**Тема: Сущность товарооборота**

1.Роль товарооборота и его значение

2.Состав товарооборота

3.Товарные запасы

**1. Роль товарооборота и его значение**

Розничная продажа представляет собой акт обмена денег на товар и услуги. Розничным товарооборотом является продажа, продовольственных и непродовольственных товаров населению через специально организованную торговую сеть, рынки, а также непосредственно на предприятиях, в организациях, учреждениях.

Розничный товарооборот делится на товарооборот: -розничной торговли; -товарооборот общественного питания.

Товарооборот - количественный показатель, характеризующий объём продаж. Розничный товарооборот представляет собой заключительную стадию движения потребительских товаров из сферы обращения в личное потребление путём их обмена на денежные доходы.

Товарооборот общественного питания выражает экономические отношения, возникающие при реализации собственной продукции, покупных товаров, оказания услуг по организации питания.

Товарооборот предприятия питания состоит из двух основных частей:

-реализации продукции собственного производства;

-продажи покупных товаров.

К продукции собственного производства относятся пищевые продукты и полуфабрикаты, изготовленные на предприятиях питания либо подвергшиеся здесь какой-либо обработке. Она включает в себя блюда, горячие и холодные напитки, кулинарные, кондитерские, мучные изделия, полуфабрикаты и т.д.

Продукция собственного производства по степени готовности подразделяется на готовые блюда и кулинарные изделия и полуфабрикаты, которые требуют в дальнейшем дополнительной обработки.

В зависимости от форм потребления, назначения в питании человека продукцию собственного производства можно подразделить на обеденную и прочую продукцию.

*(Обеденная продукция - это блюда, реализуемые и потребляемые в залах, а также отпускаемые на дом. Блюдо - порция пищи, приготовленная из определённого набора сырья, прошедшую полную или частичную тепловую или первичную обработку, и готовая к потреблению. Все блюда в зависимости от назначения подразделяются на первые, вторые, третьи, горячие и холодные закуски. Из общего выпуска продукции собственного производства на долю обеденной продукции собственного производства на предприятиях общественного питания приходится 75-80%).*

*Остальные виды продукции собственного производства (бутерброды, изделия, запечённые в тесте, горячие напитки, мороженое, безалкогольные напитки собственного производства, молочно-кислая продукция и др.), а также полуфабрикаты, изготовленные для продажи (мясные, рыбные, крупяные, овощные, очищенный картофель и др.), кондитерские, мучные изделия как блюда не учитываются и относятся к прочей продукции собственного производства).*

Продукция собственного производства учитывается и планируется в стоимостных и натуральных показателях.

Реализация продукции собственного производства, а также покупных товаров непосредственно потребителям через обеденные залы, буфеты, кулинарные магазины и т.п. составляет розничный товарооборот предприятий питания.

Отдельные предприятия продают готовую продукцию или полуфабрикаты другим предприятиям общественного питания и розничной торговли. В результате такого рода реализации продукты питания ещё не поступают в сферу личного потребления, поэтому их товарооборот является оптовым. Поскольку товары при этом не выходят за пределы отрасли, такой товарооборот самостоятельного отраслевого значения не имеет.

Сумма оборота от реализации продукции собственного производства (розничного и оптового) и оборота от реализации выкупных товаров образует общий оборот общественного питания, то есть валовой. Валовой товарооборот характеризует полный объём производственной и торговой деятельности предприятия общественного питания. По отношению к нему планируют и учитывают другие показатели: -издержки производства и обращения, -расходы на оплату труда, -прибыль и др. Товарооборот планируют и учитывают в розничных ценах, включая наценку общественного питания.

Роль и значение товарооборота как экономического показателя заключаются в следующем:

-товарооборот является объёмным показателем, характеризующим масштабы деятельности предприятия питания;

-по удельному весу товарооборота предприятия питания в товарообороте региона отрасли можно судить о доли предприятия на рынке;

-товарооборот в расчёте на душу населения характеризует один из аспектов жизненного уровня населения;

-по доле товарооборота предприятия питания, в товарообороте региона определяется предприятие-монополист (оно считается таковым, если удельный вес товарооборота предприятия в товарообороте региона превышает 30%);

-по отношению к товарообороту учитываются, анализируются и планируются показатели, оценивающие эффективность деятельности предприятия (товарооборачиваемость, рентабельность, уровень издержек и др.).

**2.Состав товарооборота**

Розничный товарооборот делится на:

- розничный товарооборот торговой сети;

- розничный товарооборот общественного питания.

В состав розничного товарооборота торговой сети включается:

1) Продажа товаров населению:

а) за наличный расчет, по кредитным, пластиковым карточкам банков, электронным картам, расчетным чекам банков, по перечислениям со счетов вкладчиков банков по их поручениям;

б) в кредит с рассрочкой платежа, при этом в объем товарооборота включается полная стоимость товаров по ценам фактической реализации;

в)по безналичному расчету организациями, фирмами, выполняющими заказы населения на покупку товаров по почте;

2)В розничный товарооборот включается стоимость стеклянной посуды, проданной населению с товаром.

