

ОТЧЕТ

по преддипломной практике учащейся ____ курса, группы _____
специальности 2-25 01 10 «Коммерческая деятельность»

(фамилия, имя, отчество)

проходившей практику в(на) ЗАО «ВОЗВЫШЕННОСТЬ» Васильки

(наименование организации)

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1. Ознакомление с организацией.....	5
2. Планирование деятельности организации.....	9
3. Анализ затрат на производство и реализацию продукции	14
4. Оценка эффективности использования ресурсов ЗАО «ВОЗВЫШЕННОСТЬ» Васильки.....	18
5. Оценка финансовых результатов деятельности организации.....	23
6. Анализ влияния коммерческой деятельности на результат работы организации.....	28
Заключение.....	32
Список использованных источников.....	34
Приложения.....	35

**(ОБРАЩАЕМ ВНИМАНИЕ, ЧТО НЕКОТОРЫЕ ФРАГМЕНТЫ РАБОТЫ
ИЗВЛЕЧЕНЫ ИЗ ДАННОГО ДОКУМЕНТА)**

ВВЕДЕНИЕ

Преддипломную практику проходила в одном из ресторанов народной кухни «Васильки» по адресу г. Минск, проспект Независимости компании ЗАО «Возвышенность», юридический адрес которой: Минская область, г. Минск, проспект Независимости, д. 16.

Цель преддипломной практики – ознакомление с работой организации и производства продукции, получение профессиональных навыков и умений, а также сбор необходимой информации и документации для написания отчетов.

В ходе прохождения преддипломной практики были пройдены следующие этапы:

- ознакомление с организационной структурой организации;
- ознакомление со спецификой деятельности организации, функциями финансовых служб;
- сбор и анализ материалов, предусмотренных заданием по практике;
- формулировка выводов и предложений по итогам прохождения практики на предприятии.

Основными векторами деятельности организации являются производство и реализация: горячих блюд, десертов, мороженого, смузи, соков, кофе, чаев.

В процессе производства участвуют как традиционные горячие блюда, а также обеденное меню, детское меню, специальное предложение.

В разработке и дизайне участвуют профессионалы ресторана. Они же придумывают собственные рецептуры. Все мастера имеют специализированное образование и проходили практику в лучших учреждениях.

Благодаря новейшим разработкам, безупречному качеству и оригинальному дизайну марка обрела популярность среди широкой аудитории. Аудитория использует обеденное меню, детское меню тем самым

привлекая с каждым годом все большее количество потребителей.

Продукция относится к среднему ценовому сегменту, при этом отличается высоким качеством, а также разнообразием блюд.

Ресторан ЗАО «Возвышенность» Васильки ежедневно встречает гостей белорусским радушием и гостеприимством, ведь это не только место, где можно вкусно поесть, но и то самое место, где можно отдохнуть душой и провести время в компании близких.

Руководителем практики от организации была региональный менеджер, которая предоставила все необходимые данные для написания отчета.

1 ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ОРГАНИЗАЦИЕЙ

Закрытое акционерное общество «Возвышенность» Васильки зарегистрировано в г. Минске под № 100088694 09.11.1992 г. Юридический и почтовый адрес: Минская обл., г. Минск, проспект Независимости, д. 16. Организационно-правовая форма организации – частная. Основные направления хозяйственной деятельности общества – приготовление блюд белорусской кухни.

История ЗАО «Возвышенность» Васильки начинается с 18 января 1994 году, когда был создан ресторан по приготовлению блюд белорусской кухни.

Здесь все просто и по-домашнему, кухня преимущественно белорусская, блюда готовятся по традиционным народным рецептам. Цены в ресторане «не кусаются», персонал приветливый и расторопный. Интерьер в ресторане на просп. Независимости, 16 традиционно стилизован под обстановку белорусской избы, при этом дизайнеры добавили комфорт, сидеть на деревянных лавках с мягкими сиденьями и спинками действительно очень удобно. Особый уют создают бревенчатые стены и перегородки и распространяющие мягкий свет плетеные светильники. В интерьере много симпатичных деталей: крошечные скворечники на дереве в зале, резные лестничные перила, поленница под лестницей, вязанки чеснока и лука на стенах.

Годовой объем посещения составляет более 75 тысяч человек. Ассортимент ресторана в настоящее время представлен следующим меню:

- ✓ завтраки;
- ✓ салаты;
- ✓ закуски;
- ✓ супы;
- ✓ драники;
- ✓ вареники и пельмени;
- ✓ горячие блюда;

- ✓ десерты и мороженое;
- ✓ смузи, соки, напитки;
- ✓ кофе, чай;
- ✓ обеденное меню;
- ✓ детское меню;
- ✓ специальное предложение.

Качество белорусской кухни в ресторане обеспечивается двумя факторами: во-первых, экспериментальным подходом к созданию новых блюд, во-вторых, расширенной линейкой экспериментального меню (специальное предложение: бургер с говядиной, бургер с куриным бедром Панко). Наряду с традиционными белорусскими блюдами в ресторане готовят десерты и мороженое: вишневый пирог, яблочный крамбл с мороженым и карамелью, шоколадный десерт с ванильным мороженым.

