

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет центр заочної форми навчання  
Кафедра економіки підприємства та організації підприємницької  
діяльності

Допущено до захисту  
Завідувач кафедри \_\_\_\_\_  
(підпис)  
“\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

Випускна робота бакалавра  
з теми:

**Економічне обґрунтування проекту створення  
ресторану**

Виконала: студентка 4 курсу, групи 4  
Ліхашева Поліна Ігорівна  
Напряму підготовки:  
«Економіка підприємства»

Керівник:  
К.е.н., доцент  
Літвінова Вікторі Олександрівна

Одеса – 2019

## ЗМІСТ

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| ВСТУП .....                                                                      | 3  |
| РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....          | 6  |
| 1.1. Сутність і соціально-економічне значення ресторанного господарства .....    | 6  |
| 1.2. Види послуг в ресторанному господарстві .....                               | 14 |
| 1.3.Формування потреби і попиту на продукцію ресторанного господарства .....     | 25 |
| РОЗДІЛ 2. ОБГРУНТУВАННЯ ВИТРАТ НА СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ «FISH&FARSH».....          | 31 |
| 2.1. Характеристика виду діяльності та продуктів ресторану «Fish&Farsh».....     | 31 |
| 2.2.Аналіз конкурентного середовища та план маркетингу .....                     | 37 |
| 2.3. Організаційний та виробничий план створення ресторану «Fish&Farsh».....     | 42 |
| РОЗДІЛ 3. РОЗРАХУНОК ПОКАЗНИКІВ ЕКОНОМІЧНОЇ ДОЦІЛЬНОСТІ РЕАЛЬНИХ ІНВЕСТИЦІЙ..... | 60 |
| 3.1. Фінансовий план та ефективність капіталовкладень .....                      | 60 |
| 3.2. Оцінка ризиків проекту створення ресторану «Fish&Farsh».....                | 64 |
| ВИСНОВКИ .....                                                                   | 70 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....                                                 | 72 |

## ВСТУП

**Актуальність теми магістерської роботи** обумовлена тим, що створюючи в Україні індустрію туризму, прагнучи гідно увійти до міжнародного ринку туристичних послуг, необхідно реконструювати діючі, будувати нові сучасні підприємства ресторанного господарства, здатні конкурувати з кращими ресторанами світу, завоювати авторитет і популярність.

Залученню людей і капіталів в сферу ресторанного бізнесу перешкоджає поширена думка, що близько 90% відкритих ресторанів припиняють своє існування в перший же рік. Незважаючи на популярність цієї тези, вона не враховує процеси змін власності, особливості процедури банкрутства, інші чинники життєздатності і процесів переформування в галузі.

У реальності, як показують дослідження останніх років, можна говорити швидше про коливання даного параметра від 30 до 60% в різних регіонах світу. За економічними показниками, після першого року роботи ресторану можливість його відходу з ринку значно знижується, а після семи років роботи в області отримує взагалі мінімальну статистичну вірогідність, крім того, зростання даної галузі має визначатися, наприклад, Національною Асоціацією ресторанів США в середньому в 3-4 % за рік, що, безумовно, робить ресторанний бізнес більш привабливим для інвесторів і постійних клієнтів.

Сьогодні, коли Україна прагне увійти до системи світової економіки, в умовах переходу до ринкових відносин і зародженні приватних підприємств громадського харчування, доцільно застосувати загальноприйняту в світовій практиці термінологію - «ресторанне господарство».

Ресторанне господарство в Україні є великою підгалуззю народного господарства і прагне виділитися в самостійну область. Характерною особливістю ресторанного господарства є те, що воно об'єднує всі чотири фази розширеного відтворювання: виробництво, розподіл, обмін і споживання.

**Метою кваліфікаційної роботи** є розробка і обґрунтовування інвестиційного проекту створення нового підприємства – монопродуктового ресторану і оцінка ефективності інвестицій, що вкладаються.

**Завдання роботи** полягали в:

- обґрунтовування теоретичних аспектів організації ресторанного господарства, зокрема, обґрунтовування чинників, що формують потреби і попиту на продукцію ресторанного господарства;
- обґрунтовування і розрахунок витрат на створення ресторану «Fish&Farsh», що включає: характеристика послуг створюваного ресторану; розрахунок суми основного капіталу, собівартості, ціни і матеріальних витрат; розрахунок суми амортизаційних відрахувань;
- обґрунтовування економічної доцільності інвестицій, що вкладаються, на основі розрахунку показників економічної ефективності.

