

## **ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ МАТЕРІАЛЬНИХ РЕСУРСІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Панькуш З.В., здобувач вищої освіти**

**Вавричук О.С., викладач кафедри готельно-ресторанної справи**

*Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола, м. Тернопіль*

Підприємства завжди ведуть боротьбу між собою, намагаються утримати постійних споживачів та залучити нових. Від ефективності використання матеріальних ресурсів залежить ціна на продукцію, яка напряду впливає на конкурентоспроможність.

Матеріальні ресурси є на кожному підприємстві, вони становлять частину оборотних активів. Запаси підприємств вважаються активом якщо: присутня імовірність отримати в подальшому економічну вигоду при використанні, актив - це потенціал, який може впливати на надходження грошових коштів у заклад, якщо їх вартість є точно визначена. Якщо кілька, або навіть одна вимога не може бути виконана, то ці запаси не будуть знаходитись в балансі, а будуть витратами періоду.

Згідно з п. НП(С)БО 9, запаси - це активи, які: - зберігаються для продажу в майбутньому; - ще виробляються (також для продажу в майбутньому); - зберігаються для використання та споживання під час надання послуг або виробництва тощо.

У Національних положеннях (стандартах) бухгалтерського обліку і в законах України не наведено визначення поняття матеріальних ресурсів. Його можна розглядати у таких аспектах: вузьке розуміння – предмети та засоби праці, з яких виробляють продукцію; широке значення – запаси, що підлягають збереженню для використання під час виробництва продукції, управління підприємством та надання різноманітних послуг.

Основні матеріали займають найбільшу частину товарно-матеріальних ресурсів у закладі ресторанного господарства. Можна дати визначення: основні матеріали – це засоби та предмети праці, які використовуються у процесі виготовлення продукції і є основним компонентом готового виробу.

Допоміжні матеріали займають меншу частину товарно-матеріальних ресурсів у закладі. До допоміжних матеріалів можуть відноситись ті, які використовуються в обслуговуванні виробництва або можуть бути додатком основних матеріалів задля зміни їхніх властивостей і вигляду. Допоміжні матеріали не є основним компонентом готового виробу, вони лише допомагають виконувати технологічні процеси.

Щоб правильно організувати всю інформацію про матеріальні ресурси та їх використання потрібно здійснити класифікацію за ознаками – поділити на групи та підгрупи за типом, видом, розміром, сортом, маркою тощо.

Для кожного підприємства важливе успішне функціонування виробництва, воно можливе при регулярному постачанні у підрозділи матеріалів, сировини тощо.

Однією з найважливіших умов підвищення економічних показників функціонування підприємства та збільшення об'єму випущених виробів (страв), є правильне використання ресурсів, застосування дешевших і новітніх матеріалів.

Щоб провести аналіз виконання планового постачання та використання матеріально-технічних ресурсів закладу використовують наступну інформацію: об'єм замовлень, сертифікацію, договори з постачальниками, статистичні звіти, план постачання ресурсами, дані для відділу постачання про виконання договорів, які були укладені з постачальниками, первинну бухгалтерську інформацію, калькуляції, кількість матеріалів у незавершеному виробництві і т.і.

Основою для правильного використання ресурсів закладу є впровадження норм на витрати, покращення технологій та виробництва, впровадження маловідходного або безвідходного виробництва, правильне застосування матеріалів, зменшення браку на виробництві, модернізація теплового та холодильного обладнання, яке покращить роботу та зменшить витрати, тощо.

Щоб проаналізувати використання ресурсів потрібно почати з перевірки нормативів та їх дотримання (на 1 виріб). Якщо виникають перевитрати матеріалів, то потрібно знайти причину виникнення перевитрат та людей, які в цьому винні. Для аналізу використовується система показників, які є диференційованими і показують рівень та суми витрачені на матеріальні ресурси, а не кількість самих ресурсів. Рівень витрат відображає питому вагу витрачання сировини та матеріалів у вартості готових виробів.

Аналіз ефективного використання всіх ресурсів тісно пов'язаний з рівнем витрат ресурсів. Отже, можна зробити висновок, що аналіз має таке завдання: зниження матеріаломісткості готових виробів; пошук можливостей для економії всіх ресурсів.

У виробничій діяльності завжди будуть виникати відхилення від затверджених планових показників. При аналізі ефективності використання ресурсів у закладі встановлюються тенденції змін швидкості обороту запасів за відповідний період, змінюється оборотність через зміни терміну зберігання ресурсів, розробляються заходи для використання резервів, які виявили на підприємстві.

Дуже важливо раціонально і комплексно використовувати ресурси закладу. Якщо використовувати місцеву та дешевшу сировину і матеріали, замінити одні матеріали – іншими, впроваджувати нову техніку, передові технології та не використовувати застарілих норм, то можна досягти економії витрат ресурсів на підприємстві. Це дасть можливість підвищити ефективність виробництва продукції без різноманітних додаткових вкладень.

Можна зробити висновки, що на якість обслуговування гостей впливає не тільки професіоналізм персоналу закладів, дотримання ним правил сервісу обслуговування та етикету, але важливе значення має ще матеріальна й технічна база підприємства (закладу ресторанного господарства), раціональне і комплексне використання матеріальних ресурсів, застосування дешевих і сучасних матеріалів, досконале управління запасами й прогнозування.