Организационная структура ЗАО «Возвышенность» Васильки является структурой линейно-функционального типа (рис.1.1), при которой общие функции управления сосредоточены у директора ресторана, а функциональные руководители (HR менеджер, СММ менеджер, маркетолог, главный бухгалтер, юрист) руководят вопросами своей компетенции, что обеспечивает более глубокую проработку вопросов торгово-хозяйственной деятельности и повышает обоснованность принимаемых решений.

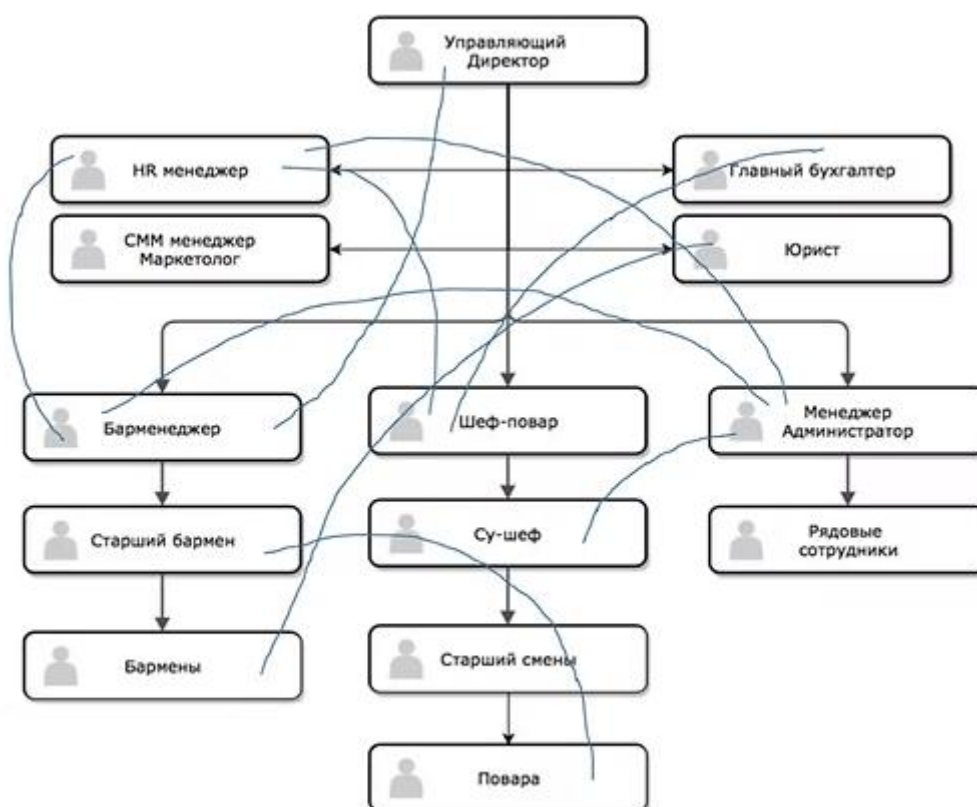


Рисунок 1.1 - Организационная структура управления ЗАО «Возвышенность» Васильки

Преимуществами линейно-функциональной организационной структуры управления являются:

- ✓ соблюдение принципа единоначалия в решении задач управления, что способствует улучшению координации деятельности служб;
- ✓ устранение возможности поступления нижестоящим исполнителям противоречивых команд; компетентное решение задач управления;
- ✓ повышение персональной ответственности линейных и функциональных руководителей за собственные результаты работы и подчиненных органов и исполнителей;
- ✓ оперативное решение вопросов при одновременном повышении качества управленческих решений;
- ✓ эффективный контроль за выполнением функций управления соответствующими службами.

Недостатки линейно- функциональной структуры:

- ✓ каждое звено заинтересовано в достижении своей узкой цели, а не общей цели организации;
- ✓ отсутствие тесных взаимосвязей и взаимодействия на горизонтальном уровне между производственными подразделениями;
- ✓ чрезмерно развитая система взаимодействия по вертикали;
- ✓ аккумулярование наряду со стратегическими оперативными задачами на верхнем уровне [3, с.112].

Среднесписочная численность работников сети ЗАО «Возвышенность» Васильки в 2018 году увеличилась на 450, а в 2021 году – ещё на 620 и составила 3700 человек. Прирост производительности труда в 2021 году по сравнению с 2018 годом в действующих ценах составил 58,12 %, что свидетельствует о повышении эффективности труда работников ресторана.

На данный период времени помимо собственных сеть ресторанов Васильки активно сотрудничает с партнерской сетью в рамках бизнес-программы «Белорусская домашняя кухня».

ЗАО «Возвышенность» Васильки не перестает внедрять в приготовление белорусских блюд новинки. Речь идет не только о традиционных белорусских блюдах: драники с мачанкой по-белорусски, драники с гуляшом из говядины, но и об освоении новых блюд (ленивые голубцы, котлета «Пожарская»). В 2019 году увеличилось количество изготавливаемых блюд.

