

МІЖРЕГІОНАЛЬНА
АКАДЕМІЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ



СТАНОВЛЕННЯ І РОЗВИТОК УКРАЇНСЬКОЇ ДЕРЖАВНОСТІ

Випуск 13

Матеріали

*Міжнародної науково-практичної конференції
“Управління бізнесом в умовах глобальної нестабільності”
м. Київ, МАУП, 26 березня 2015 р.*

Київ
ДП “Видавничий дім “Персонал”
2015

*Схвалено Вченою радою Міжрегіональної Академії управління персоналом
(протокол № 2 від 25.02.15)*

Редакційна колегія:

А. М. Подоляка (голова), д-р юрид. наук., проф.;
А. А. Ігнатченко (заступник голови), канд. техн. наук;
О. В. Баєва, д-р біол. наук., проф.;
І. П. Бідзюра, д-р політ. наук, проф.;
М. Ф. Головатий, д-р політ. наук., проф.;
В. Б. Захожай, д-р екон. наук, проф.;
А. С. Лисецький, д-р екон. наук., проф.;
К. В. Муравйов, канд. юрид. наук., доц.;
І. П. Розпутенко, д-р наук держ. упр., проф.;
Л. В. Романова, д-р екон. наук, проф.;
В. Є. Сафонова, д-р екон. наук;
Г. П. Ситник, д-р наук держ. упр., проф.;
Ю. П. Сурмін, д-р соц. наук, проф.;
Н. М. Чернуха, д-р пед. наук., проф.

Матеріали подано в авторській редакції.

Відповідальність за зміст та орфографію матеріалів несуть автори.

Становлення і розвиток української державності : [зб. наук. пр.] /
МАУП. — К.: ДП “Видавничий дім “Персонал”, 2008 —

С76 Вип. 13: Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. “Управління бізнесом в умовах глобальної нестабільності”, 26 березня 2015 р. / редкол.: А. М. Подоляка (голова) [та ін.]. — 2015. — 300 с. : іл. — Бібліогр. у кінці ст.

У пропонованому збірнику подано тези учасників науково-практичної конференції, присвяченої проблемам реформування системи управління бізнесом в умовах розгортання кризових ситуацій та глобальної нестабільності.

Для науковців і громадсько-політичних діячів, керівників та власників бізнесу, студентів, а також усіх, хто цікавиться розвитком Української держави і бізнесу.

ББК 63.3(4УКР)я43+67.9(4УКР)301я43

ЗМІСТ

СТІЙКИЙ РОЗВИТОК БІЗНЕСУ В УМОВАХ НЕСТАБІЛЬНОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ ЕКОНОМІКИ

Баєва О. В.

Система менеджменту безпеки та охорони здоров'я як складова інтегрованого управління якістю на підприємствах 8

Мовчан А. В.

Кібернетична безпека України в умовах нестабільності національної економіки 12

Захожай В. Б., Колесник В. М.

Шляхи підвищення ефективності управління витратами феросплавних підприємств 16

Баєв В. В.

Економічне обґрунтування розвитку медичного туризму в Україні 19

Давидов О. І.

Управління розвитком підприємств: вартісно-орієнтований підхід 22

Тьорло В. О., Приходько Г. Г.

Проблеми управління інвестиційною діяльністю компанії з імпорту в Україну нафтопродуктів за умов нестабільності національної економіки 25

Таранець В. О.

Критерії класифікації моделей економічного зростання й розвитку 29

Лобов С. П.

Продуктовий підхід до економічної оцінки управлінських інформаційних систем 35

Лопатенко Л. О., Лопатенко Д. Б.

Розвиток ринку автосервісу України в сучасних умовах 38

Бородін М. Ю.

Забезпечення енергетичної безпеки національної економіки 42

Головач Н. В.

Розвиток системи управління персоналом на підприємстві в умовах кризи 45

Левченко М. О.

Удосконалення асортименту продукції підприємств громадського харчування за рахунок використання нових видів сировини 49

Берестецька Л. М.

