (6)$$

де $\overline{i_{\text{цх}(t+1)}}$ - середній індекс змінення цін сировини, товарів, ресурсів, продукції у (t+1) періоді, од.;

$\overline{i_{\text{цх}(t+1)}}$ - прогнозуємий середній індекс зміни цін на x-ому виді ринку, од.;

$a_{\text{х}(t+1)}$ - корегуючий коефіцієнт, який прогнозується на підставі динамічного ряду $a_{\text{х}(t-n)}, \dots, a_{\text{х}(t-1)}, a_{\text{х}t}$.

$$a_{\text{х}t} = \frac{\overline{i_{\text{цх}t}}}{\overline{i_{\text{цх}(t-1)}}}, \quad (7)$$

Планування рентабельності запропоновано за складовими:

$$P_{t+1} = P_t + \Delta P_{t+1} \quad (8)$$

$$\Delta P_{t+1} = \Delta P_{n(t+1)} + \Delta P_{\text{інфл}(t+1)}, \quad (9)$$

де ΔP_{t+1} - загальне відхилення плануемого значення рентабельності від фактичного, частки од.;

$\Delta P_{n(t+1)}$ - відхилення за рахунок внутрішніх факторів частки од.;

$\Delta P_{\text{інфл}(t+1)}$ - відхилення за рахунок впливу інфляції, частки од.;

$$\Delta P_{n(t+1)} = \frac{\overline{i_{\text{цп}(t+1)}}(d_{\text{ст}} - d_{\text{с}(t+1)}) + \overline{i_{\text{цр}(t+1)}}(d_{\text{ст}} - d_{\text{в}(t+1)})}{\overline{i_{\text{ун}(t+1)}}}, \quad (10)$$

$$\Delta P_{\text{інфл}(t+1)} = \frac{d_{\text{ст}}(\overline{i_{\text{ун}(t+1)}} - \overline{i_{\text{цр}(t+1)}}) + d_{\text{в}}(\overline{i_{\text{цп}(t+1)}} - \overline{i_{\text{цр}(t+1)}})}{\overline{i_{\text{ун}(t+1)}}}, \quad (11)$$

Використання розробок і пропозицій, які викладено у дисертації та апробовано в практичній діяльності підприємств громадського харчування, окремо ресторан "Старе місто" та кафе "Українські вареники" м. Харкова свідчать, що наведені рекомендації дають можливість:

1. Використовувати науково-обґрунтовану комплексну систему показників рентабельності, яка надає оцінку ефективності використання витрат та ресурсів.

2. Проаналізувати стан рентабельності та ступінь впливу на її значення внутрішніх та зовнішніх факторів з метою виявлення інфляційної складової за допомогою запропонованої методики елімінації впливу інфляційних факторів на рентабельність.

3. Реалізувати запропоновану модель планування рентабельності в підприємствах громадського харчування в умовах інфляції.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ РОБІТ

1. Кислякова Т.Б.*, Овакимян Э.А., Круглова Е.А. О прибыли как экономической категории.//Прогрессивные технологии и формирование рыночных отношений: Сб. науч. тр. - Харьков: ХИОП, 1992. С.194-196.

Особистий внесок дисертанта: обґрунтовано теоретичні основи категорії прибутку.

2. Власова Н.А., Кислякова Т.Б.*, Мозенков О.В. Влияние ценообразующих факторов на доходы предприятий общественного питания.//Проблемы общественного питания на пути к рынку: Сб. науч. тр. - Харьков: ХИОП, 1993. С.226-229.

Особистий внесок дисертанта: проведено аналіз механізму ціноутворення у підприємствах громадського харчування, визначено ступінь впливу податку на добавлену вартість на рівень доходів та ціни кулінарної продукції.

3. Оспишев В.И., Кислякова Т.Б.* О формировании доходов в предприятиях общественного питания и совершенствовании их налогообложении. // Проблемы общественного питания на пути к рынку: Сб. науч. тр. - Харьков: ХИОП, 1993. С.249-252

Особистий внесок дисертанта: на підставі аналізу зібраних наукових даних зроблені розрахунки рекомендованих рівней доходів, які забезпечують необхідний прибуток для підприємств різних націночних категорій

4. Власова Н.А., Кислякова Т.Б.* Основные особенности и тенденции развития общественного питания в условиях перехода к рынку. // Информационный листок. - Харьков, ХОРПНТЭИ, 1994.