В ЗАО «Возвышенность» Васильки работает шеф-повар, который совместно со своими поварами готовит и придумывает новинки блюд: драники с творогом, картофельные оладьи с курицей и овощами, тефтели в соусе Демиглас, драники с мясом и сметаной, куриные бедрышки в панировке Панко.

2 ПЛАНИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ

Планирование деятельности — это важный этап управления, который помогает компании достигать своих целей и обеспечивать устойчивое развитие.

План – это научно обоснованная модель состояния объекта планирования на конец планового периода. В нем указываются цель деятельности объекта планирования, средства достижения цели, устанавливаются количественные и качественные показатели, пути и способы их достижения, определяется время их выполнения и способы контроля за их выполнением

Основными принципами планирования являются:

1. Принцип научной обоснованности. Суть этого принципа состоит в том, что планы должны составляться на строго научной основе с соблюдением требований экономических законов развития производства и достижений современной науки и практики, с учетом местных природных и экономических условий и реальных возможностей дальнейшего роста производства продукции.

2. Принцип сбалансированности и пропорциональности. Сущность заключается в балансовой увязке показателей в процессе разработки планов и установлении пропорций: общеэкономических (между спросом и предложением, доходами и расходами, ростом производительности труда и заработной платой), внутриотраслевых (между трудовыми ресурсами и основными, оборотными средствами производства) и др.

3. Принцип непрерывности. Суть состоит в сочетании, согласованности и увязке между собой планов различного временного аспекта, т.е. долго-, средне- и краткосрочных с их корректировкой на изменяющиеся условия экономики.

4. Принцип целенаправленности и приоритетности. Суть состоит в том, что план должен быть направлен на достижение определенных целей с

выделением приоритетов, от решения которых зависит развитие экономики организации в целом. Этот принцип позволяет сосредоточить ресурсы на главных направлениях развития экономики организации с целью увеличения прибыли.

5. Принцип «Участия». Суть состоит в том, что плановые органы совместно со специалистами, трудовыми коллективами организации участвуют в разработке планов.

6. Принцип необходимости строгого выполнения договорных обязательств.

7. Принцип оперативного контроля за выполнением планов. Сущность заключается в своевременном устранении недостатков в хозяйственной деятельности из-за несвоевременного материально-технического снабжения и других просчетов.

Под системой внутрихозяйственного планирования понимают научно обоснованную систему свободного выбора основных видов блюд при составлении меню в ресторане.

Внутрихозяйственное планирование ЗАО «Возвышенность» Васильки имеет своей целью:

- ✓ определение основных направлений и пропорций по приготовлению популярных блюд, которые пользуются спросом у населения;
- ✓ повышение эффективности хозяйственной деятельности путем обеспечения оптимального использования возможностей и всех видов ресурсов ресторана.

Внутрихозяйственное планирование ЗАО «Возвышенность» Васильки включает: определение конечных и промежуточных целей ресторана, определение задач, решение которых необходимо для достижения целей, определение средств и способов решения этих задач, требуемых ресурсов, их источников и способов распределения.

Стратегическое перспективное планирование ЗАО «Возвышенность» Васильки представлено бизнес-план-прогнозом экономического и

социального развития ресторана на предстоящий год. В нем определены главные цели деятельности ресторана. Объектами планирования являются сведения о меню, производственные мощности, капитальные вложения, потребности в финансовых средствах, исследования и разработки, доля рынка и другие показатели.

Цель планирования состоит в обеспечении воспроизводственного процесса соответствующими по объему и структуре финансовыми и денежными ресурсами. Достичь этой цели можно разными способами. В экономике годовые финансовые планы составляли на основе контрольных цифр, доводимых ресторану отраслевыми министерствами и ведомствами: по объему и номенклатуре товарной продукции, распределению прибыли, размеру и источникам финансирования капитальных вложений, ценам реализации.

Роль финансового планирования в ресторане постоянно возрастает. В финансовых планах стратегические цели ресторана приобретают форму конкретных финансовых показателей, обосновывается финансовая база намеченных производственных планов и планов развития.

Основные задачи финансового планирования следующие:

- обеспечение материально-финансовой сбалансированности производственных и инвестиционных планов;
- изыскание денежных ресурсов, необходимых для реализации производственных программ развития всех отраслей общественного питания;
- определение путей и пропорций наиболее эффективного вложения капитала, без расчета стоимости собственного и заемного капитала;
- выявление неиспользованных внутрихозяйственных и внешних финансовых ресурсов, а также путей получения дополнительных денежных средств, необходимых для обеспечения финансовой устойчивости и развития ресторана;
- установление рациональных взаимоотношений с финансово-кредитными органами и контрагентами;

- соблюдение финансовых интересов собственников и других инвесторов;
- корректировка производственных и инвестиционных планов в зависимости от их обеспеченности финансовыми и денежными ресурсами;
- анализ финансового состояния ресторана после реализации плана производственно-финансовой деятельности; для этого необходимо составление баланса активов и пассивов (прогнозного бухгалтерского баланса) на конец планируемого года.

Планирование осуществляется исходя из предполагаемой потребности в определенном меню по приготовлению блюд белорусской кухни на основе изучения спроса прошлых периодов. Для осуществления более эффективного планирования в ресторане имеется доставка блюд на дом. То есть посредством детального изучения спроса и реализации блюд увеличивается спрос на определенные блюда.

