

## Практичне завдання

### 1. Розрахунок виручки та прибутку ресторану

Умови:

- Середній чек відвідувача – 250 грн.
- Середня кількість відвідувачів на день – 120 осіб.
- Ресторан працює 30 днів на місяць.
- Собівартість страви (продукти, витрати) становить 45 % від ціни продажу.
- Заробітна плата персоналу – 180 000 грн/міс.
- Оренда та комунальні витрати – 80 000 грн/міс.
- Маркетинг та інші витрати – 40 000 грн/міс.

**Завдання:**

- 1.1. Розрахувати місячну виручку.
- 1.2. Визначити валовий прибуток (виручка – собівартість).
- 1.3. Обчислити чистий прибуток (валовий прибуток – усі інші витрати).

### 2. Аналіз та пропозиції

- Які статті витрат найбільш «важкі» для ресторану?
- Як можна знизити витрати без втрати якості?
- Запропонуйте два методи збільшення доходів ресторану?

### Приклад розв'язання практичного завдання

**Умови:** середній чек = 250 грн; відвідувачів на день = 120; днів в місяці = 30; собівартість = 45% від ціни продажу; зарплата = 180 000 грн/міс; оренда+комуналка = 80 000 грн/міс; маркетинг та інші = 40 000 грн/міс.

---

### 1. Розрахунок виручки та прибутку

#### 1.1 Місячна виручка

- Денна виручка = середній чек × кількість відвідувачів на день  
= 250 грн × 120 = 30 000 грн/день.
- Місячна виручка = денна виручка × 30 днів  
= 30 000 × 30 = **900 000 грн/міс.**

#### 1.2 Валовий прибуток (виручка – собівартість)

- Собівартість = 45% від виручки =  $0.45 \times 900\,000 = 405\,000$  грн/міс.
- Валовий прибуток = виручка – собівартість  
= 900 000 – 405 000 = **495 000 грн/міс.**

#### 1.3 Чистий прибуток (валовий прибуток – інші витрати)

- Постійні (інші) витрати = зарплата + оренда/комуналка + маркетинг  
= 180 000 + 80 000 + 40 000 = **300 000 грн/міс.**
- Чистий прибуток = 495 000 – 300 000 = **195 000 грн/міс.**

# Варіанти практичних завдань

---

## Варіант 1 (кафе в центрі міста)

- Середній чек: **200 грн**
  - Відвідувачів на день: **150**
  - Днів у місяці: **30**
  - Собівартість страв: **50 %** від ціни продажу
  - Зарплата персоналу: **160 000 грн/міс**
  - Оренда та комунальні послуги: **60 000 грн/міс**
  - Маркетинг та інші витрати: **30 000 грн/міс**
- 

## Варіант 2 (сімейний ресторан у спальному районі)

- Середній чек: **300 грн**
  - Відвідувачів на день: **90**
  - Днів у місяці: **30**
  - Собівартість страв: **40 %**
  - Зарплата персоналу: **200 000 грн/міс**
  - Оренда та комунальні: **100 000 грн/міс**
  - Маркетинг та інші витрати: **50 000 грн/міс**
- 

## Варіант 3 (ресторан доставки/«dark kitchen»)

- Середній чек: **180 грн**
  - Відвідувачів (замовлень) на день: **200**
  - Днів у місяці: **30**
  - Собівартість страв: **55 %**
  - Зарплата персоналу: **140 000 грн/міс**
  - Оренда та комунальні: **40 000 грн/міс**
  - Маркетинг та інші витрати: **70 000 грн/міс**
- 

## Варіант 4 (преміальний ресторан)

- Середній чек: **600 грн**
- Відвідувачів на день: **60**
- Днів у місяці: **30**
- Собівартість страв: **35 %**
- Зарплата персоналу: **250 000 грн/міс**
- Оренда та комунальні: **120 000 грн/міс**
- Маркетинг та інші витрати: **80 000 грн/міс**