

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту
Завідувач кафедри
І.В. Давиденко
“ - ”
2019 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня бакалавр

зі спеціальності «241» Готельно-ресторанна справа
за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»

на тему:

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

Виконавець

студентка IV курсу
факультету міжнародної економіки

Кузьмічова Катерина Антонівна

прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник

викладач

(науковий ступінь, вчене звання)

Єгупова Ірина Миколаївна

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

Одеса 2019

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. МЕТОДИЧНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ АСПЕКТИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ	6
1.1. Суть, принципи та значення бізнес-планування в ринкових умовах	6
1.2. Структура та зміст основних розділів бізнес-плану.....	15
1.3. Особливості бізнес – планування кейтерингових компаній.....	24
РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ АСПЕКТИ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ КЕЙТЕРИНГОВОЇ КОМПАНІЇ «ФУРШЕТ»	29
2.1. Сучасні тенденції ринку кейтерингових послуг в Україні	29
2.2. Характеристика кейтерингової компанії «Фуршет» та її послуг, аналіз конкурентів.....	38
2.3. Маркетинговий план створення кейтерингової компанії «Фуршет»	46
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ТА ВИРОБНИЧІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ ТОВ «ФУРШЕТ»	54
3.1. Організаційний план проекту створення ТОВ «Фуршет».....	54
3.2. Виробничий план кейтерингової компанії «Фуршет»	60
ВИСНОВКИ	65
Список використаних джерел	67
Додатки	71

ВСТУП

Актуальність теми. Актуальність обраної теми обумовлена потребою ефективного менеджменту, розробленого завдяки лише стратегічному мисленні, із використанням передових досягнень науки управління. На жаль, часто рішення, що приймаються керівниками, існують на основі імпульсивності та непередбачуваності. В наслідок цього результатом є нестабільність правового та економічного середовища, нестача рівня знань про власне підприємство. В основному рішення, як правило, стосуються однієї області, а інші, також важливі напрямки випадають з-під контролю.

В результаті, завданням правильного складання бізнес-плану є запропонувати керівнику такий арсенал інструментів, який дасть змогу швидко оцінювати внутрішні можливості і слабкості підпорядкованої господарської одиниці, виявляти приховані резерви і підвищувати ефективність її діяльності.

Всесвітня практика показує, що більшість підприємств зазнають великих збитків через те, що не передбачають або неправильно прогнозують зміни зовнішнього середовища і не досконало оцінюють свої можливості. Інструментарієм підвищення імовірності здійсненості ідей і проектів служить саме бізнес-планування.

Багато теоретичних і практичних питань розробки бізнес-планів висвітлені в роботах вітчизняних і зарубіжних авторів (В.В. Архіпов, Галиця І.О., Акуленок Д.Н., Блеквелл Е., Грибалев Н.П., Косов В.В., Липсиц І.В., Манілівський, Циферблат Л.Ф., Черняк В.З. та ін.). Однак у більшості робіт найбільша увага приділяється структурі бізнес-планів та економічних питань, в значно меншій мірі висвітлені маркетингові аспекти і практично не представлені організаційні аспекти.

Не можна отримати стабільний успіх у малому бізнесі без правильного планування діяльності, постійного моніторингу та аналізу інформації про стан цільових ринків, положенні найгрізніших конкурентів і про власні перспективи і можливості зростання. [2]

Проблемою дослідження є те, що в Україні ще не накопичено достатнього кваліфікованих спеціалістів з розробки бізнес-планів. Недостатня теоретична і методична розробка різних аспектів бізнес - планування, і особливо пов'язаних з маркетинговими дослідженнями і організаційними аспектами, знижує якість розроблюваних бізнес-планів і в ряді випадків призводить до неправильних рішень. У зв'язку з цим вдосконалення методології бізнес - планування є актуальним завданням в сучасних умовах розвитку економіки.

Об'єктом дослідження є маркетингові та організаційні аспекти розробки бізнес-плану кейтерингової компанії «Фуршет».

Предметом дослідження даної роботи є сукупність теоретичних, методологічних і прикладних аспектів процесу бізнес-планування під час створення нової кейтерингової організації.

Мета роботи - це розробка та вивчення аспектів планування кейтерингового підприємства «Фуршет», задля успішної роботи компанії та підвищення рівня удосконалення бізнес-планування.

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.

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.

ВИСНОВКИ

1. Сучасна економічна ситуація, пов'язана з переходом до ринкових відносин, диктує підприємствам новий підхід до внутрішньофірмового планування. Вони змушені шукати такі форми і моделі планування, які забезпечували б максимальну ефективність прийнятих рішень.