Структура производства и структура продаж представлена на рисунке 2.1.

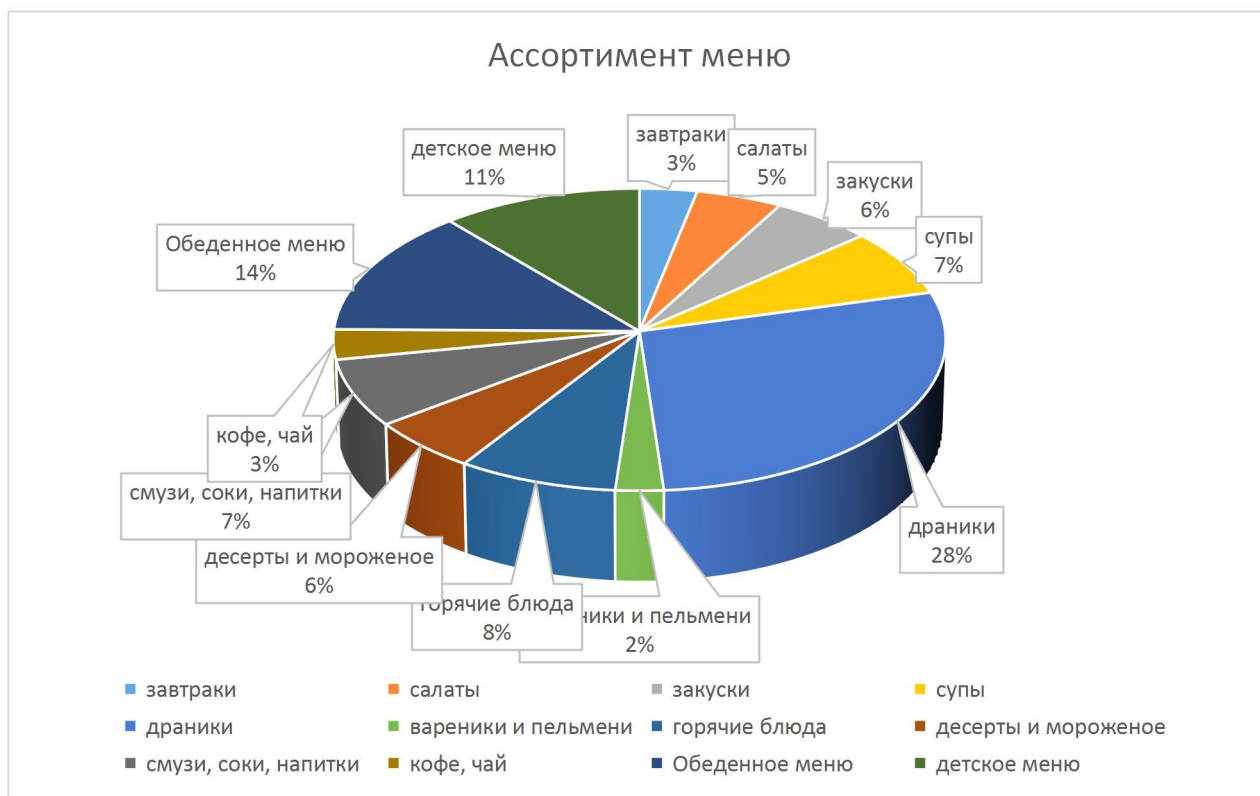


Рисунок 2.1 – Структура приготовления блюд

Наиболее востребованными являются драники с мачанкой по-белорусски, драники с гуляшом из говядины. Доля этих блюд составляет 28%. На втором месте, а это 14% – блюда обеденного меню: щи, грибной суп, шницель из курицы, голубцы с мясом, винегрет, свинина, запеченная с беконом сыром, оливье со снежным крабом, куриная отбивная, запеченная с томатами. На третьем месте, а это 11 % – детское меню: картофель фри с соусом, шоколадное какао, мороженое «Веселое облачко», куриные наггетсы с картофелем фри, сырники «Мышонок», лесная полянка, мясные подушечки, золотой гребешок, ванильный коктейль и др.

3 АНАЛИЗ ЗАТРАТ НА РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОДУКЦИИ

Издержки производства представляют собой совокупные затраты ресторана на производство и реализацию продукции за определенный период безотносительно к тому приходится затраты на законченное блюдо (что соответствует себестоимости блюда) или на завершённое производство.

Для получения общих выводов о структуре и динамике производственных затрат на производство применяется анализ затрат по экономическим элементам, позволяющий изучить состав затрат и охарактеризовать структуру себестоимости блюда.

Анализ затрат по элементам носит общеэкономический характер, так как позволяет выделить перенесенную и вновь созданную стоимость, отделить издержки производства, представляющие собой стоимость средств производства и фонд оплаты труда, от части прибавочного продукта, включаемого в себестоимость.

Структура затрат по экономическим элементам отражает материалоемкость, энергоемкость, трудоемкость производства, а также соотношение живого и овеществленного труда.