**Об'єкт дослідження** – монопродуктовий ресторан «Fish&Farsh», який створюється.

**Предмет дослідження** – економічна доцільність реальних інвестицій.

**Методичну базу дослідження** складають монографічний метод дослідження наявних інформаційних і літературних джерел, наукових праць, методи фінансового аналізу: розрахунок і оцінка фінансових коефіцієнтів; економіко-математичні і статистико-аналітичні методи і прийоми: зведення і угруповання статистичних даних; аналіз рядів динаміки, прийом ланцюгових

підстановок в факторному аналізі; сучасні методи управління оборотними коштами підприємства: управління поточними фінансовими потребами підприємства.

**Інформаційну базу** дослідження складають дані бухгалтерської і фінансової звітності підприємства, інформація з періодичних видань, монографії, наукові статті і підручники вітчизняних і зарубіжних фахівців у області фінансового менеджменту.

У магістерській роботі використовувалася аналітична система Project Expert компанії «ПРО-ИНВЕСТ-ИТ», що базується на методиці оцінки інвестиційних проектів UNIDO, програма Microsoft Office Excel.

Результати дослідження можуть бути використані для утворення нового ресторану моно продуктової кухні та обґрунтовують ефективність його утворення та функціонування..

Дипломна робота складається з вступу, основної частини, представленої трьома розділами, висновку, списку використаних джерел і додатків.

## ВИСНОВКИ

Сучасні дослідники приписують сучасному суспільству модель так званої макдональдизації, що впливає на багато проявів суспільної поведінки і особистісного розвитку людства. Виявлені в результаті дослідження чотири основні принципи ресторану швидкого харчування – ефективність, кількісна вимірність, передбачуваність і контроль – виявляються співзвучні основним стратегіям життя і принципам функціонування сучасного суспільства.

Дослідження останніх років показують, що не тільки отримання прибутку, але в більшій мірі стратегічний вибір місця розташування, орієнтація на демографічні зміни і національні традиції, завоювання сегмента ринку і побудова оригінального портфеля продукції, а також компетентність управлінської ланки і персоналу ведуть до зниження ризику банкрутства. Говорячи про готельних комплексах в нашій країні, потрібно зауважити, що багато хто з них були побудовані порівняно давно, тому власникам доводиться витратити гроші на обслуговування ліфтів, потокові ремонти та інші види обслуговування, що відображається на ціні поселення.

Якісна їжа, точність і правильність виконання замовлення, безпеку, комфорт і надійність – такі основні вимоги, які пред'являють споживачі в сфері ресторанного бізнесу, при цьому метою відвідування ресторану вони вважають, перш за все, задоволення від спектра соціальних і духовних і рекреативних потреб, які впливають на особистість.

Таким чином, з огляду на як конкретні особливості області готельного і ресторанного бізнесу, так і на загальні процеси розвитку суспільства, можна виділити ряд факторів успішності та ефективності в сфері ресторанного господарства:

1. Наявність цілісної концепції і стратегії підприємства, спрямованої на задоволення мотиваційної складової особистості споживача;
2. Прийняття рішень, розрахованих на довгостроковий економічний ефект;

3. Використання прикладних досліджень, які відстежують виникаючі потреби клієнтів в даному сегменті ринку;
4. Своєчасне перенавчання персоналу і делегування повноважень;
5. Створення місії підприємства, передача корпоративних цілей і цінностей службовцям для протидії конкурентам;
6. Доцільний розподіл робочого часу на підприємстві, забезпечує пропорційний баланс робочого і неробочого часу;
7. Ефективний менеджмент, створює позитивний образ і внутрішню корпоративну культуру.
8. Запропонований проект потребує інвестицій у сумі майже 6 млн. грн., термін окупності становить 1 рік, 1 місяць, рентабельність продажів 36%.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Конституція України. –К.: Юрид.літ.,1996. – 50с.
2. Господарський кодекс України.
3. Цивільний кодекс України.
4. Закон України «Про Національну програму сприяння розвитку малого підприємництва в Україні» від 21.12.2000.
5. Закон України Про державну підтримку малого підприємництва від 19.10.2000.
6. Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців» від 15.05.2003 № 755-IV.
7. Закон України «Про ліцензування певних видів господарської діяльності» від 01.06.2000 № 1775-III.
8. Закон України «Про патентування деяких видів підприємницької діяльності» від 23.03.1996 № 98/96.
9. Указ Президента України "Про заходи по зменшенню заборгованості та фінансовому оздоровленню суб'єктів підприємницької діяльності" від 21.12.98 р.
10. Указ Президента України "Про заходи щодо забезпечення підтримки та дальшого розвитку підприємницької діяльності" від 15.07.2000.
11. Указ Президента України від 25 травня 2000 року N 721/2000 "Питання Державного комітету України з питань регуляторної політики та підприємництва".
12. Розпорядження "Про затвердження Змін до Положення про Державний реєстр" від 23.10.2003 № 93.
13. Project Expert: описание решения задач разработки финансовых планов и инвестиционных проектов. - [www.pro-invest.com/it](http://www.pro-invest.com/it).
14. Агафонова Л. Г. Готельний та ресторанний бізнес. - Ціноутворення, комунікація, державне регулювання. Навчальний посібник. Знання України – 2002 . 358 с.