Тому кожен, хто всерйоз хоче займатися підприємницькою діяльністю і отримувати прибуток у ринковому середовищі, повинен мати добре продуманий і всебічно обґрунтований детальний план - документ, що визначає стратегію і тактику ведення бізнесу, вибір мети, техніки, технології, організації виробництва і реалізації продукції. Наявність добре розробленого плану дозволяє активно розвивати підприємництво, залучати інвесторів, партнерів і кредитні ресурси.

2. У роботі розглянуті методичні та теоретичні основи бізнес-планування, визначено сутність, види та цілі бізнес-плана, розглянута структура і зміст бізнес-плану, специфіка відкриття підприємств сфери ресторанного господарства в сучасних умовах.

3. Маркетингові дослідження ринку послуг громадського харчування України показали, що кейтерингові компанії є не тільки досить дохідним бізнесом, але й видом бізнесу, що мають величезний потенціал та різноманітність.

Постійне приведення бізнес-плану у відповідність з новими умовами дає можливість використовувати його як інструмент оцінки практичних результатів роботи підприємства.

4. Проведений аналіз конкурентів показав, що основними конкурентами є «Фігаро» - ресторан виїзного обслуговування та Bon Appetite Catering Service.

5. Виявлено, що головним способом просування кейтерингової компанії є реклама. При відкритті нової компанії необхідно запуснути рекламу на популярній радіостанції, для найбільшої популяризації необхідно створення сайту в мережі Інтернет, створення сторінок у соцмережах.

6. Визначено, що організаційно-правовою формою підприємства буде товариство з обмеженою відповідальністю. Планується, що кейтерингова компанія буде працювати у вигляді виїзного кейтерингу.

Створювана кейтерингова компанія орієнтована, насамперед, на споживачів з високим і середнім рівнем достатку даного сегмента ринку, що мають потребу в наданні якісних послуг.

На практиці під розробкою ТОВ «Фуршет» мається на увазі не тільки приготування їжі і доставка, а й обслуговування, сервіровка, оформлення столу, розлив і подача напоїв гостям і тому подібні послуги, які надаються в великому на талому об'ємі.

7. Виявлено, що загальна вартість первісних капітальних інвестицій на придбання меблів та технічного оснащення офісу складе приблизно 1 000 000 гривень.

8. 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 964506 грн. за рік.

Список використаних джерел

1. Єгупов Ю. А. Система планів сучасного промислового підприємства / Ю. А. Єгупов // Економіст. – 2017. – № 5. – С. 13-21.
2. Наумов В. Н. Організація підприємництва: Навчальний посібник. - СПб .: Пітер., 2013.- 384 с.
3. Бизнес - план, его сущность и значение [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://works.doklad.ru/view/rDijKYhsKUA.html>
4. Сущность и значение бизнес-планирования в управлении предприятием [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://finlit.online/biznes-planirovanie-kniga/tema-suschnost-znachenie-biznes-planirovaniya-45598.html>
5. Организация процесса бизнес-планирования на предприятии [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://marketing.wikireading.ru/11100>
6. Цели, принципы и этапы бизнес-планирования организации [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.activestudy.info/celi-principyu-i-etapy-biznes-planirovaniya-organizacii/>
7. Суть бизнес-плана [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://www.inventech.ru/lib/finances/finances-0053/>
8. Цель составления бизнес-плана и сферы его применения [Електронний ресурс] - Режим доступу: http://uchebnikirus.com/turizm/organizatsiya_ta_planuvannya_diyalnosti_turistichnih_pidpriyemstv_-mp/biznes_plan.htm
9. Значение бизнес-плана в рыночной экономике [Електронний ресурс] - Режим доступу: https://otherreferats.allbest.ru/marketing/00091088_0.html
10. Основное содержание разделов бизнес-плана. Практическая реализация методических рекомендаций [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://studfiles.net/preview/6051267/page:11/>
11. Макаров О.А.. Бизнес-планирование: Учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной формы обучения, 2012 - 88 с.. 2012
12. Логістика кейтерингу [Електронний ресурс] - Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/smyrnov6.htm [12]

