Курс лекций

**Экономика гостиниц и ресторанов**

**Тема 1. Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг**

1. **Понятие индустрии и гостеприимства**
2. **Основные секторы в индустрии гостеприимства**
3. **Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства**
4. **Характеристика средств размещения и их виды**
5. **Сущность и специфика гостиничных услуг. Гостиницы и их виды**
6. **Место гостиничной индустрии в структуре производства**
7. **Основные современные тенденции развития гостиничного и ресторанного хозяйства**
8. **Понятие индустрии и гостеприимства**

Понятие индустрии гостеприимства впервые возникло в США. И, согласно словаря Уэбстера, индустрия гостеприимства – это сфера предпринимательства, состоящая из таких видов обслуживания, которые опираются на принципы гостеприимства, характеризующиеся: щедростью, дружелюбием по отношению к гостям. Таким образом, индустрия гостеприимства является собирательным понятием для разнообразных форм предпринимательства, которые специализируются на рынке услуг, связанных с приемом и обслуживанием гостей. Не существует общего перечня, который охватывал бы все виды деятельности в этой области, однако мировая практика развития и применения данного понятия в основном выделяет 4 основных сектора в индустрии гостеприимства:

* Общественное питания
* Размещения
* Перевозки
* Отдых (рекреация)

Изучение этих 4 направлений в первом приближении дает общее представление об индустрии гостеприимства.

Индустрия гостеприимства – это предпринимательская деятельность на рынке услуг, связанная с приемом и обслуживание гостей. Это понятие является более узким по сравнению с понятием «сфера услуг». Здесь выделяют:

* Общественное питание
* Парки отдыха и развлечений
* Гостиницы

В качестве принципов индустрии гостеприимства отечественная практика предполагает доброжелательное отношение к клиенту и получение прибыли.

1. **Основные секторы в индустрии гостеприимства**

Предпринимательская деятельность, связанная с общественным питанием, является одной из самых сложных по св­­­оему характеру и своеобразию форм. Материальные активы этого вида предпринимательской деятельности в разных странах занимает 4 место среди всех видов деятельности и, соответственно, с 1 по 6 место по числу занятых.

Разветвленность общественного питания и взаимосвязь с другими отраслями экономика, характеризуется многими общими чертами, но в основе своей содержит удовлетворение биологической потребности человека в пище. При этом, обязательным условием является питание в готовом виде и вне дома.

По объектам общественного питания выделяют следующие типы предприятия:

* Ресторан
* Кафе
* Столовая
* Пиццерия
* Буфет
* Кофейня
* Предприятия быстрого обслуживания
* Кейтеринг

Виды ресторанного обслуживания:

* Полное обслуживание
* Тематическое меню
* Шведский стол
* Национальная кухня
* Банкет или банкетное обслуживание

Виды организаций-арендодателей помещений для общественного питания:

* Гостиницы
* Колледжи
* Школы
* Больницы
* Поликлиники
* Военные части
* Судебные органы
* Клубы
* Организации физкультуры и спорта

Размещение.

Предпринимательская деятельность в области размещения весьма разнообразна. Еще 100 лет назад существовали только 2 вида предприятия размещения:отели и постоялые дворы. В настоящее время форм и видов размещения очень много (4 вопрос).

Типы предприятий:

* Отель-люкс
* Гостиницы
* Гостиница-апартамент
* Мотель
* Гостиница эконом-класса
* Курортная гостиница
* Кондоминиум или таймшер

Перевозки

* Типа предприятий:
* Транспортные компании
* Турагентство
* Туроператор

Отдых и рекреация – любая игра, развлечение и т.д., используемая для восстановления физических сил и умственных способностей:

* Тематический парк
* Клуб здоровья или рекреационный клуб
* Общественный парк
* Клубные парки (в америке, наприме, гольф клубы)

Сущность бизнеса по оказанию рекреационных услуг заключается в предоставлении потребителю разнообразных видов отдыха через предприятия, специализирующиеся на этом виде обслуживания.

1. **Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства**

Факторы:

Внешние – как правило, не подконтрольны конкретным объектам индустрии гостеприимства и на них могут воздействовать лишь опосредованно, а в большинстве случаев бизнес-планы и программы развития предусматривают различные способы и методы использования приспособления и выживания в конкретной совокупности воздействующих факторов.

Внешние факторы:

* Экономическое положение страны, уровень ее экономического развития
* Политическая стабильность
* Уровень денежных доходов населения и структура их расходов
* Удельный вес расходов на питание должен сокращаться, значит оставшиеся можно потратить на туризм
* Политическая власть (государственность или политическое устройство)
* Природно-климатические условия
* Тенденции изменений мирового хозяйства
* Демографический – чем больше прирост населения, тем больше миграция

Внутренние – подконтрольны и на них объекты гостеприимства могут воздействовать непосредственно задействуя элементы системы управления.

*Оборотные средства в общепите – 70-80%*

*В гостиничном хозяйстве –*

Внутренние факторы:

