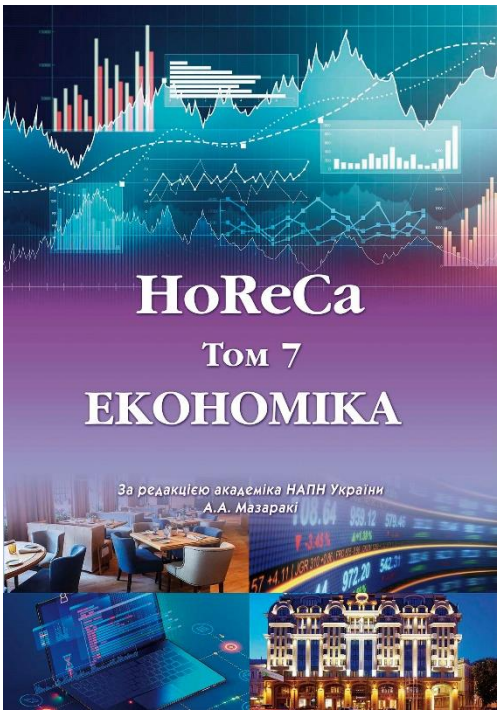

HoReCa : підручник : Т. 7. Економіка / Л. А. Бовш, М. Г. Бойко, М. В. Босовська та ін. ; за наук. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2025 – 480 с.
ISBN 978-966-918-168-8
DOI: 10.31617/p.knute.2024-376

У підручнику «HORECA. Т. 7. Економіка» розглянуто питання планування, оцінювання економічної діяльності готелів і ресторанів, формування та ефективного використання їхнього ресурсного забезпечення, економічного аналізу генерування доходів, витрат, прибутків та ефективності господарської діяльності; висвітлено засади та організаційно-правові форми функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу в Україні, нормативно-правове забезпечення підприємницької діяльності; наведено практичні ситуації та запропоновано завдання для самоконтролю. Підручник відповідає структурі та змісту програми дисципліни «Економіка готелів і ресторанів».

Рекомендовано для студентів, які навчаються за спеціальностями 073 «Менеджмент», 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм», 181 «Харчові технології», викладачів, слухачів бізнес-тренінгів, підприємців.

Зам. 376/24
Ціна 640,00 грн

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА 10
Розділ 1. HORECA У СЕКТОРАЛЬНІЙ СТРУКТУРІ ЕКОНОМІКИ 12

Тема 1. Суб'єкти економічної діяльності сегмента HoReCa 12
1.1. Сутність та особливості економічної діяльності у сегменті HoReCa 12
1.2. Види організаційно-правових форм господарювання у сегменті HoReCa 16
1.3. Бізнес-концепції суб'єктів сегмента HoReCa 26
Питання для самостійного опрацювання 28
Контрольні запитання 29
Тематика дослідницьких інсайтів 29
Тестовий контроль для перевірки знань 29
Відповіді на тестові завдання 32
Практичні завдання 32
Задачі для самостійного розв'язання 33

Тема 2. Соціально-економічне середовище суб'єктів сегмента HoReCa 35
2.1. Структура соціально-економічного середовища 35
2.2. Екстенсивні, інтенсивні, локальні (територіальні) чинники розвитку соціально-економічного середовища 37
Питання для самостійного опрацювання 39
Контрольні запитання 39
Тематика дослідницьких інсайтів 39
Тестовий контроль для перевірки знань 40
Відповіді на тестові завдання 42

Тема 3. Ринкові основи функціонування суб'єктів економічної діяльності сегмента HoReCa 43
3.1. Попит. Ціна. Пропозиція. Конкуренція 43
3.2. Ринок готельних і ресторанних послуг 47
3.3. Інфраструктура ринку готельних і ресторанних послуг 50
Контрольні запитання 52
Тематика дослідницьких інсайтів 52
Тестовий контроль для перевірки знань 53
Відповіді на тестові завдання 55
Практичні завдання 55
Задачі для самостійного розв'язання 60

Тема 4. Економічні функції суб'єктів сегмента HoReCa 62
4.1. Виробнича функція 62
4.2. Комерційна функція 63
4.3. Фінансова функція 63
4.4. Інвестиційна функція 64
Питання для самостійного опрацювання 65
Контрольні запитання 65
Тематика дослідницьких інсайтів 65
Тестовий контроль для перевірки знань 66
Відповіді на тестові завдання 68
Практичні завдання 68