15. Амброзевич Т. Класифікація збутової діяльності в ресторанному господарстві та формування стандартів// Вісник №4. - КНТЕУ – 2008 р. стор. 70-80.
16. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства. Центр учбової літератури – 2007. 280 с.
17. Архипов В.В. Ресторанна справа //Асортимент, технологія, управління якістю продукції в сучасному ресторані. Центр учбової літератури. Навчальний посібник – 2008 р. 384 с.
18. Базвалюк М. Сети общественного питания //Ресторанный и гостиничный бизнес, - №2. 2005 г. стр. 66-67.
19. Бланк И.А. Основы финансового менеджмента. Т.1. - К.: Ника -Центр, Эльга. 2001 - 592с.
20. Бланк И.А. Основы финансового менеджмента. Т.2. - К.: Ника - Центр, Эльга. 2001 - 512с.
21. Бутенко А.І., Кучеренко В.Р., Доброва Н.В. Основы бізнесу. - Одеса; "Автограф", 2000 р. - 118 с.
22. Карский В. Проектирование предприятий общественного питания// Ресторанный и гостиничный бизнес, - №4. 2004 г. стр.78-81.
23. Кристофер Э.Т. Ресторанный бизнес – М.: «РосКонсульт», 1999, 271с.
24. Кузнецова Н.М. Економіка й організація готельного та ресторанного господарства. - Одеса: «Інститут туризма», 2002. – 173 с.
25. Кучеренко В.Р. Планування ділового розвитку фірми. Навчальний посібник/ Кучеренко В.Р., Маркітан О.С, Язвенюк Б.М.- Одеса: Інноваційно-іпотечний центр, 2000. - 120с.
26. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес. Менеджмент. Навчальний посібник. Центр навчальної літератури – 2008 г. 348 с.
27. П'ятницька Г. Концептуальні засади розвитку ресторанного господарства в Україні // Вісник №3. - КНТЕУ – 2008 р. стор. 15-23.

28. П'ятницька Н.О. Порівняльний аналіз класифікацій інновацій, інноваційна перевага та її оцінка у сфері ресторанного господарства// Вісник №6. - КНТЕУ – 2003 р. стор. 75-90.

29. П'ятницька Н.О. Стратегічні чинники впливу на збутову діяльність закладів ресторанного господарства// Вісник №6.- КНТЕУ – 2007 р. стор. 46-53.

30. Покропивный С.Ф., Колог В.М. Предпринимательство: стратегия, организация, эффективность. – К.: КНЭУ, 1998. – 352 с.

31. Практикум з економіки та організації підприємницької діяльності/ За ред. д.е.н. Кучеренка В.Р. Навчальний посібник. - Одеса, Інноваційно -іпотечний центр, 2000. - 176 с.

32. Савчук В.П. Практическая энциклопедия. Финансовый менеджмент. – К.: Издательский дом «Максимум», 2005. – 884с.

33. Савчук В.П. Составление бизнес плана инвестиционного проекта. - [www.bportal.ru](http://www.bportal.ru).

34. Сорокина Т. Внутрифирменный маркетинг в ресторанно – гостиничном бизнесе// Маркетинг, №4, 7/7/2006. стр. 49-59.

35. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. – М.: Ресторанные ведомости, 2007. – 144 с.

36. Уокен, Д. Р. Управление гостеприимством. Вводный курс. Учебник. – М.: Юнити, 2006. – 880 с.

37. Фадеева З.О., Галанова О.А. Конкурентоспособность предприятий общественного питания// Конкурентоспособность территорий и предприятий меняющейся России: Тез. 10 всероссийского форума мол. уч. и студентов. Екатеринбург. Изд-во УрГЭУ, 2007. - 0,1 п.л.

38. Шок Патти Д., Боуэн Джон. Маркетинг в ресторанном бизнесе. – М.: Ресторанные ведомости, 2005. – 234 с.