* Трудовой потенциал (ресурсы)
* Материально-техническая база
* Обеспеченность финансовыми ресурсами
* Расположение (местоположение) объекта индустрии гостеприимства
* Организационная структура
* Система управления
* Схема формирования и финансирования инвестиций и инноваций
* Темпы развития бизнеса
* И т.д.
1. **Характеристика средств размещения и их виды**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тип (вид) | Размеры | Место положения | Обслуживание | Цена | ПотребительУслуг данного вида | Условия | Управление |
| Отель люкс | 100-400 номеров | Крупный город | Высокое качество, хороший персонал, любые желания гостей | Очень высокая, включены все виды обслуживания | Руководители фирм. Корпорация, конференции на высоком уровне | Элитарны, дорогая отделка, рассчитана на знатоков | Профессиональная управляющая компания |
| Гостиницы | 400-2000 номеров | Центр крупных городов | Широкий набор услуг | Выше среднего, все виды удобств | Предприниматели. Руководители, проводятся конференции, а также арендуются при проведении крупномасштабных выставок | Большое фойе, несколько ресторанов, дорогая мебель и оборудование | Профессионально управляющая компания­ |
| Гостиница апартементы | До 400 номеров | Город с непостоянным населением | Средний уровень, может использоваться в качества временного жилья | Цена зависит от сроков размещения | Семейные туристы, временные проживающие, коммерсанты | Аналогичны полностью меблированной квартиры | -- |
| Гостиница эконом класса | От 10 до 150 номеров | Сельская местность, пригород или вблизи магистралей | Ограниченный уровень и ограниченное число персонала | невысокая | Как правило, ночующие автотуриситы | Простое и быстрое обслуживание, есть только фойе, блоков общественного питания нет | Индивидуальный владелец или франшизный член |
| Курортная гостиница | 100-150 | Изолированное местоположение, вблизи географических особенностией | Полный набор услуг ввиду отдаленности | Цена выше среднего, возможно «все включено» | Одиночный семейный отдых, когрессы, симпозиумы, любые выездные мероприятия | Большое фойе, несколько ресторанов, имеются спортивные сооружения и могут быть номера типа апартамент | Независимые компани |
| Кондоминиум, таймшер | 50-250 номеров | Аналогично курорту | Аналогично курортной гостинице или коллективное управление | Цены курортные, но определяются индивидуальными владельцами, которые сдают в аренду | Владельцы-индивидуалы (владеют с целью вложения средств и обладанием помещения для отдыха) и арендаторы (с целью получения помещения для отдыха) |  | Может быть различным, независимая компания |
| Домовладение принадлежащее организации | Средние, крупные, порядок распределения по номерам отсутствует | Неотъемлемая часть крупной организации | Ограниченное преимущественно самообслуживание | Цена комплексная, включает питания | Широкий спектр, индивидуальные потребилет, прибывшие в организацию с нормальным удобством и невысокой ценой | Близки к комфортаабельным | Федеральные власти. Местная администрация, реже – профессионально управляющая компания |

1. **Сущность и специфика гостиничных услуг. Гостиницы и их виды**

В настоящее время в качестве основного предмета гостиничного хозяйства является услуга – это действие или деятельность, результатом которых являются какой-либо полезный эффект, удовлетворяющий потребности потребителя. Существуют различные классификационные признаки:

* По характеру производителя
* Предоставляемые людьми
* Машинами и механизмами
* По мотиву:
* Для удовлетворения личных нужд
* Коллективных нужно
* Для удовлетворения общественных потребностей
* Мотивы производителей:
* Коммерческие
* частные

В качестве соотношения услуг, размещения и услуг питания, возможны несколько вариантов:

* Размещение + завтрак
* Размещение + питание в ресторане
* Размещение + питания в ресторане, баре или кафе
* Размещение + питание во всех видах общественного питания, и в барах, в ресторанах, сервис на этажах

Классификация средств размещения, рекомендуемое ВТО (всемирная туристская организация):

* Гостиницы и аналогичные предприятия (гостиницы, мотели, пансионаты, клубы)
* Коммерческие и социальные средства размещения (туристские базы, молодежные гостиницы, туристская деревня, бунгало)
* Специализированные средства размещения (лечебные гостиницы, лагеря труда и отдыха, транспортные средства размещения, флотели, бордели)
* Частные средства размещения (арендованные комнаты в частных домах, размещение у родственников и знакомых и т.д.)

Гостиница – частное предприятие, предоставляющее вне дома, комплекс услуг по размещению и питанию.

Гостиница – сооружение используемое для совершения предпринимательской деятельности, связанное с предоставлением услуг размещения, питания и других гостиничных услуг. Гостинице, как предприятию сферы услуг, присущи определенные свойства и особенности:

* Сезонность спроса
* Привязанность к определенной территории и другие, отличающиеся специфическими свойствами

***Гостиницы и услуги обладают набором специфических свойств***, не присущих ни одному из товаров: невозможность накапливания, неспособность к транспортировке и хранению, непостоянство качества, совпадение во времени процесса производства и потребления услуги. Соответственно данные специфические свойства предопределяют и особенности деятельности предприятий сферы услуг: территориальную ограниченность предложения услуги, сильную зависимость от сиюминутного спроса, сложности с контролем за качеством услуги, необходимость тщательного подбора персонала.

В качестве основных видов гостиниц:

* Отели люкс
* Гостиница Апартамент
* Гостиница эконом-класса
* Курортная гостиница
* Мотель
* Кондоминиум или таймшер
* Гостиный двор
* Ротель – передвижная гостиница, представляющий собой вагон, с 1-2 отсеками, спальными местами, туалетом и т.д.
* Ботель – Небольшая гостиница на воде
* Флотель – морское судно специально оборудованное, курорт-на воде, лайнер, оборудовано несколькими видами кают с широким спектром услуг.
* Флайтель – аэрогостиница, летающий отель

Помимо вышеперечисленных видов гостиниц существуют различные принципы классификации гостиниц, которые позволяют лучше изучить гостиничный продукт или услугу:

* ***Местоположение:***
* В черте города
* На побережье
* В горах
* В центре города
* У аэропорта
* Пригород
* Курорт
* По шоссе
* ***По времени***
* Работающие круглогодично
* 2 сезона
* Односезонные гостиницы
* ***По обеспечении питания:***
* Полный пансион
* Только размещение и завтрак
* ***По продолжительности пребывания:***
* Для длительного прибывания клиентов
* Для кратковременного прибывания
* ***По уровню цен:***
* Бюджетные (25-30 у.е.)
* Экономичные (35-55 у.е.)
* Средние (55-95)
* Первоклассные (95 – 195 у.е.)
* Апартаментные (65-125
* Фешенебельные (125 -.. )
* ***По уровню комфорта:***
* Комплексный критерий – состояние номерного фонда – площадь номер, доля одноместных номеров, наличие коммунальных удобств
* Состояние мебели, оборудования, инвентаря и т.д.
* Наличие бара, ресторана, сервиса на этажах
* Обустройство прилегающей территории
* Информационное обеспечение и техническое оснащение
* Обеспечение возможности получения дополнительных услуг
* Требования к персоналу и его подготовке

В настоящее время по уровню комфорта наибольшее распространение имеют 4 основных вида классификации:

* Европейская (Система звезд) – базируется на французской национальной системе классификации
* Система букв, используемая в Греции
* Система корон (применяется в Великобритании)
* Система разрядов (гостиницы люкс, высший А, высший Б, 1, 2, 3, 4)

Независимо от применяемой классификации, наиболее авторитетны в гостиничном бизнесе, все гостиницы подразделяются на 9 разрядов:5 высших и 4 низших.

Высшие: superior deluxe, модерэйт делюкс, супериер фёрст класс, супериер ворлд клас

Низкие:

Согласно классификации по уровню комфорта, помимо общепризнанных признаков учитываются и другие факторы: репутация, моральный климат, стандартный набор услуг, дополнительный набор услуг.