Текущие затраты – это расходы на приобретение сырья, материалов и комплектующих оплату труда работников ресторана, другие виды затрат относимые на себестоимость блюда. Текущие затраты осуществляются в течение всего производственного цикла.

Производственные затраты, включаемые в себестоимости готового блюда, классифицируют по различным признакам.

Основные затраты на приготовление блюда непосредственно связаны с процессом приготовления блюда: продукты, издержки на содержание основных средств, оплату труда производственных рабочих и другие расходы, кроме общепроизводственных и общехозяйственных.

Накладные затраты образуются в связи с организацией, обслуживанием производства и управления им. Они состоят из общепроизводственных и

общехозяйственных.

Прямые затраты осуществляются на производство конкретного вида блюда; их относят на соответствующие ее виды (стоимость продуктов и т.д.).

К косвенным – относят затраты, связанные с производством нескольких видов блюд.

Простые (одноэлементные) затраты – это затраты, состоящие из однородных элементов (стоимости продуктов, оплаты труда).

Комплексные затраты состоят из нескольких простых. Например, себестоимость закупки продуктов, оплату труда и т.д.

Условно-постоянные затраты изменяются прямо пропорционально изменению объема производства (оплата труда рабочих, продукты и т.д.).

Расходы на реализацию блюд – это выражение в денежной форме затраты живого и овеществленного труда по доведению готовой продукции от производителя к потребителю, преобразованию производственного ассортимента в торговый, организации процесса купли – продажи и потребления, удовлетворению спроса потребителей. Расходы на реализацию представляют собой общественно необходимые затраты труда, обеспечивающие выполнение торговлей своих функций и задач [8, с.474].

Значение расходов на реализацию заключается в их предназначении: благодаря им обеспечивается нормальный процесс товарного обращения, осуществляется реализация блюд из меню ресторана.

Классификация расходов на реализацию блюд позволяет более успешно осуществлять планирование, учёт, оперативное руководство и контроль за хозяйственной деятельностью ресторана [6, с.128].

Себестоимость приготовленного блюда – это важный показатель экономической эффективности производства готовой продукции. В ней отражаются все стороны хозяйственной деятельности, аккумулируются результаты использования всех производственных ресурсов.

Структура затрат на реализацию продукции (готовых блюд) за последние три года представлена в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Структура затрат на производство и реализацию продукции (готовых блюд) ЗАО «Возвышенность» Васильки за 2022-2024 г.г., тыс.руб.

Наименование показателя	2022 год	Уд. вес, %	2023 год	Уд. вес, %	2024 год	Уд. вес, %
Оплата труда	7271	29,35	8441	25,47	10756	24,89
Отчисления в ФСЗН	2545	10,28	2954	8,9	3765	8,71
Управленческие расходы	4554	18,38	6201	18,71	6806	15,75
Сырье и материалы за вычетом отходов	9156	37	13590	41	18654	43,17
Работы и услуги сторонних орг-ций	612	2,47	1016	3,07	2119	4,9
Топливо и энергия, прочие расходы	638	2,52	934	2,85	1109	2,58
ИТОГО	24776	100	33136	100	43209	100

Исходя из данных таблицы 3.1 можно сделать вывод, что затраты на реализацию продукции выросли в 2023 году по отношению к 2022 на 8360 тыс.руб, это в 1,75 раз больше, чем в предыдущем году. Причиной такому скачку затрат послужил небывалый рост продаж готовой продукции и возвршая потребность в готовой продукции (ассортимента готовых блюд). В 2024 году затраты на реализацию выросли на 10073 тыс руб.

При изменении объема производства готовой продукции возрастают только переменные расходы(сдельная зарплата производственных рабочих, прямые материальные затраты, услуги),постоянные расходы амортизация, арендная плата, повременная зарплата рабочих и административно-управленческого персонала остаются неизменными в краткосрочном периоде (при условии сохранения прежней производственной мощности ресторана).

4 ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РЕСУРСОВ ЗАО «ВОЗВЫШЕННОСТЬ» ВАСИЛЬКИ

ЗАО «Возвышенность» Васильки имеет следующую динамику прибыли на протяжении изучаемого периода. Прибыль от реализации в 2022 году составила 4151 тыс. руб., в 2023 – 6359 тыс. руб., а в 2024 – 7120 тыс. руб., таким образом, прибыль от реализации увеличилась на 2 969 тыс. руб., или на 171,52 %.

Структура доходов также изменилась, однако основная часть их приходится на доходы от реализации: в 2022 году – 66,58 %, в 2023 году – 73,26 %, в 2024 году – 75,99 %. Темп роста доходов от реализации составляет 152,98 % и 110,09 %, а темп роста выручки от реализации – 161,78 % и 124,24 %, что является негативной тенденцией. Доходы от реализации растут в более медленном темпе, чем выручка от реализации. Прочие доходы от текущей деятельности также занимают большую долю в структуре доходов – и увеличились с 18,71 % в 2022 году до 19,05 % в 2023 году.

Таким образом, в целом по ЗАО «Возвышенность» Васильки наблюдается позитивная тенденция увеличения показателей прибыли от различных видов деятельности и эффективности использования ресурсного потенциала.