Тема 5. Планування економічної діяльності суб'єктів сегмента HoReCa 72
5.1. Організація планування 72
5.2. Види планів 73
5.3. Інформаційне, методичне та організаційне забезпечення планування 75
Питання для самостійного опрацювання 75
Контрольні запитання 75
Тематика дослідницьких інсайтів 75
Тестовий контроль для перевірки знань 76
Відповіді на тестові завдання 77

Розділ 2. ЕКОНОМІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ ГОТЕЛІВ 78

Тема 6. Операційна діяльність готелю 78
6.1. Сутність операційної діяльності готелю 78
6.2. Показники експлуатаційної діяльності готелю 80
6.3. Рівень завантаженості готелю 81
6.4. Економічний аналіз операційної діяльності готелю 83
6.5. Планування операційної діяльності готелю 86
Питання для самостійного опрацювання 87
Контрольні запитання 87
Тематика дослідницьких інсайтів 87
Тестовий контроль для перевірки знань 87
Відповіді на тестові завдання 90
Практичні завдання 90
Задачі для самостійного розв'язання 92

Тема 7. Витрати готелю 94
7.1. Економічна сутність постійних та змінних витрат 94
7.2. Капітальні витрати 96
7.3. Витрати операційної діяльності 97
7.4. Економічний аналіз витрат 102
7.5. Управління та планування витрат 103

Питання для самостійного опрацювання ... 106
Контрольні запитання ... 106
Тематика дослідницьких інсайтів ... 106
Тестовий контроль для перевірки знань ... 107
Відповіді на тестові завдання ... 108
Практичні завдання ... 108
Задачі для самостійного розв'язання ... 110

Тема 8. Собівартість послуг готелю ... 111
8.1. Собівартість та методичні основи її розрахунку ... 111
8.2. Економічний аналіз собівартості ... 113
8.3. Управління собівартістю ... 116
Питання для самостійного опрацювання ... 119
Контрольні запитання ... 119
Тематика дослідницьких інсайтів ... 120
Тестовий контроль для перевірки знань ... 120
Відповіді на тестові завдання ... 121
Практичні завдання ... 121
Задачі для самостійного розв'язання ... 123

Тема 9. Ціноутворення у готелях ... 125
9.1. Види цін і тарифів на послуги готелю ... 125
9.2. Цінова політика готелю. Моделі ціноутворення у готелях ... 127
9.3. Методи формування цін на послуги готелю ... 130
9.4. Система знижок та умови їх надання клієнтам готелю ... 131
Питання для самостійного опрацювання ... 133
Контрольні запитання ... 133
Тематика дослідницьких інсайтів ... 134
Тестовий контроль для перевірки знань ... 134
Відповіді на тестові завдання ... 137
Практичні завдання ... 137
Задачі для самостійного розв'язання ... 139

Тема 10. Доходи, прибуток та рентабельність готелю ... 141
10.1. Склад та джерела доходів готелю ... 141
10.2. Формування доходів готелів ... 144
10.3. Формування прибутків готелю ... 145
10.4. Економічний аналіз обсягу, структури доходів та прибутків готелю ... 151
10.5. Показники рентабельності готелю ... 152
10.6. Управління доходами та прибутками готелю ... 155
Питання для самостійного опрацювання ... 160
Контрольні запитання ... 160
Тематика дослідницьких інсайтів ... 161
Тестовий контроль для перевірки знань ... 161
Відповіді на тестові завдання ... 165
Практичні завдання ... 165
Задачі для самостійного розв'язання ... 169

Тема 11. Податки та оподаткування готелю ... 171
11.1. Сутність системи оподаткування ... 171
11.2. Податки та обов'язкові збори, що сплачують готелі ... 172
11.3. Особливості оподаткування в готельному бізнесі ... 174
11.4. Податкова політика готелю ... 177

Питання для самостійного опрацювання 180
Контрольні запитання 180
Тематика дослідницьких інсайтів 181
Тестовий контроль для перевірки знань 181
Відповіді на тестові завдання 182
Практичні завдання 182
Задачі для самостійного розв'язання 184

Розділ 3. ЕКОНОМІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ РЕСТОРАНІВ. ЕКОНОМІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СФЕРІ КЕЙТЕРИНГУ 185