По уровню комфорта, выделяют 6 категорий:

5 с присвоением звезд

1 без звезды (категория Эль, звезды не присвивают)

По состоянию и вместимости номерного фонда:

Малые (до 150 мест)

Средние (150-400 мест)

Большие (свыше 400 мест)

Функциональные назначения:

* Транзитные - туристские
* Целевые – гостиницы делового назначения и для отдыха:курортные и туристские

Согласно стандарту РБ в качестве общих требований определены:

* Материально-техническое обеспечение
* Номенклатура и качество услуг
* Уровень обслуживания

Требования к гостиницам разделены на след.категории:

* Здания и прилегающие к нему территория
* Техническое оборудование
* Номерной фонд
* Техническое оснащение
* Оснащение мебелью и инвентарем
* Инвентарь и предметы санитарно-гигиенического оснащения номера
* Санитарные объекты общего пользования
* Общественные помещения
* Помещения для предоставления услуг питания
* Услуги
* Услуги питания
* Требования к персоналу и его подготовке
1. **Место гостиничной индустрии в структуре производства**

**Самостоятельно**

1. **Основные современные тенденции развития гостиничного и ресторанного хозяйства**

В настоящее время в качестве основных тенденций развития индустрии гостиничного хозяйства можно выделить следующее:

* Влияние процессов глобализации и интеграции
* Углубление на ряду с глобализацией, специализаций гостиниц предложение
* Образование международных гостиничных и ресторанных цепей
* Развитие сети малых предприятий
* Широкое внедрение в индустрию гостеприимства компьютерных технологий

**Тема 2. Эксплуатационная программа гостиничного бизнеса**

1. **Сущность эксплуатационной программы гостиничного хозяйства**
2. **Основные оперативные показатели в средствах размещения**
3. **Планирование эксплуатационной программы**

Эксплуатационная программа гостиница – это предоставляемый гостиницей объем услуг в натуральном и стоимостном выражении.

От объема услуг зависят многие экономические показатели деятельности гостиниц: выручка себестоимость, а также финансовые показатели: платежеспособность, финансовая устойчивость

***В качестве основных показателей эксплуатационной программы гостиниц выделяют:***

* **Единовременная вместимость** = количества номеров каждой категории \* число мест в каждом номере

Характеризует количество мест гостиниц, предлагаемых для продажи.

* **Максимальная пропускная способность** = единовременной вместимости \* число календарных суток года.

Полученное количестве места-суток характеризует возможную пропускную способность гостиницы при стопроцентном использовании всех гостиничных мест за период. В практике деятельности любой гостиницы максимальная загрузка невозможна в том числе по объективным причинам – простой вследствие ремонта, реконструкции и по другим.

* **Возможная пропускная способность** = максимальная пропускная способностью – количество места-суток пребывания на капитальном, текущем ремонте, реконструкции и в связи с другими объективными причинами.

Этот показатель характеризует число место-суток, которые могут быть проданы в течение периода.

* **Коэффициент использования пропускной способности (коэффициент вместимости)**– $\frac{возможная пропускная способность гостиницы }{максимальной пропускной способности}$
* **Среднее время проживания гостя** = $\frac{число оплаченных место-суток}{число гостей}$
* **Коэффициент загрузки** (коэффициент использования номерного фонда) = $\frac{Число оплаченных место-суток}{Возможная пропускная способность}$

Отражает интенсивность использования номерного фонда вне зависимости от результатов финансовой деятельности этого использования.

* **Средняя цена гостиничного места** = $\frac{Выручка от эксплуатации номерного фонда гостиницы}{Число оплаченных место-суток}$

Или $\frac{Выручка от эксплуатации номерного фонда гостиницы}{Число гостей \* среднее время пребывания гостя}$

* **Средняя выручка с одного гостиничного места** = $\frac{Выручка}{Количество мест}$
* **Средняя выручка с одного гостя** = $\frac{Выручка от эксплуатации номерного фонда}{Число гостей}$
* **Средние затраты на одни проданные место-сутки** = $\frac{Величина затрат гостиницы}{Число оплаченных место суток}$

Данный показатель не показывает объем предоставляемых гостиницей услуг, поэтому строго говоря не может являться показателем эксплуатационной программы, однако, в рамках эксплуатационной программы данный показатель, как правило, рассчитывается, поскольку сравнение средних затрат на одни проданные место-сутки со средней ценой номера или места позволяет сделать вывод о безубыточности реализации гостиничных услуг.

**2. Анализ эксплуатационной программы**

Анализ эксплуатационной программы гостиницы можно проводить в несколько этапов:

* Анализ выполнения плановых показателей – фактическое значение с планом на соотвествующий период
* Анализ динамики показателей – в сравнении с предыдущими периодами
* Анализ влияния факторов – ведется детерминированный (или функциональный) и стохастический (корреляционный)
1. Метод разниц
2. Метод цепных подстановок
3. Корреляционный анализ
* Выводы и предложения по наращиванию эксплуатационной программы и резервы роста показателей эксплуатационной программы.

На показатели эксплуатационной программы влияет множество факторов:

Основные среди них следующие:

* разрядность гостиниц
* количество мест
* структура номерного фонда по категориям
* контингент гостей
* продолжительность проживания
* продолжительность всех видов ремонта
* качество обслуживания гостей
* этап жизненного цикла и слуги как таковые
* программа маркетинговых коммуникаций

и др.

Помимо показателей эксплуатационной программы в рамках анализа целесообразно рассчитывать и анализировать показатели эффективности эксплуатации номерного фонда. Как правило, они используются для оперативного управления загрузкой номерного фонда.

***Показатели эффективности эксплуатации номерного фонда:***

**Коэффициент заполняемости номеров гостиницы** = $\frac{Число проданных номеров }{Число номеров или мест.предложенных к продаже}$

**Коэффициент фактического заполнения гостиницы** = $\frac{Фактическое количество гостей – количество номеров, которые они занимают}{количество номеров, в которых живут 2 и более человека}$

**Коэффициент двойной загрузки** = $\frac{Число гостей-число проданных номеров }{Число проданных номеров}$

**Коэффициент занятости гостиничных мест** = $\frac{Число занятых гостиничных мест}{Число свободных гостиничных мест}$

**Среднее количество гостей на 1 проданный номер** = $\frac{Общее число гостей }{Число проданных номеров}$

Как правило, чем выше значение показателей эксплуатационной программы и эффективности показателей номерного фонда, тем больше объем услуг может оказать гостиница в планируемом периоде и соответственно получить большую прибыль. Поэтому, при разработке плана эксплуатации гостиницы необходимо детально изучить загрузку за предшествующие периоды, учесть максимальное количество факторов, оказывающих влияние и посмотреть всеобъемлющий перечень мероприятий по изысканию резервов роста.