Динамика прибыли по видам деятельности за 2022-2024 год представлена на рис. 4.1.

За данный период наблюдается рост прибыли по всем видам деятельности, кроме прибыли от инвестиционной и финансовой деятельности.

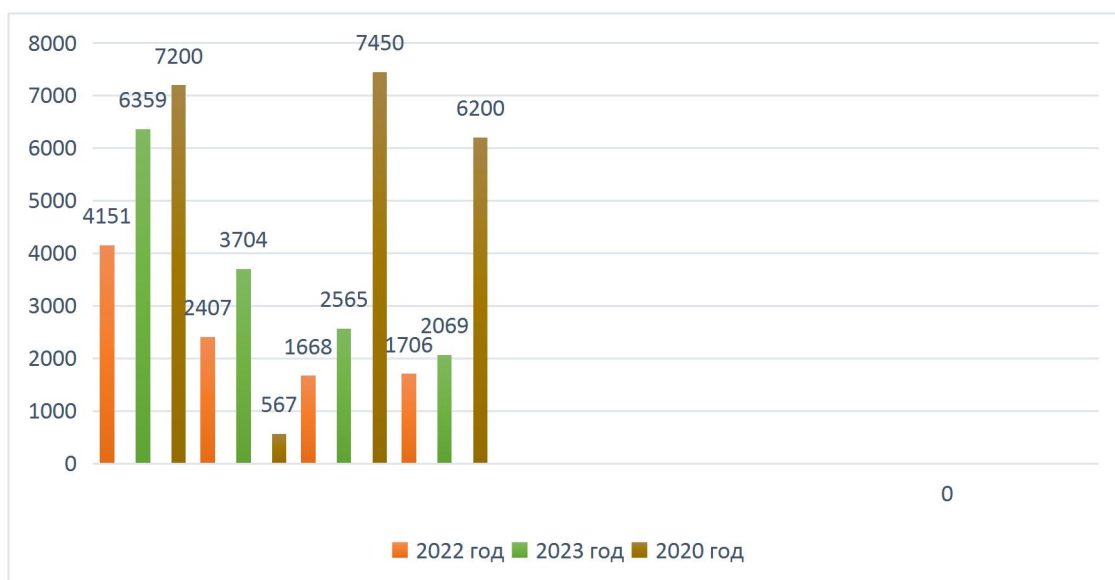


Рисунок 4.1 – Анализ прибыли по видам деятельности

Можно отметить, что на протяжении исследуемого периода наблюдается уменьшение суммы реализованных торговых. Так, в 2023 году по сравнению с 2022 уровень доходов от реализации изучаемого ресторана снизилась на 5,27 % на 2,66, а в 2023 году по сравнению с 2022 годом. Общая сумма доходов на протяжении исследуемого периода увеличивается, однако их уровень к товарообороту неизменно снижается: на 10,22 п.п. в 2023 году и на 9,21 п.п в 2024 году.

Структура доходов также изменилась, однако по-прежнему основная часть их приходится на доходы от реализации: в 2022 году – 66,58 %, в 2023 году – 73,26 %, в 2024 году – 75,99 %.

Темп роста доходов от реализации составляет 152,98 % и 110,09 %, а темп роста выручки от реализации – 161,78 % и 124,24 %, что является негативной тенденцией. Доходы от реализации растут в более медленном темпе, чем выручка от реализации. Прочие доходы от текущей деятельности также занимают большую долю в структуре доходов – и увеличились с 18,71 % в 2022 году до 19,05 % в 2024 году. Доходы по финансовой и доходы по инвестиционной деятельности значительно изменяются в исследуемом периоде, что в большей части связано с конъюнктурой валютного курса. Необходимым условием повышения финансовых результатов деятельности

ресторана является эффективное использование ресурсов ЗАО «Возвышенность» Васильки.

Изменение динамики прибыли обусловлено эффективностью использования основных средств, оборотных средств и трудовых ресурсов.

Исходя из представленных данных, можно сделать вывод, что ресторан эффективно использует ресурсы, в особенности оборотные средства. При этом обратим внимание на то, что в эффективность использования основных фондов возросла в 2024 году по сравнению с 2023 годом, если в 2023 году использование основных средств привело к уменьшению прибыли на 43,09 тыс. руб., то уже в 2024 году это позволило увеличить прибыль на 905,84 тыс. руб.

Сумма прибыли выражает количественную сторону финансового результата хозяйственной деятельности ЗАО «Возвышенность» Васильки. Однако она не всегда даёт возможность объективной оценки работы ресторана. В связи с этим для объективной оценки деятельности используется относительный показатель – рентабельность. Она характеризует эффективность, определяемую как отношение прибыли к одному из показателей функционирования ресторана. Ими могут быть: издержки производства, основные и оборотные средства, фонд заработной платы, ресурсы ресторана.

Для более наглядного представления данных ниже представлена диаграмма рис. 4.2, отображающая динамику показателей рентабельности ЗАО «Возвышенность» Васильки за 2022-2024 гг.