13. Как открыть кейтеринговую компанию: бизнес-план [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://www.segodnya.ua/economics/enews/kak-otkryt-keyteringovuyu-kompaniyu-biznes-plan-602109.html>
14. Кейтеринг руководство [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://nazakaz.com.ua/%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%B7%D0%BD%D0%BE%D0%B5/%D0%BA%D0%B5%D0%B9%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B3-/>
15. Свой бизнес: кейтеринг [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://www.openbusiness.ru/biz/business/svoy-biznes-keytering/>
16. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] - Режим доступа: http://megalib.com.ua/content/808_91_Organizaciya_keiteringovogo_obslygovyvannya_spojivachiv_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva.html
17. Организационные структуры кейтеринговых компаний [Электронный ресурс] - Режим доступа: https://studref.com/365616/turizm/organizatsionnye_struktury_keyteringovyh_kompaniy [17]
18. Как открыть кейтеринговую кампанию [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://businessidei.com/kak-otkryt-keyteringovuyu-kampaniyu/>
19. Регистрация ООО пошаговая инструкция [Электронный ресурс] - Режим доступа: https://www.juridicheskij-supermarket.ua/page_pravo-registratsiya-ooo-poshagovaya-instruktsiya.html
20. Галяутдінов Р.Р. Поняття і види каналів збуту в маркетингу // Сайт викладача економіки. [2018]. URL: <http://galyautdinov.ru/post/marketing-kanal-y-sbyta>
21. Єгупов Ю. А. Класифікаційні ознаки побудови системи планів підприємства / Ю. А. Єгупов, І. М. Єгупова // Управління економічними процесами: сучасні реалії і виклики: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – Мукачєво, 2017. – С. 104-106.
22. Організація розважальних шоу-програм [Електронний ресурс] - Режим

доступу:

https://pidruchniki.com/18210712/turizm/organizatsiya_rozvezhalnih_shou-program

23. Выбор оборудования для заведения [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://joinposter.com/post/restaurant-equipment>
24. Законодавство України [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua>
25. Герасименко В. Г. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / В. Г. Герасименко, Г. К. Бедрадіна, С. С. Галасюк та інші / за заг. ред. В. Г. Герасименко. – Одеса : ОНЕУ, 2016. – 262 с.
26. Кейтеринг [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D0%B9%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B3>
27. Тарасюк Г.М. Бізнес-план: розробка, обґрунтування та аналіз : [навч. посібник] / Г.М. Тарасюк. К. : Каравела, 2006. – 280 с.
28. Агафонова Л.Г., Рога О.В. Підготовка бізнес-плану: Практикум. — 3-тє вид., стер. — К.: Т-во «Знання», КОО, 2001. - 158 с
29. Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців: Закон України № 755-IV від 15 трав. 2003 р. // Відом. Верхов. Ради України. – 2003. – № 31/32. – Ст. 263.
30. Про підприємства в Україні : Закон України № 887-ХІІ від 27 берез. 1991 р. // Відом. Верхов. Ради України. – 1991. – №24. – Ст. 272.
31. Положення про типовий бізнес-план [Електронний ресурс] - наказ Фонду Держ. майна України від 26 трав. 2004 р. № 301. Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/1_doc2.nsf/link1/REG461.html
32. Мероприяття, підвищуючі ефективність реалізації бізнес-план [Електронний ресурс] : Режим доступу- <https://works.doklad.ru/view/jAUiHt3bqb4.html>
33. Сучасні тренди розвитку кафе в Україні / С. С. Галасюк, Н. М. Реус // Science, Research, Development: Zbiór artykułów naukowych na

międzynarodowej konferencji naukowo-praktycznej (29.11.2018-30.11.2018). – Rotterdam, Netherlands: Warszawa: Sp. z o.o. «Diamond trading tour», 2018. – S. 45-48.

34. Бизнес-план кейтеринговой службы [Электронный ресурс] - Режим доступа:<https://www.openbusiness.ru/biz/business/gotovyy-biznes-plan-keyteringovoy-sluzhby/>