1. **Планирование эксплуатационной программы**

Планирование эксплуатационных программ начинается с расчета пропускной способности. Для этого необходимо учесть изменение номерного фонда и изменение структуры категорийности номерного фонда. Для учета этих факторов при планировании используется ***показатель среднего количества мест в гостинице в плановом периоде***:

$$\frac{Число место на начало периода \* Период пребывания мест в гостинице+Число место на конец пл.периода\*Период пребыв.мест в}{Число месяцев в планируемом периоде}$$

На начало план.периода в гостинице было 500 мест. С 1 мая после реконструкции, число место увеличилось на 20. План.период = 1 год.

500 \* 4 + 520 \* 8 : 12 = 513

**Пропускная способность на планируемый период** = произведение среднего количества мест \* количество дней в планируемом периоде.

Если исходить из примера, пропускная способность на план.период будет рассчитываться:

513 \* 365 = 187 245 (место-суток)

Если в планируемом периоде прострой составит 45 дней, тогда ***возможная пропускная способность*** будет равна (365 – 45) \* 513 = 164 160 (место-суток)

**Коэффициент использования максимальной пропускной способности в план.периоде** =

164 160 : 187 245 = 0, 877

Разновидностью вышеописанной методики является планирование эксплуатационной программы с использованием ***планового коэффициента использования пропускной способности***. Если фактический коэффициент использования пропускной способности за отчетный период составлял 0,85, то за счет проведения комплекса мероприятий в плановом периоде его повысят на 0,9, тогда эксплуатационная программа на плановый период может быть рассчитана по формуле = $\frac{Максимальная пропускная способности }{коэффициент ее использования }$

Например, в гостинице 100 мест, тогда эксплуатационная программа гостиницы на планируемый го будет рассчитана по формуле:

100 \* 365 \* 0,9 = 2850 (место-суток)

Коэффициент загрузки гостиницы планируется на основании аналитических обобщений след.параметров:

1. Результатов работы гостиницы в предыдущих периодах
2. Договоры с туристическими фирмами о приеме и размещении туристами
3. Информации о изменении в соотношении спроса и предложения гостиничных услуг на рынке в планируемом периоде

Количество предоставленных место суток планируется исходя их прогноза коэффициента загрузки.

Минимальная цена 1 места в сутки планируется на основе калькуляции себестоимости 1 места и плановой рентабельности (см.след.лекцию)

Выручка, полученная от эксплуатации номерного фонда может планироваться как произведение минимальной и средней цены на количество предоставленных место-суток.

Помимо выручки от основных услуг, планируется выручка от оказания дополнительных услуг на основании данных предыдущих периодов и планируемого количества оплаченных место-суток. При планировании эксплуатационной программы, необходимо также учитывать, во-первых, тот факт, что заполняемость гостиницы подвержена влиянию различных внешних факторов:

* Сезонный характер спроса
* Изменение потока туристов в связи различными происшествиями

Во-вторых, калькулирование себестоимости гостиничных услуг производится, как правило, на основании информации о затратах предыдущего периода, поэтому необходимо предусмотреть возможность воздействия изменения цен и тарифов сторонних организаций на себестоимость и соответствующую выручку.

**Тема 3 Текущие расходы и себестоимость услуг гостиничного и ресторанного хозяйства**

1. **Понятие себестоимости услуг гостиничного хозяйства и факторы влияющие на ее величину**
2. **Методика анализа себестоимости услуг гостиничного хозяйства**
3. **Планирование расходов гостиничного хозяйства**
4. **Сущность расходов ресторанного хозяйства и их классификация. Факторы, влияющие на их величину**
5. **Методика анализа расходов ресторанного хозяйства**
6. **Планирование расходов ресторанного хозяйства**
7. **Понятие себестоимости услуг гостиничного хозяйства и факторы, влияющие на ее величину**

В отличие от организаций торговли и общественного питания гостиницы формируют напрямую себестоимость своих услуг. Себестоимость услуг гостиниц – это затраты гостиниц на оказание услуг, выраженные в денежной форме. Себестоимость услуг гостиниц возвращается или возмещается в каждом цикле. Выручка зависит напрямую от себестоимости услуг.

Экономическая природа себестоимости требует возмещения затрат и получения какой-либо прибыли в рамках оказания или реализации каждой услуги, т.е. себестоимость услуг гостиничного хозяйства представляет собой стоимостную оценку использованных в процессе оказания услуг ресурсов, сырья, материалов, топлива и энергии в трудовых ресурсах и других затрат.

Затраты гостиничного хозяйства могут быть классифицированы по разным признакам:

* Явные и неявные
* Упущенных возможностей
* Предельные
* Альтернативные
* Условно-постоянные, условно-переменные
* Материальные
* Расходы на оплату труда
* Отчисления на соц.нужды
* Амортизация
* Налоги, отчисления и сборы и прочее
* Прямые и косвенные

Прямые характеризуются тем, что могут быть непосредственно и напрямую включены в себестоимость. Косвенные – относятся на себестоимость пропорционально целевым показателям:

* Выручке
* Площади
* Номерному фонду
* Численности и др.

