

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра економіки підприємства та організації підприємницької
діяльності
(найменування кафедри)

**РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності Економіка підприємства**

за освітньою програмою _____
(назва освітньої програми)

на тему: **Економічне обґрунтування проекту створення ресторану**

Виконавець:

студентка центру заочної форми навчання
Ліхашева Поліна Ігорівна _____

Науковий керівник:

К.е.н., доцент

Літвінова Вікторія Олександрівна _____

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 обґрунтування інвестиційного проекту створення нового підприємства – монопродуктового ресторану і оцінка ефективності інвестицій, що вкладаються.

Завдання роботи полягали в:

- обґрунтування теоретичних аспектів організації ресторанного господарства, зокрема, обґрунтування чинників, що формують потреби і попиту на продукцію ресторанного господарства;
- обґрунтування 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;
- обґрунтування 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.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»** досліджено сутність і соціально-економічне значення ресторанного господарства. Проаналізовано види послуг в ресторанному господарстві. Визначено проблеми формування потреби і попиту на продукцію ресторанного господарства.

У другому розділі **«ОБґРУНТУВАННЯ ВИТРАТ НА СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ «FISH&FARSH»»** надана характеристика виду діяльності та продуктів ресторану «Fish&Farsh», проведено аналіз конкурентного середовища та складено план маркетингу, складено організаційний та виробничий плани створення ресторану «Fish&Farsh».

У третьому розділі **«РОЗРАХУНОК ПОКАЗНИКІВ ЕКОНОМІЧНОЇ ДОЦІЛЬНОСТІ РЕАЛЬНИХ ІНВЕСТИЦІЙ»** складено фінансовий план та розраховано ефективність капіталовкладень. Проведена оцінка ризиків проекту створення ресторану моно продуктової кухні «Fish&Farsh».

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 витрачати 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%.

АНОТАЦІЯ

випускної роботи на здобуття освітнього ступеня бакалавра
Ліхашевої Поліни Ігорівни

Економічне обґрунтування проекту створення ресторану

Одеський національний економічний університет

м. Одеса, 2019 рік

Дипломна робота складається з трьох розділів.

Об'єктом дослідження роботи є монопродуктовий ресторан «Fish&Farsh», який створюється.

У роботі розглядаються теоретичні основи утворювання нових об'єктів ресторанного господарства. Розглянута сутність та соціально-економічне значення ресторанів. Проаналізовано види послуг в ресторанному господарстві та формування потреби і попиту на продукцію ресторанного господарства.

У другому розділі проаналізовано конкурентну середовище майбутнього ресторану, його сильні та слабкі сторони, визначені основні конкуренти. Складено штатний розклад та розраховано фонд заробітної платні, визначено необхідне обладнання, його вартість та необхідний обсяг капітальних вкладень. Розрахована точка беззбитковості проекту.

У третьому розділі визначені фінансові результати проекту, обсяги та ефективність інвестицій. Проаналізовано можливі ризики та міри їх запобігання.

Ключові слова: бізнес-план, проект створення ресторану, ефективність інвестицій.

SUMMARY

graduation work for obtaining an educational bachelor's degree

Lihashova Polina Igorivna

Economic feasibility of a restaurant project

Odessa National University of Economics

Odessa, 2019

Thesis consists of three sections.

The object of the research work is the mono-food restaurant "Fish & Farsh", which is being created.

The theoretical bases of creation of new objects of restaurant economy are considered in the paper. The essence and socio-economic importance of restaurants

are considered. The types of services in the restaurant industry and the formation of demand and demand for restaurant services are analyzed.

The second section analyzes the competitive environment of the future restaurant, its strengths and weaknesses, and identifies the main competitors. The staffing schedule and wage fund are calculated, the necessary equipment, its cost and the necessary amount of capital investments are determined. The break-even point of the project is calculated.

The third section defines the financial results of the project, the volume and effectiveness of the investments. The analysis of possible risks and measures of their prevention.

Key words: business plan, restaurant creation project, investment efficiency.