

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

(повна назва кафедри)

РЕФЕРАТ

кваліфікаційної роботи

на здобуття освітнього ступеня бакалавр

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр та найменування спеціальності)

за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»

(назва магістерської програми)

на тему: **«ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Виконавець:

студентка факультету міжнародної економіки

Фроленкова Марія Олексіївна

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

Науковий керівник:

к.е.н. доцент

Шикіна Ольга Володимирівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

Одеса 2019

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. В умовах ринкової економіки підприємства ресторанного господарства знаходяться в жорстких конкурентних умовах. На сучасному етапі розвитку кожен ресторан має перед собою поставити завдання запропонувати споживачеві найбільш привабливі за якістю і вартістю послуги, або створити унікальну пропозицію, тим самим виключивши конкуренцію. Сучасне підприємство повинно постійно розвиватися: на успіх може розраховувати тільки той заклад ресторанного господарства, який здатен на швидке і гнучке пристосування до постійних змін в умовах ринку, тобто розробляти стратегію вдосконалення надання послуг. Що у свою чергу також включає оптимізацію витрат та підвищення прибутку. Одним словом, підприємство повинно планувати свою діяльність.

Планування діяльності ресторанного господарства – це безперервний процес пошуку нових шляхів і методів оптимізації діяльності закладу за рахунок нових можливостей. Збалансований план діяльності закладу ресторанного господарства несе такі блага: чітку програму діяльності, ефективний зворотний зв'язок, стратегію вдосконалення надання послуг та підвищення якості, високу трудову мораль працівників, оптимізацію витрат закладу. На сучасному етапі, управління підприємством ресторанного господарства стало неможливим без ефективного планування його діяльності і контролю виконання планів. У цьому і полягає актуальність обраної теми.

Мета дослідження – розробка заходів та пропозицій щодо удосконалення планування діяльності ресторану «Мафія».

Досягнення поставленої мети обумовило необхідність вирішення таких завдань:

- розкрити особливості функціонування ресторанного підприємства;
- розглянути стратегічне планування й управління в ресторанному бізнесі;
- визначити поняття процесу планування діяльності ресторанного підприємства;
- визначити загальну характеристику діяльності ресторану «Мафія»;
- проаналізувати основні показники ефективності діяльності ресторану «Мафія»;
- провести оцінку фінансового стану ресторану «Мафія»;
- розробити комплекс заходів щодо удосконалення діяльності ресторану «Мафія»;
- провести аналіз витрат та прибутку від впровадження запропонованих заходів.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є процес планування діяльності підприємства ресторанного господарства.

Предметом дослідження кваліфікаційної роботи є науково-практичні питання планування діяльності ресторанного господарства на прикладі ресторану «Мафія».

Методом дослідження роботи є діалектичний метод дослідження явищ та процесів у їхньому взаємозв'язку і розвитку. Для досягнення мети та розв'язання визначених завдань кваліфікаційної роботи використано такі загальнонаукові методи: абстрактно-логічний (для узагальнення теоретичних положень, визначення сутності економічних понять, формування висновків); системний аналіз (для аналізу фінансового стану ресторану «Мафія»); графічний (для наочного представлення статистичних даних); табличний та групування (при аналізі виробничої діяльності ресторану); експертних оцінок (для вимірювання та оцінки заходів щодо удосконалення діяльності ресторану); конструктивний та експериментальний (оцінка результатів запропонованих заходів удосконалення діяльності ресторану «Мафія»).

Інформаційна база дослідження. Теоретичну та методологічну основу дослідження становлять наукові праці з названої проблеми вітчизняних та зарубіжних вчених, законодавчі та нормативні акти України, інструктивні матеріали, що регламентують

діяльність суб'єктів господарювання, довідково-інформаційні видання, дані бухгалтерської, статистичної та внутрішньогосподарської звітності ресторанного підприємств.

Не зважаючи на наявність публікацій, присвячених розвитку ресторанного господарства та його тенденціям, досить мало уваги приділено плануванню діяльності підприємства ресторанного господарства.

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливості використання результатів дослідження для удосконалення діяльності підприємств ресторанного господарства та підвищення його іміджу.

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (51 найменування). Загальний обсяг кваліфікаційної роботи становить 79 сторінок комп'ютерного тексту. Основний зміст викладено на 65 сторінках. Робота містить 19 таблиць, 3 рисунки.

Публікації. За результатами виконання кваліфікаційної роботи бакалавра опубліковано:

1. Звягінцева В. О. Властивості та застосування пектину в стравах дієтичного харчування / В.О. Звягінцева, М.О. Фроленкова // Минуле, сучасне, майбутнє: збірник наукових робіт за підсумками студентської наукової конференції, випуск 8, том 1 (м. Одеса, 27 березня 2018 року). – Одеса : Атлант, 2018. – 358 с. – С. 243-246.

2. Фроленкова М.О. Готельна індустрія Австралії / М.О. Фроленкова // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2018 р.) / Одеський національний економічний університет. – Одеса: ОНЕУ, 2018. – 678 с. – С. 224-227.