К косвенным расходам относятся:

* Обще эксплуатационные
* управленческие

Согласно методическим рекомендациям по учету затрат и калькулирования себестоимости услуг в ЖКХ предусмотрены след.статьи калькуляции для гостиничного хозяйства:

1. Расходы на содержание аппарата управления гостиничного хозяйства:
* Затраты на оплату труда
* Начисление от суммы оплаты труда
* Расходы на содержание зданий и помещений
1. Расходы на содержание зданий и территорий:
* Затраты на оплату труда
* Начисление на оплату труда
* Амортизация основных средств
* Износ малоценных и быстроизнашивающихся предметов в составе оборотных средств (срок службы менее года)
* Текущий ремонт и техническое обслуживание основных фондов
* Капитальный ремонт и обслуживание основных фондов
* Электроэнергия
* Водоснабжение и канализация
* Отопление
* Стирка белья
* Телефонизация, радиовещание, часификация
* Прочие расходы по содержанию зданий и территорий (эксплуатационный материал, оплата услуг по вывозу мусора, дезинфекция, технадзор за лифтовым хозяйством, охрана труда, транспортные расходы)
1. Налоги, сборы и отчисление:
* отчисления в инновационный фонд
* экологический налог
* налог на землю
* отчисления в фсзн

**Помимо вышеперечисленных статей, затраты гостиничного хозяйства классифицируются:**

***По источникам погашения*** – включается в себестоимость услуг, возмещаемые за счет прибыли, возмещаемые за счет целевых и других источников

***По объектам планирования и учету производственных затрат***:

* По видам деятельности
* По затратам хозрасчетных подразделений
* По видам оказываемых услуг

***По способу отнесения на себестоимость:***

* Прямые
* косвенные

***По видам производства:***

* Затраты основного производства
* Затраты вспомогательных производств
* Затраты обслуживающих производств и хозяйства

***По отношению к технологическому процессу:***

* Основные
* Накладные – по обслуживанию и управлению

***В зависимости от технологических, информационных и других особенностей предприятия:***

* Затраты по подготовке, осуществлению и совершенствованию производственной деятельности
* Затраты по обслуживанию и управлению производством
* Затраты по подготовке кадров, оплате труда и создание условий труда
* Налоги, отчисления и сборы
* Непроизводственные затраты и потери и прочие затраты и потери.

В гостиничном хозяйства при формировании себестоимости к непроизводительным затратам и потерям относятся потеря от брака, потеря от простоев по внутрипроизводственным причинам, выплаты работникам, высвобождаемым с предприятий по сокращению численности и т.д, недостача материальных ценностей в пределах норм, убыли. Затраты по назначенному возмещению утраченного заработка работникам в результате увечий, профессиональных заболеваний или любым другим.

***К прямым затратам будут относиться:***

Материалы, топливо, электроэнергия, расходы на оплату труда, начисления на оплату труда, амортизация основных фондов, ремонт и техническое обслуживание основных фондов, резерв на ремонт основных фондов, прочие прямые расходы.

По прямым статья калькуляции отражаются затраты, обусловленные особенностями технологии, имеющие значительный удельный вес в общей сумме затрат и которые можно отнести на объекты учета затрат непосредственно и прямо на основании первичных документов.

***К косвенным затратам можно отнести след.статьи:***

* Общепроизводственные расходы
* Расходы на содержание служб и движения
* Расходы на содержание и ремонт путей
* Расходы по энергохозяйству
* Обще эксплуатационные расходы
* Расходы на управление

Большинство прямых статей калькуляции являются простыми, они состоят из однородных элементов затрат. Большинство косвенных статей являются комплексными – состоящими из совокупности элементов затрат.

Факторы, влияющие на себестоимость гостиничных услуг:

* Внешние:
1. Экономическое состояние в стране
2. Политическая обстановка
3. Налоговая политика
4. Система ценообразования и регулирования цен
5. Уровень инфляции
6. Валютный курс
7. Уровень конкуренции в отрасли
8. Особенности эксплуатационной деятельности гостиницы:
* локальный характер услуг
* постоянная зависимость эксплуатационной деятельности от объема и уровня потребления услуг
* неравномерность эксплуатационной деятельности
* отсутствие пропорциональной зависимости эксплуатационных затрат от количества использованных мест.
* большое влияние качества обслуживания на все параметры деятельности

 и т.д.

* Внутренние:
1. Состояние материально-технической базы
2. Способ и порядок начисления амортизации, принятой организации
3. Эксплуатационная программа гостиницы
4. Принятые формы системы оплаты труда (сдельная, повременная, гибкая)
5. Системы премирования в организация
6. Категорийность гостиницы
7. Имидж гостиницы
8. **Методика анализа себестоимости услуг гостиничного хозяйства**

Анализ себестоимости гостиничных услуг позволяет управлять механизмом формирования себестоимости величиной фактических затрат, а соотвественно и суммой прибыли, получаемой в результате функционирования гостиничного комплекса.

Анализ производится в несколько этапов:

* Анализ себестоимости объема расходов в целом по гостинице
* Анализ величины затрат и изменение затрат по статьям, т.е. анализ структура затрат. Структура – это удельный вес отдельных статей расходов в объеме себестоимости услуг
* Анализ величины условно-постоянных, условно-переменных расходов
* Анализ влияния различных факторов на величину затрат
* Резервы экономии затрат и в целом мероприятия по оптимизации величины.

Анализ затрат гостиницы предусматривает расчет

* Экономия и перерасход
* Рассчитывается размер изменения доли затрат выручки
* Темп изменения = размер изменения : долю в баз.периоде (В целом по гостиницеи в разрезе отдельных статей затрат)
1. **Планирование расходов гостиничного хозяйства**
2. **Сущность расходов ресторанного хозяйства и их классификация. Факторы, влияющие на их величину**
3. **Методика анализа расходов ресторанного хозяйства**

*Резервы снижения затрат ресторанного хозяйства, направления оптимизации затрат и почему в настоящее время мы говорим об оптимизации, а не минимизации. На расчет амортизации основных средств и материальных активов, ускоренными методами.*

1. **Планирование расходов ресторанного хозяйства**

*Определение затраты, расходы, издержки. Взаимодействия и взаимосвязь производства издержек потребления, классификация расходов и затрат. Факторы, влияющие: внешние, внутренние. Показатели ресторанного хозяйства (сумма расходов, уровень расходов, абсолютная экономика, 3 метода расчета относительной экономии, размер изменения уровня, темп изменения уровня, влияние изменения объема товарооборота и прочих факторов на сумму и уровень расходов, влияние изменения выручки и уровня на сумму расходов, влияние изменения цен и тарифов на уровень расходов)*

Задачи будут на планирование расходов: расходы на оплату труда, на содержание зданий, помещений, инвентаря, индексация тарифов (электроэнергия не индексируется), проценты за пользование кредитами, налоги, отчисления, сборы.