Таким образом, обобщающие показатели рентабельности совокупного ресурсного потенциала ЗАО «Возвышенность» Васильки за исследуемый период возросли. Показатели рентабельности отдельных примененных ресурсов также возросли в исследуемом периоде, при этом значительно возросли показатели рентабельности основных средств и фонда заработной платы. Таким образом, в целом по ресторану наблюдается позитивная тенденция увеличения показателей прибыли от различных видов

деятельности и эффективности использования ресурсного потенциала.

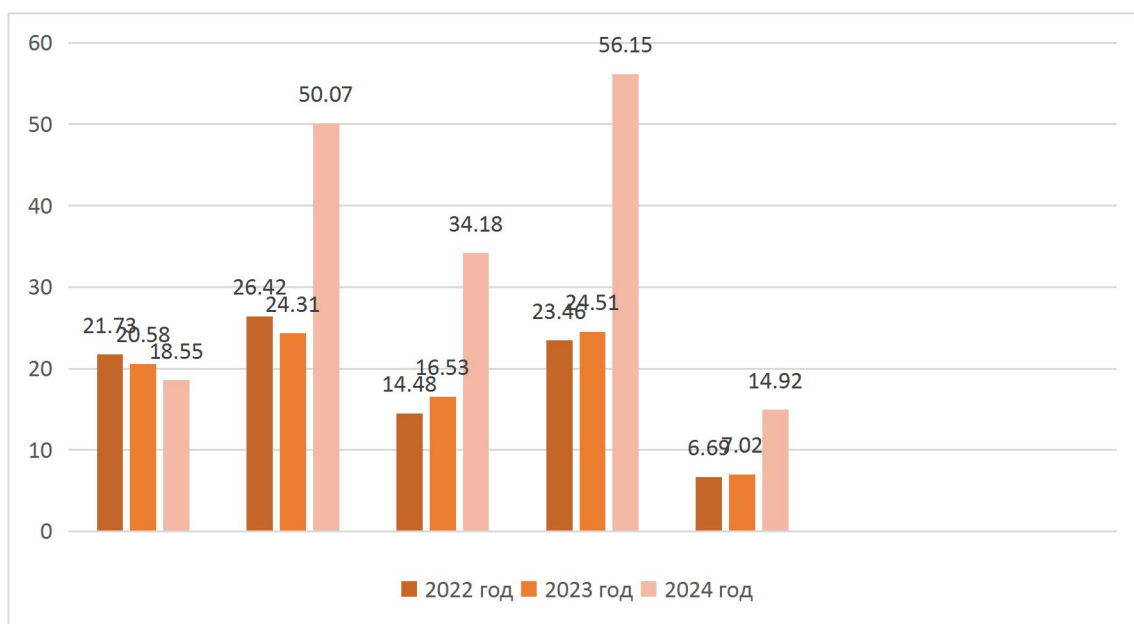


Рисунок 4.2 – Динамика показателей рентабельности

Анализ прибыли от реализации показал, что большинство факторов положительно повлияли на динамику прибыли от реализации, в следствие чего в 2022 году она увеличилась на 2208 тыс. руб., а в 2023 году увеличилась на 761 тыс. руб. Так, за счет изменения величины товарооборота величина прибыли от реализации возросла на 2564,14 и 155792 тыс. руб. соответственно. Однако это произошло в большей степени за счет ценового фактора. Наибольшее снижение прибыли (на 834,27 тыс. руб. и 2034,62 тыс. руб. соответственно) повлекло снижение уровня доходов, исходя из чего, следует отметить, что организации необходимо стремиться к увеличению их уровня (возможно за счет увеличения торговой надбавки, и следовательно, розничной цены продукции (готового блюда). Расчет влияния эффективности использования примененных ресурсов на чистую прибыль ЗАО “Возвышенность” Васильки показал, что ресторан эффективно использует ресурсы, в особенности оборотные средства. Доля прироста товарооборота за счет повышения эффективности использования примененных ресурсов (при прочих равных условиях) составила в 2023 году – 75 %, а в 2024 году –

наблюдалось отрицательное влияние примененных ресурсов на изменение товарооборота. Доля прироста прибыли за счет повышения эффективности использования примененных составила в 2023 году – 49,19 %, а в 2024 году – 79 %.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе прохождения преддипломной практики в ЗАО «Возвышенность» Васильки была изучена организационно-производственная структура ресторана, основные стадии производства и реализации продукции (готовых блюд), ассортимент продукции, основные виды документации, был собран материал, необходимый для написания отчета.

В процессе прохождения преддипломной практики были изучены: история создания и основные виды деятельности ресторана, организационная структура ЗАО «Возвышенность» Васильки, способы и принципы планирования в ресторане. Проведен анализ затрат на производство и реализацию готовой продукции (блюд), а также исследовано влияние коммерческой деятельности на результаты работы ЗАО «Возвышенность» Васильки. Дана оценка эффективности использования ресурсов ресторана и финансовой деятельности ресторана. Во время прохождения преддипломной практики, были выполнены все поставленные задачи.

В результате проведенного анализа деятельности ЗАО «Возвышенность» Васильки можно сказать, что в ресторане ведется активная открытая политика в отношении распространения и обмена информацией, благодаря чему каждый партнер и клиент может располагать достоверностью и доступностью к информационным ресурсам ресторана.