Тенденції розвитку інтернет-бізнесу в Україні 54

Середюк К. В.

Вдосконалення механізму бізнес-планування діяльності підприємств України: організаційні аспекти 60

УДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ НОВИХ ВИДІВ СИРОВИНИ

Становлення і розвиток української державності, вип. 13, с. 49–53

На даному етапі розвитку вітчизняної економіки все більше і більше значення у свідомості споживачів здобуває структура продукції і наявність можливості вибору “свого” товару з пропонованого асортименту. Саме тому керування асортиментом і структурою — один із самих головних напрямків діяльності маркетингу кожного підприємства. Особливу важливість цей напрямок здобуває зараз, коли до товару з боку споживача висуваються підвищені вимоги, і від ефективності роботи підприємства з виробленим товаром залежать всі економічні показники організації і займана їй ринкова частка. Як свідчить світовий досвід, лідерство в конкурентній боротьбі одержує той, хто найбільш компетентний в асортиментній політиці, володіє методами її реалізації і може максимально ефективно нею керувати.

З іншого боку, одним з найважливіших факторів росту ефективності виробництва є збільшення структури більш ліквідної продукції, що випускається. Підвищення структури якісної продукції, що випускається, розцінюється в даний час, як вирішальна умова її конкурентноздатності на внутрішньому і зовнішньому ринках.

На жаль, керівництво багатьох підприємств ще погано розуміє всі переваги ефективної асортиментної політики і системи керування структурою продукції, і тому одним з напрямків економічного росту країни є залучення уваги до даної проблеми.

Під час вивчення попиту споживачів за допомогою анкетування було встановлено, що необхідно розширити асортимент випускаємої продукції за рахунок доповнення солодких страв. Було також встановлено, що споживачі зацікавлені в продукції громадського харчування, яка була б не тільки смачною, а й корисною.

З аналізу попередніх досліджень ми зробили висновок, що велика кількість працівників — це люди від 35 до 45 років (23 % загальної кількості споживачів) і більше 45 років (20 %). В цьому віці знижується потреба у висококалорійному харчуванні.

25 % загальної кількості відвідувачів — це жінки. Вони теж в основному віддають перевагу низькокалорійним стравам.

85 % всіх респондентів — це службовці, робітники малорухомої праці. Для цієї категорії працівників рекомендовані страви, які містять пектинові речовини.

Створення нових рецептур або технологій, які дозволять зменшити енергетичну цінність виробів, підвищити їх біологічну і харчову цінність, поширення асортименту, вирішення питань раціонального харчування — це основні напрямки удосконалення технологічних процесів.

Отже, ми пропонуємо підприємству як один з напрямків удосконалення виробничо-торгової діяльності ідальні випуск солодких страв за нетрадиційною технологією з використанням нових видів сировини.

Ці технології можна оцінювати з різних точок зору, а саме: соціально-економічної, медико-біологічної і технологічної. Соціально-економічний аспект зниження калорійності має за мету збереження здоров'я, зменшення вартості виробів, розширення їх асортименту. Медико-біологічна точка зору зниження калорійності передбачає таке зниження калорійності, яке сприяло б профілактиці захворювань, зв'язаних з висококалорійним харчуванням та малорухомою працею. Технологічна точка зору включає в себе заміну висококалорійних харчових речовин на низькокалорійні або безкалорійні. При цьому нова технологія повинна забезпечувати високі органолептичні і гігієнічні показники, харчову і біологічну цінність.

Нова технологія дозволяє спростити технологічний процес виробництва солодких страв і десертів, знизити трудоемкість і забезпечити її виробництво на протязі всього календарного року. Ми пропонуємо готувати солодкі страви пониженої калорійності з використанням овочевих і фруктових порошків.

