

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

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу  
(найменування кафедри)

**РЕФЕРАТ**

**кваліфікаційної роботи**

**на здобуття освітнього ступеня бакалавра**

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»

на тему:

**«Маркетингові та організаційні аспекти розробки бізнес-плану  
кейтерингової компанії»**

**Виконавець**

студентка IV курсу ФМЕ

Кузьмічова Катерина Антонівна  
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

**Науковий керівник**

викладач

(науковий ступінь, вчене звання)

Єстпова Ірина Миколаївна

(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

**Одеса 2019**

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**Актуальність теми** полягає в тому, що будь-який підприємець зобов'язаний не тільки точно знати потребу в фінансових, матеріальних, трудових та інтелектуальних ресурсах на найближчу перспективу, а також припускати джерела їх залучення, а й вміти грамотно і точно оцінити ефективність застосування таких ресурсів у процесах виробничої і господарської діяльності компанії.

**Мета дослідження** - є обґрунтування ефективності бізнес-проекту відкриття кейтерингової компанії «Фуршет» та його головних складових.

### **Завдання дослідження:**

- визначити сутність, види та місце бізнес-планів в інструментарії обґрунтування бізнес-проектів;
- розглянути структуру і зміст бізнес-плану;
- розглянути специфіку відкриття підприємств сфери ресторанного бізнесу в сучасних умовах;
- дослідити сучасний стан ринку кейтерингу в Україні;
- надати характеристику підприємства, що створюється, та його послуг;
- обґрунтувати доцільність формування певної організаційної структури створюваного закладу та штатного розкладу;
- спрогнозувати обсяг реалізації продукції підприємства;
- дослідити діяльність підприємств-конкурентів, що надають послуги виду фуршет та кава-брейк;
- розрахувати бюджет проекту та витрати на реалізацію окремих завдань;
- визначити основні елементи бізнес-проекту створення кейтерингової компанії;
- узагальнити результати створення проекту кейтерингової компанії та формулювання висновків про доцільність його реалізації з позицій економічної ефективності.

Об'єкт дослідження - теоретичні та методичні основи розробки бізнес-планів інноваційних проектів.

Предмет дослідження - методичні основи розробки основних розділів бізнес-плану інвестиційного проекту створення кейтерингової компанії.

**Методи дослідження** – методи та прийоми програмно-цільового управління, проектного аналізу, інвестиційного аналізу, вивчення та аналіз літературних джерел, спостереження, вивчення діяльності установ з організації надання послуг, комбінація описового та порівняльного методів, картографічний метод, метод аналізу.

**Інформаційна база дослідження** - Закони України та інші нормативні документи з питань ресторанного бізнесу, підручники, навчальні посібники, рекомендовані Міністерством освіти і науки України; монографії та інші періодичні видання відомих вітчизняних і зарубіжних вчених, офіційні статистичні данні, а також Інтернет-сайти.

**Структура та обсяг роботи.** Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (34 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 73 сторінки. Основний зміст викладено на 66 сторінках. Робота містить 16 таблиць, 3 рисунки.

## **ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ**

У першому розділі **«Методичні та організаційні аспекти бізнес-планування»** розглянуто сутність, види та місце бізнес-проектів в інструментарії обґрунтування бізнес-планів, особливості та послідовність розробки окремих розділів бізнес-плану інвестиційного проекту

У другому розділі **«Маркетингові аспекти проекту створення кейтерингової компанії «Фуршет»»** досліджений сучасний стан ресторанного бізнесу в Україні, надана характеристика підприємства та його послуг, розроблений маркетинговий план обґрунтування інвестиційного проекту створення в місті Одесі кейтерингової компанії «Фуршет».

У третьому розділі **«Організаційні та виробничі основи проекту створення «Фуршет»»** представлені результати операційного та ресурсного обґрунтування проекту, проведені розрахунки очікуваних доходів підприємства та витрати на реалізацію окремих завдань.

## **ВИСНОВКИ**

1. Виявлено, що вартість капітальних інвестицій на придбання меблів та технічного оснащення закладу складе 333 981 гривень.

2. Встановлено що до складу постійних витрат кейтерингового підприємства ТОВ «Фуршет» увійде оплата праці персоналу, відрахування на єдиний соціальний внесок, комунальні платежі, реклама, телефонія, придбання МБП. Загальна сума постійних витрат ТОВ «Фуршет» складе 964 506 грн. за рік.

## АНОТАЦІЯ

### **Кузьмічова Катерина Антонівна , «Маркетингові та виробничі аспекти розробки бізнес-плану створення кейтерингової компанії»**

кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа», Одеський національний економічний університет, м. Одеса, 2019 рік

У цій роботі розглядаються теоретичні аспекти, які розкривають сутність та значення бізнес-планування в ринковій економіці, класифікацію та різновиди бізнес-планів та етапи розробки планування інвестиційного проекту.

Також був досліджений стан ринку кейтерингових компаній та надана характеристика підприємства, розроблений маркетинговий план інвестиційного проекту створення в місті Одесі кейтерингової компанії. Представлені результати маркетингових досліджень дозволяють отримати об'єктивну оцінку поточного попиту на послуги підприємства.

В організаційному плані визначена потреба в висококваліфікованому персоналі та вимогах до нього, проведені розрахунки фонду заробітної плати. Особливу увагу приділено ресурсному та операційному обґрунтуванню проекту, розраховані очікувані доходи підприємства на перший рік діяльності, визначені склад та сума капітальних та постійних витрат.

**Ключові слова:** кейтерингова компанія, бізнес-план, компанія, ресторанне господарство, маркетинговий план, реклама, персонал, матеріало-технічна база, штатний розклад, виробничий план, організаційний план, капітальні вкладення.

## ANNOTATION

### **Kuzmichova Katerina Antonivna, "Marketing and production aspects of developing a business plan for creating a catering company"**

qualifying work for obtaining an educational bachelor's degree in specialty 241 Hotel and Restaurant Business for the educational program "Hotel-restaurant business", Odessa National Economic University, Odessa, 2019

This paper examines theoretical aspects that reveal the essence and significance of business planning in a market economy, the classification and varieties of business plans and stages of the development of investment project planning.

Also, the state of the market of catering companies was investigated and the characteristics of the enterprise were provided, marketing plan of the investment project of creation of a catering company in Odessa was developed. The presented marketing research results allow an objective assessment of the current demand for enterprise services.

The organizational plan identifies the need for highly qualified personnel and requirements, and calculates wages. Particular attention is paid to the resource and operational substantiation of the project, the expected income of the enterprise for the first year of activity is calculated, the composition and the amount of capital and fixed expenses are determined.

Key words: catering company, business plan, company, restaurant industry, marketing plan, advertising, personnel, material and technical base, staffing schedule, production plan, organizational plan, capital investments.