Додатки

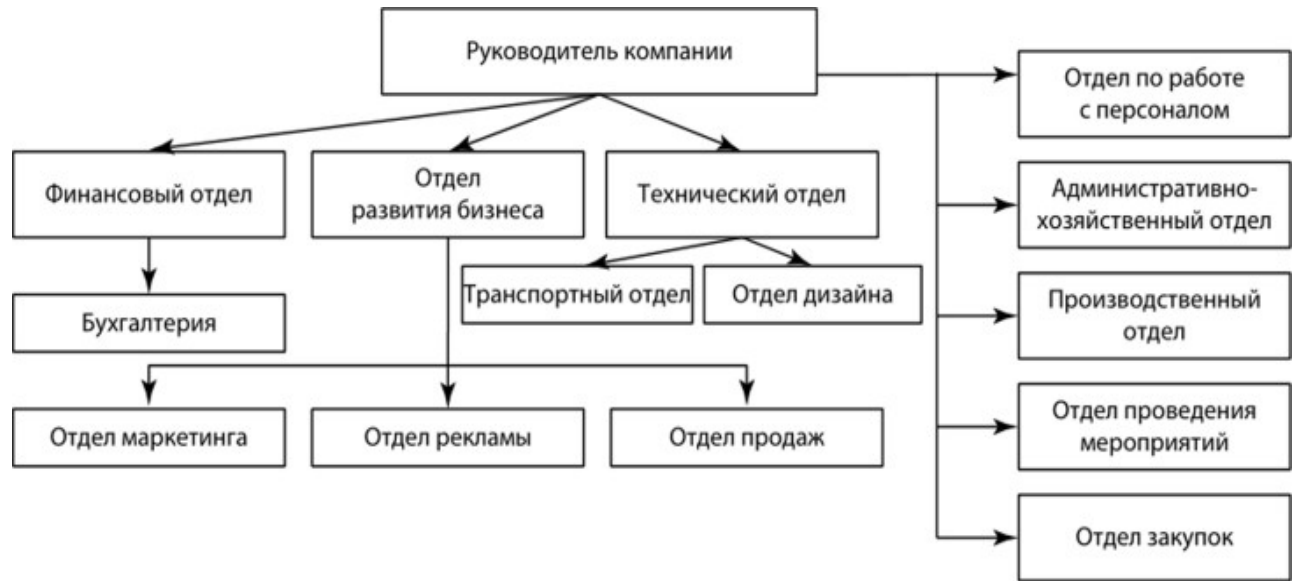
Додаток А

Аналіз послуг наданих кейтеринговими компаніями Одеси

в сегменті Фуршет

Кейтерингова компанія	Сайт	Мінімальна сума замовлення	Безкоштовна оренда обладнання при сумі замовлення понад	Наявність власної стаціонарної кухні	Оренда столів, стільців і текстиля, посуду, фуршетні гірок	Оренда офіціантів, кухарів і бариста
«Фігаро» - ресторан виїзного обслуговування	figaro.ua	5000 грн	300 грн. На чоловіка	Спеціалізована кейтерингова кухня	Так	Так
Bon Appetite Catering Service	bonappetite.com.ua	300 грн.	250 грн на чоловіка	Спеціалізована кейтерингова кухня	Так	Так
Конфетті Інвест & сервіс	confetti.ode.ua	1000 грн.	Нет	Кухня при кафе «Граф»	Так	Так
Банкетний будинок «Ренесанс»	banquet.com.ua	5000 грн.	300 грн. На чоловіка	Кухня при банкетному залі.	Так	Так
Еллада кейтеринг сервіс	elladacatering.com	2000 грн.	Ні	Кухня при банкетному залі.	Так	Так
Агентство Ірини Закордонної	agencyiz.com	7000 грн.	Ні	Посередники	Посередники	Посередники
Блеф, ресторан	blef.od.ua	4000 грн.	300 грн. На чоловіка	Кухня при банкетному залі.	Так	Так
Єврохата, кафе швидкого обслуговування.	evrohata.com.ua	600 грн.	Ні	Кухня при кафе швидкого харчування	Ні	Ні
Духань Хижина, ресторан	hijina.com.ua	2000 грн.	Ні	Кухня при ресторані	Так	Так
Йокогама,	yokohama.n	5000	Ні	Кухня при	Ні	Так

ресторан	et.ua	грн.		ресторані		
Кларабара, центр відпочинку	klarabara-apt.od.ua	2000 грн.	Ні	Кухня при ресторані	Ні	Так
Хеврон, ресторан-бар	hevron.od.ua	500 грн.	Ні	Кухня при ресторані	Так	Так
Семафор, міське кафе	semafor.od.ua	500 грн.	Ні	Кухня при кафе швидкого харчування	Ні	Так
Sweet Art, креативне агентство	sweet-art.com.ua	2000 грн.	Ні	Посередники	Посередники	Посередники
Скажена котяка, агентство святкових послуг	veselo.kiev.ua/odessa	4000 грн.	Ні	Посередники	Посередники	Посередники
Добре погуляли, багатопрофільне агентство	horosho.od.ua	3000 грн.	Ні	Посередники	Посередники	Посередники
Dream Way, event-агентство	dream-way.com.ua	2000 грн.	Ні	Посередники	Посередники	Посередники
Fantasy Days, агентство святкових послуг	fantasy.od.ua	2000 грн.	Ні	Посередники	Посередники	Посередники
Garçon Company, багатопрофільне агентство	artservicegroup.com.ua	300 грн.	Ні	Посередники	Посередники	Посередники
Rapidov, агентство святкових послуг	first-odessa.com	1000 грн.	Ні	Посередники	Посередники	Посередники
Валдай, ресторан-бар	valdai.com.ua	3000 грн.	Ні	Кухня при ресторані	Ні	Так
Пикник, ресторан	picnic-cafe.com	2000 грн.	Ні	Кухня при ресторані	Ні	Так
Unit, ресторан	unit-club.com.ua	1000 грн.	Ні	Кухня при ресторані	Ні	Так



Організаційна структура великої кейтерингової компанії