Більшість овочів і фруктів містять дуже малу кількість білків, не містять жирів. Вони характеризуються невеликою енергетичною цінністю. Це основні джерела аскорбінової кислоти, ніацину, каротину, багатьох мінеральних елементів (фосфору, магнію, калію, заліза), органічних кислот, які включаються в метаболічні процеси, що проходять в організмі. Крім того, овочі і фрукти багаті харчовими волокнами (пектином, целюлозою), які прискорюють рух харчових мас у кишечнику, змінюють активність мікробіологічних ферментів і склад мікрофлори кишечника. Пектинові речовини овочів і фруктів спроможні зв'язувати і виводити із організму хімічні сполуки, токсини, зокрема солі важких металів, радіонукліди, які можуть потрапляти в організм з атмосферним повітрям, водою і харчовими продуктами.

Вони мають протибактеріальні властивості, що використовується в комплексній терапії захворювань травної системи; сприяють виведенню з організму холестерину.

В асортимент солодких страв з використанням овочевих і фруктових порошків входять креми, муси, вершки збиті, пудинги холодні, буше.

Складемо для пропонованих страв технологічні карти, калькуляційні картки та технологічні схеми.

Розрахунковим методом та шляхом прогнозування ми визначили перспективи для подальшої діяльності їдальні. До цього треба розробити конкретні заходи, які допоможуть покращити фінансовий стан підприємства. Перш за все це заходи, які спрямовані на збільшення виробництва та реалізації продукції, підвищення якості продукції та послуг громадського харчування, зниження собівартості продукції, ріст прибутку та рентабельності, прискорення оборотності капіталу і більш повне та ефективне використання виробничого потенціалу підприємства.

Запропонована стратегія має не тільки економічну ефективність, але і соціальну, яка проявляється у підвищенні кваліфікаційного та професійного рівня працівників; покращанні умов праці; застосуванні системи матеріального заохочення за якісну роботу та у підвищенні стимулювання праці за рахунок збільшення фонду соціального розвитку їдальні.

Діяльність їдальні направлена на максимальне задоволення потреб споживачів. З цією метою проводиться удосконалення діяльності підприємства.

Соціальна ефективність від проекту на підприємстві буде проявлятися у таких напрямках:

- покращиться мікроклімат в колективі;
- підвищиться якість виготовлюваної продукції;
- підвищиться заробітна плата робітників;
- збільшиться прибуток підприємства;
- збільшиться фонд соціального розвитку підприємства.

Отримання прибутку дасть можливість керівництву створювати і інші фонди для покращення та підвищення турботи про трудовий потенціал підприємства, особливо заробітної плати, що є найголовнішим стимулом на сьогоднішній день.

Підприємства громадського харчування діють на ринку самостійно, спираючись на власний досвід. Тому підприємства функціонують в умовах ризику окупності витрат та отримання прибутку. Виникає потреба оцінити цей ризик, передбачити його та звести до мінімуму.

Для цього застосовується метод визначення точки беззбитковості.

Точка беззбитковості (поріг рентабельності) — це такий обсяг реалізації продукції та послуг, який дозволить підприємству покрити валові витрати, при цьому підприємство не буде отримувати ні збитків, ні прибутків. Приймаючи управлінські рішення на основі аналізу беззбитковості, менеджер повинен враховувати, що одержані результати аналізу базуються на таких припущеннях:

- постійні затрати вважаються незмінними при любых об'ємах виробництва;
- змінні затрати на одиницю продукції змінюються при зміні об'єму виробництва;
- виручка від продажу одиниці продукції, або ціна, залишається постійною для всіх об'ємів продаж.

Ці припущення можуть бути справедливими в деякому, можливо вузькому, діапазоні об'ємів виробництва і продаж.

Графік беззбитковості є корисним інструментом для аналізу стану виробництва і продаж, як по окремому товару, так і по підприємству в цілому, а також при оцінці наступних можливих змін.

Графік дослідження беззбитковості базується на визначенні обсягу реалізації продукції, який би забезпечив беззбиткову діяльність підприємства. Графічно точка беззбитковості (або “порог рентабельності”) діяльності ідальні побудований на основі прогнозованих даних.