3)Стоимость расфасованных в предприятиях торговли продовольственных товаров учитывается в розничном товарообороте, включая стоимость упаковки.

Продажа предприятиями общественного питания населению:

а) за наличный расчет готовых изделий и полуфабрикатов собственной выработки (блюд, кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий) и покупных товаров, реализованных через обеденный зал или буфет, включая отпуск обедов на дом, через магазины и отделы кулинарии, палатки, ларьки, киоски, принадлежащую предприятию общественного питания;

б) готовых изделий и полуфабрикатов собственной выработки, покупных товаров рабочим и служащим с последующим удержанием их стоимости из заработной платы - включается в розничный товарооборот по моменту фактического отпуска питания или товара по ценам фактической реализации;

в) стоимость питания, отпускаемого по абонементам и талонам работникам других юридических лиц и их обособленных подразделений - включается в розничный товарооборот по моменту фактического отпуска питания по цене фактической реализации;

д) выручка предприятий общественного питания от продажи цветов, сувениров, табачных изделий и других непродовольственных товаров.

**3. Товарные запасы** в розничной торговой сети и сети общественного питания показываются в розничных ценах на дату учета, в овощехранилищах - в ценах, по которым они находятся на балансе этих предприятий.

В состав товарных запасов розничной торговли не включаются.

а) товары в пути;

б) тара всех видов: мягкая, жесткая, стеклянная, как свободная, так и занятая под товаром;

в) товары материально-технического снабжения;

г) товары на складах предприятий, занимающихся заготовительной деятельностью;

д) товары в комиссионных магазинах и магазинах по продаже скупленных вещей;

е) готовая продукция в подсобных производственных предприятиях торговых организаций;

ж) товары отгруженные, по которым расчетные документы не сданы на инкассо в учреждения банков;

з) товары поставщика, принятые на ответственное хранение (под сохранную расписку).

Факторы, влияющие на товарооборот.

Выполнение плана по товарообороту и динамика основных показателей производственно-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания зависят от трёх групп факторов:

1) от обеспеченности товарными ресурсами, правильности их распределения и использования;

2) от обеспеченности трудовыми ресурсами, эффективности использования рабочего времени, производительности труда работников общественного питания;

3) от состояния, развития и использования материально-технической базы предприятия питания.

Первая группа факторов

Главный фактор успешного развития товарооборота и выпуска собственной продукции - обеспеченность и рационального использования товарных ресурсов. Анализ использования товарных ресурсов на предприятии общественного питания обычно начинают с изучения продуктового баланса. В ходе анализа определяют, как товарные ресурсы обеспечивали успешное выполнение плана и развитие товарооборота в динамике. Товарооборот предприятия общественного питания зависит от поступления сырья и покупных товаров, состояния товарных запасов. На его объём оказывает влияние прочее выбытие продуктов. Эта зависимость может быть выражена формулой продуктового баланса:

Зн + П = Р + В + Зк ,

где Зн - товарные запасы на начало изучаемого периода;

П - поступление сырья, полуфабрикатов и покупных товаров;

Р - реализация продукции собственного производства и покупных товаров;

В - прочее выбытие продуктов;

Зк - товарные запасы на конец анализируемого периода.

Влияние показателей товарного баланса на развитие товарооборота можно определить, применив следующую формулу:

Р = Зн + П - В - Зк

Анализ поступления сырья, полуфабрикатов и покупных товаров проводят по общему объёму, ассортименту, количеству, качеству, источникам поступления и отдельным поставщикам. Прежде всего, исходя из плана товарооборота и выпуска собственной продукции определяют потребность в товарных ресурсах и сравнивают с возможностями их закупки. Особое внимание уделяют выявлению, изучению и мобилизации дополнительных источников поступления сырья, полуфабрикатов и покупных товаров на льготных условиях. Закупки зелени, ранних овощей, ягод и фруктов на колхозных рынках, продовольственных товаров непосредственно у производителей расширяют и разнообразят ассортимент продукции собственного производства, повышают калорийность и качество выпускаемых блюд. Приобретение продуктов непосредственно у производителей, поступление сырья из подсобных хозяйств и пунктов потребительской кооперации, как правило, производятся дешевле, чем при их закупке через оптовых посредников, что является важным фактором снижения стоимости питания и повышения рентабельности хозяйствования. В связи с этим при анализе необходимо изучить, как предприятия питания используют возможности вовлечения в товарооборот дополнительных товарных ресурсов из указанных выше источников и какие имеются резервы для их роста. Особое внимание уделяется изучению частоты и своевременности завоза продуктов.

Сезонные запасы продуктов создают в определённые периоды года и их образование связано с сезонностью производства. В общественном питании к сезонным товарным запасам относится заготовка картофеля, овощей, фруктов и другой сельскохозяйственной продукции на зимний период.

Текущие товарные запасы обычно планируют отдельно от сезонных. Нормативы текущих запасов продуктов каждое предприятие питания планирует поквартально в сумме или днях. При этом норматив текущих товарных запасов в днях на квартал одновременно является и нормативом товарооборачиваемости.