3. Фроленкова М.О. Франчайзинг у готельному бізнесі України / М.О. Фроленкова // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2018 р.) / Одеський національний економічний університет. – Одеса: ОНЕУ, 2018. – 678 с. – С. 496-499.

4. Фроленкова М.О. Форми провадження бізнесу на підприємствах ресторанного господарства / М.О. Фроленкова // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та вчених; Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2019. – 881 с. – С. 491-495.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «Теоретичні аспекти планування діяльності підприємств ресторанного господарства» автором розглянуто особливості функціонування ресторанного підприємства, типи управління підприємством ресторанного господарства, основний економічний показник, який застосовується на підприємствах ресторанного господарства, визначено сутність і необхідність застосування стратегічного планування і управління в ресторанах, виділено етапи розробки стратегічного планування діяльності ресторанного підприємства, надано визначення процесу планування діяльності ресторанного підприємства, розглянуто принципи та етапи системи планування діяльності.

У другому розділі «Аналіз та оцінка діяльності ресторану «Мафія»» було проведено дослідження діяльності ресторану «Мафія». Проаналізовано основні показники ефективності діяльності та проведена оцінка фінансового стану даного закладу, а саме: аналіз динаміки

основних показників діяльності, аналіз впливу чинників праці на обсяг реалізації послуг, аналіз показників рентабельності, аналіз динаміки активів підприємства та їх джерел, змін в їхньому складі і структурі, аналіз фінансової стійкості, аналіз показників ліквідності.

На основі оцінки фінансового стану ресторану «Мафія» було встановлено, що підприємство має резерви для збільшення обсягу виробництва та оптимізації витрат, ресторан є рентабельним та фінансово стійким, але має низьку платоспроможність.

У третьому розділі «Напрями удосконалення планування діяльності ресторану «Мафія»» було розроблено комплекс заходів щодо удосконалення аналізованого закладу, а саме, впровадити такі заходи: послугу «Таємний гість», нову позицію в меню «Чорна піца», придбати нову одиницю обладнання (піч для приготування піци).

Було проведено аналіз витрат та прибутку від впровадження комплексу заходів щодо удосконалення планування діяльності ресторану «Мафія», а також визначена рентабельність цих заходів.

ВИСНОВКИ

Виконане дослідження дало змогу визначити як відбувається планування діяльності ресторанного підприємства, провести аналіз та оцінку діяльності ресторану «Мафія» та на їх основі запропонувати шляхи удосконалення планування діяльності закладу. Підсумки наведено нижче:

1. У кваліфікаційні роботі було зазначено, що особливості функціонування підприємств ресторанного господарства накладають свій відбиток на порядок аналізу і планування економічної діяльності. Проаналізувавши діяльність ресторанних підприємств, було виявлено, такі особливості: заклади ресторанного господарства можуть мати різний тип управління (бути незалежним рестораном чи входити у ресторанну мережу); діяльність ресторанів базується на виконанні трьох взаємопов'язаних функцій: виробництві кулінарної продукції, реалізації кулінарної продукції, організації її споживання; основним економічним показником, який застосовується на підприємствах ресторанного господарства є товарообіг.

2. Одною з основних проблем закладів ресторанного господарства в умовах ринку стає необхідність забезпечити успішне функціонування та безперервний розвиток. Тобто під час своєї діяльності підприємство отримує задачу організувати стратегічне планування та управління. В ході роботи було визначено, що стратегічне планування в ресторанному бізнесі – це діяльність закладу ресторанного господарства, яка націлена на досягнення цілей підприємства в постійно змінних умовах ринкової економіки та впливу зовнішніх та внутрішніх факторів.

3. Планування діяльності ресторанного підприємства є основним інструментом в управлінні цим бізнесом. Це зумовлено тим, що саме завдяки досконалому плануванню діяльності можна уникнути помилок і ефективно використовувати свої потенційні можливості, ставити цілі та розробляти заходи, щодо їх досягнення, передбачити виникнення нестандартних ситуацій і діяти з випередженням подій. Також в ході роботи було визначено методи планування діяльності, без яких в сучасних умовах ринку неможлива успішна діяльність підприємств ресторанного господарства.

4. Дослідження діяльності ресторану «Мафія» показало, що підприємство є мережевим закладом та працює на основі франчайзингу. Було визначено переваги користування франшизою даного закладу, проаналізовано культуру мережі, на базі якої працює ресторан «Мафія», наведена загальна характеристика закладу та його організаційної структури.

5. Під час аналізу динаміки основних показників діяльності ресторану «Мафія» було встановлено, що у період з 2015 року по 2017 рік, рівень доходу закладу було зменшено на 89,9%, витрати підприємства також зменшилися на 90,9%. Але у свою чергу відбулося збільшення прибутку на 174,5%. Це говорить про те, що аналізований заклад ресторанного підприємства, мав змогу оптимізувати витрати та при доведені обсягів реалізації у наступних періодах до рівня 2015 року, зможе збільшити прибуток. Інформацію про оптимізацію витрат, було розраховано за допомогою показників рентабельності. Встановлено, що чиста рентабельність продажу підприємства у період з 2015 року по 2017 рік зростає на 22,12%, а рентабельність реалізації послуг на 15,32%.