Основной информационный канал – это Интернет-ресурсы, а именно сайт компании, страницы в социальных сетях. Коммуникационный процесс в ресторане находится на высоком уровне, так как одним из главных элементов является общение. Это как общение между уровнями управления и подразделениями, так и общение со своим потребителем.

Анализ финансовой части ресторана показал, что все финансовые показатели растут, отрицательной динамики не наблюдается. Структуру пассива данного ресторана в целом можно признать положительной, так как доля собственного капитала в общей величине пассивов достаточно высока.

Производство готовой продукции в ресторане находится в достаточно стабильном финансовом положении, наблюдается прирост собственных оборотных средств.

Оптимальный размер денежных средств в ресторане составляет 23% от общей суммы краткосрочных обязательств. В 2022 и 2023 гг. их фактическое наличие было немного меньше оптимального размера, а в 2024 г. наблюдается рост денежных средств по сравнению с 2023 г. На основании данных изменений можно сделать вывод об эффективном использовании денежных средств.

В ходе написания данного отчета, так же были проанализированы и исследованы основные вопросы, связанные с работой отдела маркетинга и продвижения готовой продукции. В результате анализа выяснилось, что ЗАО «Возвышенность» Васильки – это успешно работающий ресторан, который обладает высокими конкурентными преимуществами.

По итогам проведенных маркетинговых исследований, были сделаны следующие выводы:

- в основном, цены у конкурентов выше, чем у ЗАО «Возвышенность» Васильки;
- разнообразие изготавливаемой готовой продукции ЗАО «Возвышенность» Васильки во многом превышает показатели конкурентов;
- месторасположение головного офиса конкурентов более выгодное – центр города, что обеспечивает поток клиентов;
- месторасположение производств ресторана напротив имеет превосходство перед конкурентами, так как размещение производства в небольших белорусских городах дает возможность иметь преимущество в скорости выпуска новых продуктов общественного питания, не повышая затраты и делая свою продукцию более доступной;
- в ресторане постоянно проводятся акции, действует дисконтная

система, что создает благоприятную среду для привлечения клиентов.

Так же стоит отметить, что сильными сторонами ресторана является широкая номенклатура видов выпускаемой продукции, хорошее качество в соотношении с ценой, высокая отдача своему потребителю (ежедневное общение с клиентами), наличие интернет-магазина, выполнение заказов в сжатые сроки.

Оснащение ресторана новым оборудованием позволяет найти дополнительные пути развития производственной деятельности, а, следовательно, обеспечивать возможность расширения производственных мощностей.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Грищенко, О.В. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности организации: учебное пособие, М. Экономика, 2009 – 112 с.
2. Дорофеев, Н. П. Реклама в сфере торговли / Н.П. Дорофеев. – Москва: Лаборатория книги, 2010. – 74 с.
3. Кучинский, А.В. Сбалансированность денежных потоков как направление совершенствования учетно-аналитического обеспечения управления денежными потоками Опубликовано: Экономические науки. - №11 (60). – 2009.
4. Организация предпринимательской деятельности: Учебное пособие/ Под ред. О.В. Шеменевой, Т.В. Харитоновой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017 – 178с.
5. Основы предпринимательства: учеб. пособие / Н.В. Ананьева. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2016 – 193с.
6. Экономика организации (организации): Учебник/ О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. – М.: М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017 – 461 с.
7. Экономика организации: учеб. пособие / Л.Н. Нехорошева, Э40 Н.Б. Антонова, Л.В. Гринцевич [и др.]; под ред. Д-ра экон.наук, проф. Л.Н. Нехорошевой. – Минск: БГЭУ, 2008. –19 с.
8. Мухина, И.А. Экономика организации (организации): учебное пособие / И.А. Мухина – 2-е изд., стер. – Москва: Издательство «Флинта», 2017 –529 с.
9. Экономика торговли: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 1 / А. З. Коробкин [и др.]; под ред. А.З. Коробкина. – Минск: Вышэйшая школа, 2020. – 271 с.
10. Виноградова, С.Н. Коммерческая деятельность / С.Н. Виноградова, О.В. Пигунова. – Минск: Вышэйшая школа, 2008. – 364 с.
11. Алексеенко, Н.А. Экономика промышленного предприятия: учеб. пособие / Н.А. Алексеенко, И.Н. Гурова. – Минск: Изд-во Гревцова, 2009.

12. Экономика организации (предприятия): учеб. пособие / Л.Н. Нехорошева, Н.Б. Антонова [и др.]; под ред. Л.Н. Нехорошевой. – Минск: БГЭУ, 2014. – 573 с.

13. Экономика предприятий торговли: учеб. пособие (под общ. ред. Н.В. Максименко, Е.Н. Шишковой). – Минск, Вышэйшая школа, 2009.

14. Экономика организаций торговли / Р.П. Валевиц. – Минск: БГЭУ, 2010.

15. Экономика предприятий торговли / Н.В. Максименко. – Минск: Выш. шк., 2007.

16. Витебская, Е.С. Экономика организации: учебное пособие / Е.С. Витебская. – Минск: РИПО, 2020. – 295 с.