Тема 12. Продукція та товарооборот 185
12.1. Ресторанна продукція та її види у формуванні складу та структури товарообороту 185
12.2. Склад та структура товарообороту ресторану, його види 187
12.3. Економічний аналіз товарообороту 190
12.4. Планування товарообороту 196
Питання для самостійного опрацювання 197
Контрольні запитання 197
Тематика дослідницьких інсайтів 197
Тестовий контроль для перевірки знань 197
Відповіді на тестові завдання 200
Практичні завдання 200
Задачі для самостійного розв'язання 205

Тема 13. Виробнича програма 207
13.1. Економічні основи формування виробничої програми 207
13.2. Економічний аналіз структури, динаміки виробництва та реалізації продукції 209
13.3 Економічний аналіз асортименту продукції 210
13.4. Планування виробничої програми ресторану 211
13.5. Особливості проєктування виробничої програми кейтерингу 215
13.6. Аналіз та планування логістики кейтерингу 216
Питання для самостійного опрацювання 217
Контрольні запитання 217
Тематика дослідницьких інсайтів 217
Тестовий контроль для перевірки знань 217
Відповіді на тестові завдання 221
Практичні завдання 221
Задачі для самостійного розв'язання 228

Тема 14. Витрати 230
14.1 Економічна сутність та особливості формування витрат у ресторані 230
14.2. Капітальні витрати 231
14.3. Витрати операційної діяльності 232
14.4 Витрати операційної діяльності кейтерингу 236
14.5 Економічний аналіз витрат 237
14.6. Планування витрат 240
Питання для самостійного опрацювання 244
Контрольні запитання 244
Тематика дослідницьких інсайтів 244
Тестовий контроль для перевірки знань 244
Відповіді на тестові завдання 246
Практичні завдання 246
Задачі для самостійного розв'язання 247

Тема 15. Собівартість ресторанної продукції 248
15.1. Виробнича собівартість ресторанної продукції 248
15.2. Сутність та методика розрахунку «Foodcost» 251
15.3. Собівартість виробництва та реалізації кейтерингових послуг 252
Питання для самостійного опрацювання 253
Контрольні запитання 253
Тематика дослідницьких інсайтів 253
Тестовий контроль для перевірки знань 253
Відповіді на тестові завдання 255
Практичні завдання 255
Задачі для самостійного розв'язання 256
Тема 16. Ціноутворення 258
16.1. Методи ціноутворення. Цінова політика ресторану 258
16.2. Формування цін на послуги та ресторанну продукцію 261
16.3. Формування ціни на кейтерингові послуги 262
Питання для самостійного опрацювання 263
Контрольні запитання 263
Тематика дослідницьких інсайтів 263
Тестовий контроль для перевірки знань 263
Відповіді на тестові завдання 266
Практичні завдання 266
Задачі для самостійного розв'язання 270
Тема 17. Доходи, прибуток, рентабельність 271
17.1. Склад та джерела формування доходів ресторану 271
17.2. Формування прибутків ресторану 273
17.3. Показники рентабельності 274
17.4. Економічний аналіз доходів, прибутків та рентабельності 276
17.5. Управління доходами та прибутками 281
Питання для самостійного опрацювання 284
Контрольні запитання 284
Тематика дослідницьких інсайтів 284
Тестовий контроль для перевірки знань 284
Відповіді на тестові завдання 286
Практичні завдання 287
Задачі для самостійного розв'язання 288
Тема 18. Податки та оподаткування 290
18.1. Системи оподаткування у ресторанному бізнесі 290
18.2. Податкові платежів суб'єктів ресторанного бізнесу 294
18.3. Документальна реєстрація суб'єктів ресторанного бізнесу 297
18.4. Адміністрування та облік податків у програмі Poster 299
Питання для самостійного опрацювання 301
Контрольні запитання 301
Тематика дослідницьких інсайтів 301
Тестовий контроль для перевірки знань 301
Відповіді на тестові завдання 303
Практичні завдання 303
Задачі для самостійного розв'язання 305

Розділ 4. АКТИВИ СУБ'ЄКТІВ ЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СЕГМЕНТА HORECA 306