6. У процесі аналізу фінансового стану ресторану «Мафія» було визначено динаміку активів підприємства та їх джерел, встановлено зміни в їхньому складі і структурі, розраховані показники фінансової стійкості та ліквідності. На основі аналізу можемо зробити висновок, що на підприємстві за аналізований період відбулося зменшення власного майна як за рахунок необоротних активів на суму 12,3 тис. грн., так і за рахунок оборотних на суму 473,7 тис. грн. Зменшення оборотних активів зумовлено тим, що на підприємстві відбулося зменшення обсягу реалізації через закриття частини закладу на капітальний ремонт. Зменшення необоротних активів викликано великим обсягом закупівлі нового обладнання у 2016 році, через що відбувся спад цього показника у 2017 році. Усі показники фінансової стійкості ресторану «Мафія» входять до нормативного значення це говорить про те, що заклад є фінансово стійким, має позитивну тенденцію до підвищення показників, не залежить від зовнішніх джерел фінансування, має власні оборотні кошти. Але показники ліквідності вказують, що заклад має низьку платоспроможність. Підприємству рекомендується за рахунок резервів розраховуватися з поточними зобов'язанням, вкладати обігові кошти на розвиток підприємства.

7. Ресторану «Мафія» було надано рекомендації щодо впровадження комплексу заходів для удосконалення його діяльності. Було запропоновано послугу «Таємний гість», нову позицію в меню «Чорна піца», придбати нову одиницю обладнання (піч для приготування піци).

Для впровадження послуги «Таємний гість» було розроблено анкету таємного гостя для оцінки якості обслуговування у ресторані «Мафія», запропоновано критерії бальної оцінки для даної анкети, розроблено календар перевірок таємним гостем якості обслуговування. Надані рекомендації щодо розробки ефективної системи заохочень для персоналу та заходів, щодо усунення недоліків, а також системи покарань за невиконання стандартів обслуговування.

У ході дослідження заходу було виявлено, що найпопулярнішою позицією у меню є піца. Тому було запропоновано удосконалити цю позицію та створити «Чорну піцу», було запропоновано сировину для виготовлення даної продукції та розроблено технологічну карту.

Після впровадження нової позиції в меню, стає актуальним питання щодо розширення виробництва даної страви. Тому було запропоновано придбати нову одиницю обладнання – піч для випікання піци, а також збільшити кількість працівників у цеху з виготовлення піци.

8. Аналіз витрат та прибутку від впровадження комплексу заходів щодо удосконалення планування діяльності ресторану «Мафія» показав, що підприємство буде мати змогу за два роки збільшити обсяг реалізації на 57,8%, оптимізувати витрати на 26,8% та отримати прибуток у 3,7 рази більше ніж у попередніх періодах за рахунок впровадження пропонуванних заходів. Планування діяльності ресторану «Мафія» показує, що пропонуванний комплекс заходів щодо удосконалення діяльності є рентабельним.

АНОТАЦІЯ

Фроленкова М.О. «Планування діяльності підприємства ресторанного господарства».

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

Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

Об'єкт дослідження – процес планування діяльності підприємства ресторанного господарства. Предметом дослідження є науково-практичні питання планування діяльності ресторанного господарства на прикладі ресторану «Мафія».

Метою роботи є розробка заходів та пропозицій щодо удосконалення планування діяльності ресторану «Мафія».

У роботі проаналізовано загальні поняття та сутність стратегічного планування та управління ресторанним бізнесом. Аналізується стан господарсько-економічної діяльності ресторану «Мафія». Оцінюється ефективність послуги «Таємний гість», нової позицію в меню «Чорна піца» та придбання нової одиниці обладнання.

За результатами дослідження сформульована доцільність впровадження наведених заходів. Проаналізована її ефективність, враховуючи прибуток за витрати на впровадження заходів.

Ключові слова: планування, стратегічне планування діяльності, ресторанне господарство, ресторан, ефективність.

ANNOTATION

Frolenkova M.O. «Planning of the restaurant business».

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty 241 «Hotel and restaurant business» for the educational program «Hotel and restaurant business». – Odessa National Economics University. – Odessa, 2019.

The qualifying work consists an introduction, three chapters, conclusions, list of sources used and applications.

The object of the research is the process of planning the activity of the restaurant industry enterprise. The subject of the research is the scientific and practical questions of planning the activity of the restaurant industry on the example of the restaurant "Mafia".

The aim of the work is to develop measures and proposals for improving the planning of the Mafia restaurant.

The work analyzes the general concepts and essence of strategic planning and management of restaurant business. The state of economic activity of the restaurant "Mafia" is analyzed.

The effectiveness of the "Secret Guest" service, a new position in the menu (Black Pizza) and the purchase of a new piece of equipment are assessed.

The results of the study formulated the feasibility of the implementation of the above measures. It analyzes its efficiency, taking into account the profit for the costs of implementing measures.

Key words: planning, strategic planning of activity, restaurant economy, restaurant, efficiency