Цей обсяг реалізації також можна визначити за формулою:

$$Ttb = (B_{\text{пост}} / (P_{\text{вд}} - P_{\text{в.зм}})) \times 100 \%$$

де Ttb — обсяг реалізації товарів, забезпечуючий досягнення “точки беззбитковості”, тис. грн.

$B_{\text{пост}}$ — сума постійних витрат, тис. грн.

$P_{\text{вд}}$ — рівень чистого доходу від реалізації продукції, %.

$P_{\text{в}}$ — рівень змінних витрат, %.

Ttb (прогноз) = $128,72 / (46,4 - 31,1) = 841,307$ т. грн.

Таким чином, для досягнення “точки беззбитковості” у прогнозованому році підприємства громадського харчування буде достатній обсяг реалізації у сумі 841,307 тис. грн.

З вищенаведеного розрахунку видно, що для досягнення “точки беззбитковості” своєї діяльності підприємство громадського харчування повинно забезпечити річний обсяг реалізації (Ttb) у сумі 841,307 тис. гривень. При цьому обсязі сума чистого доходу дорівнює сумі витрат, як постійних, так і змінних.

Отже, запропонована стратегія удосконалення торгово-виробничої діяльності підприємства громадського харчування має економічну ефективність для діяльності підприємства і подальшого успішного його розвитку на ринку продукції та послуг підприємств громадського харчування.

Визначивши місце досліджуваного підприємства на ринку продукції та послуг громадського харчування, проаналізувавши вплив навколишнього середовища на роботу підприємства та його внутрішній потенціал ми визначили, що основними напрямками подальшого розвитку підприємства громадського харчування є:

- поширення асортименту і підвищення якості продукції за рахунок організації дієтичного харчування та виробництва страв з використанням нетрадиційної сировини;
- поліпшення організації обслуговування за рахунок введення додаткових послуг, які спрямовані на більш повне задоволення попиту споживачів;
- збільшення зручностей обслуговування відвідувачів за рахунок перепланування приміщення ідальні.

Крім зазначених напрямків удосконалення виробничо-торгової діяльності підприємства необхідно велику увагу приділяти постійному підвищенню рівня кваліфікації і професійної майстерності працівників виробництва та обслуговуючого персоналу.

Для підвищення якості продукції необхідно забезпечити працівників підприємства громадського харчування, необхідними нормативними документами, підтримувати рівень матеріально-технічної бази на належному рівні.

Для того, щоб довести до відома споживачів інформацію про нові страви, нові види додаткових послуг, необхідно застосувати рекламні заходи.

Ми вважаємо, що запропоновані заходи удосконалення виробничо-торгової діяльності підприємства громадського харчування дозволять підвищити рівень комфорту, якості продукції та послуг, а також задовольнити різноманітні потреби споживачів. Це, в свою чергу, дозволить заручити більший потік відвідувачів, більш ефективно використовувати внутрішній потенціал підприємства та отримати більший прибуток, підвищити рентабельність підприємства.

Література

1. *Львіна С. І., Корпусова А. Ю.* Домашня дієтологія. — К.: “Хрещатик”, 2003. — 47 с.
2. *Калакура М. М.* Вдосконалення технології виробництва та обслуговування в громадському харчуванні і готельному господарстві. — К.: КДТУ, 2005. — 146 с.
3. *Карсекіна В. В., Калакура М. М.* Раціональне харчування в сім’ї. — К.: Техніка, 2008. — 272 с.
4. *Соболева З. Т., Бакунова Р. Б.* Довідник керівника підприємства громадського харчування. — М.: “Економіка”, 2006. — 462 с.
5. *Столмакова А. І.* та ін. Популярно про харчування. — К.: “Здоров’я”, 2009, — 272 с.
6. *Столяров Я. С.* Издержки общественного питания. — М.: “Экономика”, 2007. — 182 с.
7. *Ходорова З. С.* Финансы общественного питания и их роль в повышении эффективности отрасли. — М.: “Экономика”, 1978. — 167 с.
8. “Правила роботи підприємств громадського харчування” — Баланс (професійний бухгалтерський тижневик), 2008. — № 25 (202).