Например, день оплаты 3180

9 октября

Расчетный день 30 сентября. Курс был 3210

Коэффициент изменений = 3210:3180 = 1, 0094

Индексация = 100.000 \* (1,0094 – 1)

ПРОПУЩЕНО ЗАНЯТИЕ

**ТЕМА Х Основные фонды гостиничного и ресторанного хозяйства**

1. **Основные фонды и основные средства гостиниц и ресторанов. Их виды, назначения, особенности и классификация**
2. **Способы оценки стоимости основных фондов и показатели их движения**
3. **Показатели оценки и пути повышения эффективности использования основных фондов**
4. **Основные фонды и основные средства гостиниц и ресторанов. Их виды, назначения, особенности и классификация**

Экономический потенциал любой организации представлен 3 видами ресурсов:

* Материальными
* Трудовыми
* Финансовым

В ресторанном хозяйства по удельному весу с общем объеме их можно расположить в след.последовательности: финансовые, материальные, трудовые

В гостиничном хозяйства: материальные, трудовые, финансовые.

Таким образом в гостиничном хозяйстве материальные ресурсы занимают наибольший удельный вес и в частности преобладающую их часть составляют основные фонды. Основные фонды представляют собой совокупность средств и орудий труда, имеющих материально вещественное выражение, функционирующие длительное время, как правило, более года в процессе осуществления хозяйственной и другой деятельности.

Основные фонды создают необходимые условия для оказания необходимого спектра услуг любым секторам гостепреимства.

Особенность основных фондов заключается в том, что они многократно оказывают процесс создания и оказания услуг, не меняют в течении длит.времени своей натурально-вещественной формы и переносят свою стоимость в ресторанном хозяйства – в стоимость товара, а в гостиничном хозяйстве – в стоимость услуги, через – в ресторанном хозяйстве – расходы, в гостиничном – через себестоимость.

К основным фондам относятся: здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование, производственно-хозяйственный инвентарь

Классификация:

- по принадлежности:

* собственные (преобладают в гостиничном хозяйстве)
* арендованные (ресторанное хозяйства)
* безвозмездные

- по роли отдельных видов основных фондов:

* Активные
* пассивные

Налог на недвижимость - 1% от остаточной стоимости на 1 января

- по формам собственности:

* Государственная
* Частная
* Совместная (долевая)

- по отраслям деятельности

* Основные фонды гостиничного хозяйства
* Основные фонды ресторанного хозяйства

- по назначению материально-вещественных форм:

* Машины и оборудование
* Транспорт

- технологической структурой основных фондов показатели удельного веса

* удельный вес зданий, сооружений

В гостиничном хозяйстве большой удельный вес в общем объеме составляют пассивные основные фонды: здания, сооружения, которые в определенном смысле лишь создают материальные условия для осуществления хозяйственной деятельности, поэтому наибольший удельный вес занимает расходы на содержание зданий и сооружения и амортизационные отчисления в отличие от ресторанного хозяйства.

Доля активных основных фондов в гостиничном хозяйстве значительно ниже, это обстоятельство определяет тот факт, что окупаемость и оборачиваемость объектов основных средств в ресторанном хозяйстве гораздо короче, чем гостиничная.

В отличие от ресторанного хозяйства, в гостиничном хозяйстве весьма незначительный удельный вес приходится на арендованные основные фонды. Объем и структура основных фондов зависит от ряда факторов:

* От разрядности и категорийности
* От места положения
* От перечня и объема оказываемых услуг
* От подъездных путей
* От обеспеченности коммуникации
* От уровня развития техники и технологий
* Формы и способов учета основных фондов принятых в организации
* Методов и способов начисления амортизации
1. **Способы оценки стоимости основных фондов и показатели их движения**

Показателями стоимостной оценки основных фондов является:

* Первоначальная стоимость – цена приобретения объектов основных фондов
* Восстановительная стоимость – представляет собой стоимость воспроизводства основных фондов при условиях воспроизводства и ценах действующих на дату переоценки. Определяется в процессе переоценки основных фондов
* Остаточная стоимость – первоначальная или восстановительная стоимость за вычетом износа или амортизации

Уровень технического состояния основных фондов характеризуется основными коэффциентами:

Коэффициент обновления ОФ = $\frac{Сумма введенных в отч.пер. новых ОФ}{Стоимость ОФ на конец отчетного периода}$

Коэффициент выбытия = $\frac{Стоимость выбвывших в отч.периоде ОФ}{Стоим.ОФ на начало периода}$

Коэффициент воспроизводства ОФ = Коэффициент обновления – Коэффициент выбытия

Коэффициент износа = $\frac{Сумма износа}{Первоначальная или восстановительная стоимость}$

1. **Показатели оценки и пути повышения эффективности использования основных фондов**

Различают показатель социальной и экономической эффективности использования ОФ:

***Социальный:***

* Сокращения затрат времени на потребление (в ресторанном хозяйстве)
* Сокращения затрат времени на регистрацию клиента (в гостиничном)
* Широта ассортимента блюд, товаров, услуг и удобство при выборе и оказании услуг
* Культура и качество обслуживания
* Наличие дополнительных форм обслуживания и дополнительных услуг
* Соблюдение требований, охраны труда, чистоты
1. **Фондоотдача** = $\frac{Выручка}{Средняя за период стоиость Основных фондов (восстановительная стоимость)}$
2. **Фондоемкость** = $\frac{Средняя за период стоиость Основных фондов (восстановительная стоимость)}{Выручка}$

*Характеризует величину Осн.средств, затраченных на 1 рубль выручки*

1. **Уровень** = $\frac{Средняя за период стоимость активных основных фондов}{Средняя за период стоимость всех основных фондов}$
2. **Коэффициент эффеективности использования осн.фондов** = $\frac{Прибыль}{средняя за период стоимость основных фондов}$
3. **Фондовооруженность** = $\frac{Средняя за период стоимость активных основных фондов}{Численность основного производственного персонала \left(для гостиничного бизнеса\right)\*}$

\*$ торгово оперативного персонала (для ресторанов)$

**Интегральный показатель** = Корень квадратный из Фондоотдача \* Коэф.эф-ти исп-ия ОФ

Применяется не всегда, а в тех случаях, когда тенденция изменения показателей фондоотдачи и эффективности использования основных фондов носит разнонаправленный характер

Помимо данных показателей при расчете показателей эффективности использования основных фондов, рассчитывается также:

* показатель выручки на 1 м2 площади
* выручки на 1 номер
* выручки на 1 гостя
* прибыль на 1 м2 площади
* прибыль на 1 номер
* прибыль на 1 гостя.

В ресторанном хозяйстве:

* товарооборот на торговую площадь
* товарооборот на 1 место в обеденном зале
* прибыль на товарооборот
* прибыль на 1 место в обеденном зале.

