**Тупчій Валентина Анатоліївна. Управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства : Дис... канд. екон. наук: 08.07.05 / Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. — Х., 2006. — 240арк. — Бібліогр.: арк. 161-173**

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Тупчій В.А. Управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства. – Рукопис.Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.07.05 – Економіка торгівлі та послуг. – Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харків, 2006.Дисертацію присвячено визначенню теоретичних основ та розробці методичного інструментарію щодо управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства.У дисертаційній роботі розкрито економічну сутність понять “запаси сировини та товарів”, “управління запасами сировини та товарів”, з визначенням їх особливостей в підприємствах ресторанного господарства, систематизовано та узагальнено принципи класифікації запасів сировини та товарів, з урахуванням специфіки підприємств ресторанного господарства, систематизовано класифікацію факторів, які впливають на розмір запасів сировини та товарів в підприємствах галузі.Визначено критерії оптимізації розміру запасів сировини і товарів у підприємствах ресторанного господарства. Розроблено економіко-математичну модель, застосування якої дозволяє виявити вплив факторів на оборотність запасів сировини та товарів у днях, виявити резерви прискорення та одержати прогнозні значення оборотності запасів сировини та товарів. Визначена структура джерел фінансування запасів сировини та товарів.Запропоновано структурно-логічну схему процесу формування стратегії управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства та методичні рекомендації щодо вибору альтернативних варіантів стратегії управління запасами сировини та товарів (стратегії скорочення, стабілізації, або зростання). |

 |
|

|  |
| --- |
| У дисертаційній роботі наведено теоретичне узагальнення і нове вирішення наукового завдання, що виявляється в розробці науково-методичних основ та практичних рекомендацій щодо управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства. Основні наукові та практичні результати проведеного дисертаційного дослідження полягають у наступному.1. На основі узагальнення теоретичних поглядів щодо управління запасами сировини та товарів та спираючись на особливості підприємств ресторанного господарства, уточнено економічну сутність поняття “запаси сировини та товарів”, що являють собою елемент ресурсного потенціалу, який орієнтований на споживача та необхідний для забезпечення надійності процесу відтворення, задоволення попиту та який приносить прибуток на основі прискорення товарооборотності.2. У результаті дослідження та критичного аналізу підходів до класифікації запасів узагальнено та систематизовано класифікацію запасів сировини та товарів з урахуванням специфіки підприємств ресторанного господарства, яка ґрунтується на основі аналітичної оцінки ознак з точки зору задоволення купівельного попиту за об’ємними, структурними, якісними параметрами, та надає можливість ефективно управляти запасами сировини та товарів. Враховуючи специфіку підприємств галузі, уточнено класифікацію факторів, які впливають на розмір запасів сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства.3. На основі узагальнення вітчизняного та зарубіжного досвіду, уточнено економічну сутність поняття “управління запасами сировини та товарів”, яке являє собою сукупність принципів та методів прийняття рішень щодо встановлення порядку забезпечення підприємств ресторанного господарства сировиною та покупними товарами, визначення розмірів партії та періодів завозу запасів на основі аналізу їх стану, що забезпечує практично безперервне задоволення очікуваного попиту за мінімуму витрат на доставку, утворення, обробку та зберігання запасів.4. Враховуючи специфіку функціонування, роль та місце ресторанного господарства у відтворювальному процесі, обґрунтовано основні критерії оптимізації розміру запасів сировини та товарів, серед яких: забезпечення безперервності процесу виробництва та реалізації продукції, найбільш повна відповідність пропозиції продукції підприємств ресторанного господарства попиту населення, забезпечення прискорення оборотності запасів сировини і товарів та отримання прибутку.5. У результаті дослідження стану та тенденцій розвитку запасів сировини та товарів за вибірковою сукупністю підприємств ресторанного господарства м. Харкова, виявлено, що запаси сировини та товарів в днях мають стійку тенденцію до зниження; темп зростання обсягу товарообороту хоча й незначно, але перевищує темп зростання запасів; запаси сировини та товарів формуються за рахунок позикового капіталу, а саме за рахунок кредиторської заборгованості; зменшення розміру запасів зумовило уповільнення їх оборотності, а збільшення обсягу товарообороту призвело до прискорення оборотності запасів сировини та товарів. Встановлено, що підвищення питомої ваги продукції власного виробництва в загальному обсязі товарообороту прискорюють оборотність сировини та товарів.6. З метою визначення кількісного впливу факторів на оборотність запасів сировини та товарів, на основі кореляційно-регресійного аналізу розроблено економіко-математичну модель, застосування якої дозволяє виявити вплив факторів на оборотність запасів сировини та товарів у днях, виявити резерви прискорення та одержати прогнозні значення оборотності запасів сировини та товарів.7. На основі визначення стратегічних цілей управління запасами сировини та товарів в підприємствах ресторанного господарства та кількісних параметрів їх досягнення запропоновано методичні рекомендації щодо вибору альтернативних варіантів стратегії управління запасами сировини та товарів (стратегії скорочення, стабілізації, або зростання), що дозволяє приймати ефективні управлінські рішення, пов’язані з формуванням та використанням запасів |

 |