

ВПЛИВ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ УСТАТКУВАННЯ НА РЕНТАБЕЛЬНІСТЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Александрова В.О., Пашко В.Є.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Не тільки в Україні, а й у світовій індустрії гостинності та ресторанного бізнесу залишається актуальним питання підвищення рентабельності діяльності підприємств громадського харчування. Збільшення прибутку забезпечується ефективністю управління продажами, професійним управлінським обліком, грамотним використанням дієвих методів роботи з клієнтами. Підвищення рентабельності підприємства досягається не тільки за рахунок збільшення обсягів виробництва і продажів, а так само за рахунок зниження поточних витрат. Оскільки найбільшою статтею витрат є електроенергія, то слід приділити пильну увагу заходам щодо зниження енерговитрат, тому що енергоефективність - запорука прибутковості ресторанного бізнесу.

Приготування їжі, освітлення, обігрів приміщень, робота холодильного та іншого професійного обладнання неможливі без енергоспоживання. Отже, розрахунок енергоефективності ресторанів, барів, кафе, а також інших об'єктів, пов'язаних з експлуатацією теплового, холодильного та іншого професійного обладнання, власникам необхідно проводити ще на стадії створення бізнес-проекту. У середньостроковій перспективі при детальному аналізі результат від цього показника стає очевидний. Низька вартість обладнання не завжди виправдана і, в деяких випадках, працює проти замовника. Різниця в ціні з часом стирається за рахунок більш низького коефіцієнта корисної дії обладнання і збільшеного енергоспоживання.

В умовах щорічно зростаючого дефіциту енергоресурсів і зростання цін на енергоносії зусилля вчених не тільки в Європі, але і в усьому світі, спрямовані на розробку програм зі скорочення енергоспоживання і втрат енергії при її передачі від виробника до споживача. Головне завдання цих програм полягає в підвищенні енергоефективності промислового і побутового обладнання і технологічних процесів при скороченні енергоспоживання. Тобто, отримання більшого позитивного ефекту від роботи обладнання при менших енерговитратах.

Висока енергоємність обладнання і технологічних процесів є стримуючим фактором підвищення енергоефективності. Тому оптимізація енергоресурсів споживання, застосування енергозберігаючих технологій та обладнання, скорочення всіх видів енерговитрат є першорядним завданням для вирішення питання щодо зниження питомих витрат і використання енергоресурсів в індустрії гостинності та ресторанного бізнесу.