Рост всех показателей, участвующих в их расчете:

* Увеличение выручки
* Увеличение прибыли
* Увеличение интенсивности труда основного обслуживающего персонала
* Увеличение норм загрузки гостиницы
* Своевременное проведение текущего и капитального ремонта
* Своевременная замена основных фондов, проведение их реконструкции и модернизации
* Обновление интерьера и т.д.

Узнать норматив обеспеченности собственными оборотными средствами в гостичном и ресторанном хозяйств (10%)

**Тема Оборотные средства и эффективности их использования**

1. **Сущность, состав и структура оборотных средств, гостиничного и ресторанного хозяйства**
2. **Показатели экономической эффективности использования обортных средства**
3. **Планирование потребностей в оборотных средствах**
4. **Механизм управления оборотными средствами**
5. **Сущность, состав и структура оборотных средств, гостиничного и ресторанного хозяйства**

Оборотные средства – это экономическая категория, которая обусловлена наличием товарного производства и действием законной стоимость.

Оборотные средства – стоимость авансированная в виде собственных, заемных и привлеченных средств для формирования оборотных производственных фондов и фондов обращения с целью непрерывности кругооборота в процессе осуществления хозяйственной деятельности.

Движение оборотных фондов и фондов обращения носит приблизительно-одинаковый характер и составляет единый процесс. Продолжительность производственного цикла включает в них период времени с момента приобретения до момента расходования и поступления денег за реализацию продукции, работ, услуг.

Оборотные фонды представляют собой предметы труда, а также орудия труда с помощью которых осуществляется процесс обращения работ, товаров, услуг и обеспечивается нормальный хозяйственный процесс.

Оборотные фонды обслуживают сферу производства и полностью переносят свою стоимость на себестоимость продукции, работ, услуг. Изменяя первоначальную форму в процессе 1 производственного цикла.

Оборотные фонды представляют собой минимально необходимые запасы сырья, материалов, покупных полуфабрикатов, комплектующих изделий, вспомогательных материалов, топлива, запасных частей для обеспечения функционирования производственного процесса, а также объема незавершенного производства.

Фонды обращения не участвуют непосредственно в процессе производства, но необходимы для обеспечения единства в сфере производства и обращения.

Фонды обращения отличаются от оборотных фондов по характеру и сфере функционирования .

Фонды обращения состоят из:

* Запасов готовой продукции
* Товаров отгруженных
* Дебиторской задолженности
* Денежных средств и финансовых вложение

Основное назначения фондов обращения – обеспечить платежеспособными средствами ритмичность процесса обращения.

Наличие оборотных средств в минимально необходимых размерах, обеспечивающих нормальную деятельность организации, являются непременным условием успешного выполнения своей функции.

В различных отраслях удельный вес оборотных средств в общем объеме финансовых ресурсов, а также различных видов оборотных средств в общем объеме будет разной

Величина оборотных средств зависит от отрасли и региона деятельности организации, отрасли, специализации, масштабов деятельности, характера и сложности производственно-технологического цикла, условий деятельности, цели деятельности, принятого порядка расчета и т.д.

Оборотные средства организации выполняют 2 функции:

* Производственную – заключается в денежном обеспечении непрерывности процесса производства
* Платежно-расчетную – проявляется в непосредственном влиянии на состояние расчетов в народном хозяйстве и экономике в целом и тем самым на денежное обращения в стране.

Классификация:

По экономическому содержанию:

* Оборотные фонды
* Фонды обращения

По составу и характеру использования:

* Запасы сырья, материалов и полуфабрикатов
* Запасы готовой продукции
* Дебиторская задолженность
* Не денежные активы
* Прочее

По месту и роли в процессе воспроизводства:

* Средства, вложенные в производственные запасы
* Средства, вложенные в незавершенное производство и расходы будущих периодов
* Средства, вложенные в готовую продукцию
* Денежные средства и средства расчета

По организации планирования:

* Нормируемые
* Ненормируемые

По источникам формирования:

* Собственные
* Заемные
* Привлеченные

Под составом оборотных средств следует понимать удельный вес элементов, входящих в их состав. Удельный вес в общем объеме

пропущено

-----------------

На структуру оказывает влияние:

* Особенности технологического цикла
* Материально-техническое обеспечение
* Принятый порядок расчетов
* Специализация
* Степень насыщения рынка
1. **Показатели экономической эффективности использования оборотных средств.**

Организации гостичного хозяйства должны целесообразно использовать оборотные средства. Это важно, т.к:

* Обеспечение сохранности и наращивание собственных оборотных средств (сохранение – рентабельная работа организации);
* Оборотные средства должны использоваться на определенные цели и в размерах предусмотренных финансовым планом организации;
* Оборотные средства следует использовать эффективно, т.е. на искомые цели (минимальное расходование). Эффективное использование – использование при котором обеспечивается устойчивое состояние финансов. Строго собюдается финансово-сметная дисциплина и достигаются наивысшие результаты при оптимальных затратах.

Уровень эффективности использования оборотных средств и отдельных их видов характеризуется системой стоимостных и натуральных показателей, количественных и качественных показателей.

***Рентабельность использования оборотных средств*** = Прибыль: Средняя за период величина Оборотных средств

***Фондоотдача оборотных средства*** = Выручка: средняя за период величина обор.средства

***Коэффициент загрузки (фондоемкость)*** = Средняя за период величина ОС: Выручка

- характеризует какой размер оборотных средству участвует в 1 рубле оборота

***Время обращения*** = Длительность одного оборота \* Коэф.оборачиваемости

***Оборачиваемость оборотных средств*** = Средняя за период величина ОС: однодневную выручку (либо на однодневную себестоимость)

***Длительность одного оборота*** = Средняя сумма оборотных средств \* Кол-во дней в периоде: Выручка

Показатель оборачиваемости является одним из основных при оценке эффективности использования денежных средств и рассматривается с нормативом и в динамике.

Оборачиваемость рассчитывается и анализируется как в целом по оборотным средствам, так и по отдельным их элементам.

В отдельных случаях из их суммы следует исключать денежные остатки на рассчетном счете. Это обусловлено тем, что ускорение оборачиваемости оборотных средств может сопроваждаться высвобождением средств, хранящихся на расчетном счете.

Для обобщающей оценки использования оборотных средств, рассчитывают интегральный показатель, который рассчитывается как корень квадратные их произведения оборачиваемости и рентабельности оборотных средств.