Дисертанту належать збір, обробка наукових даних та отримані результати досліджень.

5. Власова Н.А., Кислякова Т.Б.* Анализ финансового состояния предприятий общественного питания. // Экономические проблемы торговли и общественного питания в условиях перехода к рыночным отношениям: Сб. науч. тр. - Харьков, ХГАТОП, 1996. С.80-82

Дисертанту належать збір, обробка наукових даних та отримані результати досліджень.

6. Кислякова Т.Б.* Оценка влияния внешних и внутренних факторов на рентабельность предприятий общественного питания. // Экономические проблемы торговли и общественного питания в условиях перехода к рыночным отношениям: Сб. науч. тр. - Харьков, ХГАТОП, 1996. С.98-101.

7. Филипенко А.В., Кислякова Т.Б.* Формирование ценовой политики предприятий общественного питания. // Экономические проблемы торговли и общественного питания в условиях перехода к рыночным отношениям: Сб. науч. тр. - Харьков, ХГАТОП, 1996. С.106-107.

Особистий внесок дисертанта: проведено аналіз законодавчих актів, що регламентували ціноутворення на той час, обґрунтована концепція цінової політики підприємств громадського харчування.

8. Кислякова Т.Б.* Рентабельность предприятий общественного питания и показатели ее измерения. // Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода к рыночной экономике: Тезисы докладов международной конференции. - Харьков, ХИОП, 1994. С.115-116.

* Прізвище Кислякова Т.Б. змінено на Кушнір Т.Б.

Кушнір Т.Б. Рентабельність підприємств громадського харчування в умовах інфляції.— Рукопис.

Дисертація на здобуття вченого ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.07.05 — економіка торгівлі та послуг. — Харківська державна академія технології та організації харчування, Харків, 1997.

Дисертаційна робота містить дослідження щодо тенденції розвитку показників рентабельності підприємств громадського харчування в умовах інфляції.

Розроблені комплексна система показників рентабельності, яка відповідає різноманітним інтересам та цілям споживачів інформації; моделі показників рентабельності, що відбивають взаємозв'язок їх значень з інфляційними чинниками; методика вияву інфляційної складової кінцевого фінансового результату діяльності; методика планування рентабельності з врахуванням специфіки галузі, особливостей конкретного підприємства та темпів розвитку інфляції.

Ключові слова: прибуток, рентабельність, інфляція, ціна, фактор, індекс, план.

Кушнір Т.Б. Рентабельность предприятий общественного питания в условиях инфляции.— Рукопись. .

Диссертация на соискание ученой степени кандидата экономических наук по специальности 08.07.05— экономика торговли и услуг.— Харьковская государственная академия технологии и организации питания, Харьков, 1997.

Диссертационная работа содержит исследования тенденции развития показателей рентабельности предприятий общественного питания в условиях инфляции.

Разработаны комплексная система показателей рентабельности, которая отвечает разнообразным интересам и целям потребителей информации; модели показателей рентабельности, выражающие взаимосвязь их значений с инфляционными факторами; методика выделения инфляционной составляющей конечного финансового результата деятельности; методика планирования рентабельности с учетом специфики отрасли, особенностей конкретного предприятия и темпов развития инфляции.

Ключевые слова: прибыль, рентабельность, инфляция, цена, фактор, индекс, план.

Kushnir T.B. Profitability of catering enterprises under inflation. — Manuscript.

The dissertation on competition of a scientific degree of the candidate of economic sciences on a speciality 08.07.05 — economy of trade and services.— Kharkiv State Academy of Food Sciences and Management, Kharkiv, 1997.

The dissertation contains researches of the tendency of development of parameters of profitability of catering enterprises in conditions of inflation.

Are developed complex system of parameters of profitability which answers various interests and purposes of the consumers of the information; models of parameters of profitability expressing dependence of their importance from inflation factors; methodics of allocation of an inflationary component of final financial result of activity; methodics of profitableness planning taking into consideration specificity of the branch, peculiarities of a concrete enterprise and rates of inflation development were developed.

Key words: profit, profitability, inflation, price, factor, index, plan.

Підп. до друку 2.09.97 р.
Формат А5.
Папір ксероксний 80 г/м²
Ум.-друк. арк. 1
Тираж 100 прим.
Замовлення № 2142

ТОВ Курсор, м. Харків, пр. Театральний 11/13, тел. (0572) 47-71-74

433964

AB 38.503