Тема 19. Основні засоби 306

19.1. Поняття та склад основних засобів 306
19.2. Оцінювання стану основних засобів 309
19.3. Відтворення основних засобів 311
19.4. Оцінювання ефективності використання основних засобів 312
19.5. Управління основними засобами 314
Питання для самостійного опрацювання 316
Контрольні запитання 316
Тематика дослідницьких інсайтів 316
Тестовий контроль для перевірки знань 316
Відповіді на тестові завдання 319
Практичні завдання 319
Задачі для самостійного розв'язання 320

Тема 20. Оборотні засоби 322

20.1. Поняття і склад оборотних засобів 322
20.2. Показники оцінювання ефективності використання оборотних засобів 323
20.3. Планування оборотних засобів 325
Питання для самостійного опрацювання 327
Контрольні запитання 328
Тематика дослідницьких інсайтів 328
Тестовий контроль для перевірки знань 328
Відповіді на тестові завдання 330
Практичні завдання 330
Задачі для самостійного розв'язання 332

Тема 21. Нематеріальні активи 334

21.1. Поняття і складові нематеріальних активів 334
21.2. Забезпеченість готелю і ресторану нематеріальними активами 336
21.3. Оцінювання ефективності використання нематеріальних активів 338
21.4. Управління нематеріальними активами 340
Питання для самостійного опрацювання 341
Контрольні запитання 342
Тематика дослідницьких інсайтів 342
Тестовий контроль для перевірки знань 342
Відповіді на тестові завдання 344
Практичні завдання 344
Задачі для самостійного розв'язання 346

Тема 22. Фінансові активи 347

22.1. Поняття і складові фінансових активів- 347
22.2. Джерела формування фінансових активів 350
22.3. Оцінювання ефективності використання фінансових ресурсів 351
22.4. Управління фінансовими ресурсами 355
Контрольні запитання 356
Тематика дослідницьких інсайтів 356
Тестовий контроль для перевірки знань 356
Відповіді на тестові завдання 358
Практичні завдання 358
Задачі для самостійного розв'язання 361

Тема 23. Трудові ресурси 362
23.1. Характеристика трудових ресурсів 362
23.2. Економічна оцінка продуктивності праці персоналу 366
23.3. Форми і системи оплати праці 371
23.4. Планування трудових ресурсів 378
Питання для самостійного опрацювання 382
Контрольні запитання 382
Тематика дослідницьких інсайтів 383
Тестовий контроль для перевірки знань 383
Відповіді на тестові завдання 386
Практичні завдання 387
Задачі для самостійного розв'язання 391

Розділ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТРУМЕНТАРІЙ РОЗВИТКУ СУБ'ЄКТІВ СЕГМЕНТА HORECA 393

Тема 24. Економічна діагностика діяльності готелів і ресторанів 393
24.1. Сутність економічної діагностики 393
24.2. Інформаційне забезпечення економічної діагностики 394
Питання для самостійного опрацювання 404
Контрольні запитання 404
Тематика дослідницьких інсайтів 405
Тестовий контроль для перевірки знань 405
Відповіді на тестові завдання 407
Практичні завдання 407
Задачі для самостійного розв'язання 415

Тема 25. Інвестиційна діяльність 416
25.1. Поняття інвестицій та інвестування 416
25.2. Сутність інвестиційних ресурсів, особливості їх формування 422
25.3. Оцінювання інвестиційної привабливості 424
25.4. Міжнародні інвестиції 431
25.5. Кредитування готельного і ресторанного бізнесу. Процедури отримання банківського кредиту 432
25.6. Небанківське кредитування: форми та напрями співпраці 436
25.7. Управління інвестиційною діяльністю 438
Питання для самостійного опрацювання 443
Контрольні запитання 444
Тематика дослідницьких інсайтів 444
Тестовий контроль для перевірки знань 444
Відповіді на тестові завдання 446
Практичні завдання 446
Задачі для самостійного розв'язання 453

Тема 26. Економічна безпека готелів і ресторанів 454
26.1. Сутність та цілі економічної безпеки готелів і ресторанів 454
26.2. Види та джерела загроз економічній безпеці готелів і ресторанів 455
26.3. Чинники економічної безпеки готелів і ресторанів 457
26.4. Показники та аналіз економічної безпеки 461
26.5. Сутність і види ризиків 462
26.6. Оцінювання та управління ризиками 464
Питання для самостійного опрацювання 465
Контрольні запитання 465
Тематика дослідницьких інсайтів 466
Тестовий контроль для перевірки знань 466
Відповіді на тестові завдання 467
Практичні завдання 467

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 470