На эффективность использования оборотных средств действует множество факторов:

* Изменение масштабов деятельности и специализации
* Внедрение новых технологий и техники
* Автоматизация процесса (широкое использование комп.техники)
* Широкое использование коммуникативных технологий (средств связи с общественности, СМИ)
* Повышение качества обуслуживания
* Расширения сети гостиничного хозяйства
* Изменение состава и структуры оборотных средств
* Изменение состава и структуры выручки
* Интенсивность использования материальных и финансовых ресурсов
* Рациональность использования ОС
* Применяемые формы обслуживания
* Соблюдение кредитной и финансовой дисциплины
1. **Планирование потребностей в оборотных средствах**

Обеспечение всего хоз.процесса первоначально опирается на денежные средства, исходя из этого объем имеющихся средств, а также механизм их использования во многом будут определять и конечную эффективность функционирования объекта гостиничного хозяйства.

Исходя из этого любая организация преследует цель определения экономически обоснованной потребности в оборотных средствах с учетом конкретных условий развития организации.

Нормирование оборотных средств – определение рациональных норм запасов по каждому виду нормируемых оборотных средств

Общая потребность в оборотных средства определяется как сумма объема оборотных средств по товарам, по денежным средствам и по прочим товарно-материальным ценностям. После определения общей величины норматива определяется или оцениваются источники покрытия дополнительной потребности в оборотных средства, если она имеется.

Дополнительнсая потребность в оборотных средствах определятся как: имеющиеся на начало периода объем оборотных средства – норматив оборотных средств.

Отрицательное значение полученной величины будет характеризовать необходимость поиска источников дополнительного привлечения оборотных средств, ввиду их недостатков.

В качестве источников восполнения недостатка оборотных средств могут выступать собственные источники, заемные и привлеченные.

1. **Механизм управления оборотными средствами**

Чем быстрее кругооборот средств хозяйствования, тем меньше общая потребность в оборотных средствах. Соответственно, меньше потребность в заемных средства и собственных, являющимися более дорогими и следовательно меньше себестоимость оказываемых услуг.

В виду отсутствия нормирования плановой рентабельности всю сумму фактического снижения себестоимости организации гостиничного хозяйства получают в виде прироста прибыли. Кроме того получение массы прибыли происходит в результате каждого оборота, соответственно чем быстрее оборачиваются средства, тем больший объем прибыли получит организация гостиничного хозяйства за один и тот же период времени.

**Трудовые ресурсы гостиниц и ресторанов**

1. **Понятие трудовых ресурсов и трудового потенциала гостиничного и ресторанного хозяйства**
2. **Показатели оценки состояния и эффективности использования трудовых ресурсов**
3. **Нормирование труда**

**Механизм стимулирования и ооплата труда в гостиничном и ресторанном хозяйстве**

1. **Механизм и формы стимулирования труда в гостиницах и ресторанах**
2. **Принципы организации и система регулирования оплаты труда**
3. **Формы и системы оплаты труда в гостиничном и ресторанном хозяйстве**
4. **Анализ эффективности использования средства фонда заработной платы**
5. **Планирование расходов на оплату труда**

ЗАДАЧИ:

**Эксплуатационная программа:**

1. Определить возможную пропускную способность гостиницы.

Единовременная вместимость = 370 мест.

Количество рабочих дней = 350.

Количество простоев = 610 место-суток.

*Показатель среднего количества мест в гостинице в плановом периоде*:

$$\frac{\begin{array}{c}Число место на начало периода \* Период пребывания мест в гостинице+\\Число место на конец пл.периода\*Период пребыв.мест в\end{array}}{Число месяцев в планируемом периоде}$$

На начало план.периода в гостинице было 500 мест. С 1 мая после реконструкции, число место увеличилось на 20. План.период = 1 год.

500 \* 4 + 520 \* 8 : 12 = 513

***Пропускная способность на планируемый период*** =

***среднее количества мест \* количество дней в планируемом периоде.***

Если исходить из примера, пропускная способность на план.период будет рассчитываться:

513 \* 365 = 187 245 (место-суток)

Если в планируемом периоде прострой составит 45 дней, тогда ***возможная пропускная способность*** будет равна (365 – 45) \* 513 = 164 160 (место-суток)

***Коэффициент использования максимальной пропускной способности в план.периоде*** =

164 160 : 187 245 = 0, 877

Разновидностью вышеописанной методики является планирование эксплуатационной программы с использованием ***планового коэффициента использования пропускной способности***. Если фактический коэффициент использования пропускной способности за отчетный период составлял 0,85, то за счет проведения комплекса мероприятий в плановом периоде его повысят на 0,9, тогда эксплуатационная программа на плановый период может быть рассчитана по формуле = $\frac{Максимальная пропускная способности }{коэффициент ее использования }$

Например, в гостинице 100 мест, тогда эксплуатационная программа гостиницы на планируемый го будет рассчитана по формуле:

100 \* 365 \* 0,9 = 2850 (место-суток)

1. Определить коэффициент использования максимальной пропускной способности гостиницы.

Единовременная вместимость = 450 мест.

Количество рабочих дней = 360.

Количество простоев = 710 место-суток.

1. Определить коэффициент использования номерного фонда гостиницы в отчетном году.

Единовременная вместимость = 415 мест.

Количество рабочих дней = 360.

Количество простоев = 1010 место-суток.

За отчетный год было оплачено 98500 место-суток

1. Произвести анализ эксплуатационной программы гостиницы и определить влияние факторов на динамику выручки от эксплуатации номерного фонда.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ПоказателиЕдиновременная вместимость, местКоличество рабочих днейМаксимальная пропускная способность, место-сутокКоличество простоев, место-сутокВозможная пропускная способность, место-сутокКоэффициент использования максимальной пропускной способностиОплачено место-сутокЧисло гостей, человекСреднее время проживания гостя, суткиКоэффициент загрузки гостиницыВыручка от эксплуатация номерного фондаСредняя цена гостиничного месте, рублей | Прошлый год420350122058000865101740 | Отчетный год430360121064000921202240 | Отклонение (+\-)+10+10 | Темп роста (%) |

Единовременная вместимость = 415 мест.

Количество рабочих дней = 360.

Количество простоев = 1010 место-суток.

За отчетный год было оплачено 98500 место-суток

*Предельные наценки отменены по минску и минской области, остались тока в 2 и 3 наценочных категориях. Лицензирование осталось алкогольная продукция и табачные изделия.*