

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

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту
Завідувач кафедри к.е.н., доцент
Давиденко І.В. ()
« 24 » травня 2019 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
за освітньою програмою «Готельно-ресторанний справа»

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

(науковий ступінь, вчене звання)

Шикіна Ольга Володимирівна

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

Одеса 2019

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, ресторани, 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.

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. Теоретичні аспекти планування діяльності підприємств ресторанного господарства	7
1.1. Особливості функціонування ресторанного підприємства	7
1.2. Стратегічне планування й управління в ресторанному бізнесі.....	14
1.3. Поняття процесу планування діяльності ресторанного підприємства.....	20
РОЗДІЛ 2. Аналіз та оцінка діяльності ресторану «Мафія»	25
2.1. Характеристика діяльності ресторану «Мафія»	25
2.2. Аналіз основних показників ефективності діяльності ресторану «Мафія»	30
2.3. Оцінка фінансового стану ресторану «Мафія»	36
РОЗДІЛ 3. Напрями удосконалення планування діяльності ресторану «Мафія»	46
3.1. Комплекс заходів щодо удосконалення діяльності ресторану «Мафія»..	46
3.2. Аналіз витрат та прибутку від впровадження комплексу заходів щодо удосконалення планування діяльності ресторану «Мафія»	55
ВИСНОВКИ	63
Список використаних джерел	66
ДОДАТКИ	73

ВСТУП

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 кваліфікаційної роботи є 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.

зниження цього показнику, але згідно аналізу динаміки витрат та доходів від впровадження цих заходів, встановлено позитивну тенденцію до підвищення прибутку закладу. Ресторану «Мафія» рекомендується слідкувати за показником рентабельності нових заходів щодо удосконалення діяльності. При виявленні зниження рівня цього показнику та приближені до нуля, приймати міри, щодо перегляду статей витрат на ці заходи.

Планування діяльності ресторану «Мафія» показує, що пропонований комплекс заходів щодо удосконалення діяльності є рентабельним для його впровадження. Дані аналізу витрат, доходів та прибутку показали, що підприємство буде мати змогу підвищити обсяг реалізації, оптимізувати витрати та отримати більш високий прибуток ніж у попередніх періодах за рахунок впровадження пропонованих 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 зросла 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 показнику 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 запропонований комплекс заходів щодо удосконалення діяльності є рентабельним.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2006. – 352 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів.- К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
4. Галасюк С. С. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в світі / С. С. Галасюк, Ю. М. Перетятко // Економічні проблеми сучасності та концепція сталого розвитку держави та регіонів : збірник тез наукових робіт учасників міжнар. наук.-практ. конф., 17-18.10.2014 р. – Одеса: ЦЕДР, 2014. – С. 103-107.
5. Галасюк С. С. Особливості розвитку етнічних ресторанів в Одеському регіоні / С. С. Галасюк // Перспективи розвитку галузей економіки з урахуванням сучасних євро інтеграційних процесів: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (21-22.04.2017 р.). – Дніпро: Перспектива, 2017. – С. 57-60.
6. Галасюк С. С. Оцінка конкурентного профілю підприємств ресторанного господарства / С. С. Галасюк, К. А. Наймарк // Теоретичні, методологічні та практичні аспекти конкурентоспроможності підприємств: монографія / за ред. О. Г. Янкового. – Одеса: Атлант, 2017. – С. 247-260.
7. Галасюк С. С. Прецеденти нормативно-правового забезпечення діяльності малих готелів в Україні / С. С. Галасюк, О. В. Гусева // Вісник ДонНУЕТ. Серія «Економічні науки». – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – Вип. 4 (52). - С. 207-214.
8. Галасюк С.С. Державне регулювання сфери туризму України в контексті процесів євроінтеграції: монографія / ред. В. Г. Герасименко, О. Л. Михайлюк. – Київ: ФОП Гуляєва В.М., 2019. – 332 с.

9. Герасименко В. Г. Інфраструктурне забезпечення пляжного господарства курортного міста / В. Г. Герасименко, С. Г. Ярмоменко // Наука й економіка: Науково-теоретичний журнал Хмельницького економічного університету. – Хмельницький: ПВНЗ «Хмельницький економічний університет», 2015. – Вип. 3 (39). – С. 98-107.

10. Герасименко В. Г. Організація надання туристичних послуг / В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк. – Одеса: Атлант, 2014. – 244 с.

11. Герасименко В. Г. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк, С. Г. Нездойминов [та інші]. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.

12. Давиденко І. В. Сучасні напрями стратегічного управління туристичним підприємством / І. В. Давиденко // Економічні студії. Науково-практичний журнал. – Львів: Львівська економічна фундація, 2017. - №2 (15) – С. 23-27.

13. Данилина С. А. Виртуальность фиктивного капитала в современных условиях / С. А. Данилина // Социально-экономическое развитие региона: теория и практика: вестник Тульского филиала Финуниверситета. – Тула: ТулГУ, 2017. – С. 7-11.

14. Дослідження змісту і форм розвитку економічних відносин в національній економіці на прикладі України: монографія / за заг. ред. М.І. Зверькова. – Одеса: Атлант, 2018. – 292 с.

15. Егупов Ю. А. Управление устойчивостью оптимальной производственной программы предприятия / Ю. А. Егупов, І. М. Егупова // Адаптивні стратегії розвитку підприємств харчової промисловості в умовах мінливого світу: матеріали наукового симпозиуму з міжнародною участю (19 травня 2017 р., Одеса) / за ред. О. І. Павлова. – Одеса: Астропринт, 2017 р. – С. 106-110.

16. Єгупов Ю. А. Класифікаційні ознаки побудови системи планів підприємства / Ю. А. Єгупов, І. М. Єгупова // Управління економічними процесами: сучасні реалії і виклики: тези доповідей Міжнародної науково-

практичної конференції. – Мукачєво: Мукачєвський державний університет, 2017. – С. 104-106.

17. Єгупова І. М. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства / І. М. Єгупова // Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / В. Г. Герасименко, Г. К. Бєрадїна, С. С. Галасюк та інші / За заг. ред. В. Г. Герасименко. – Одєса: ОНЕУ, 2016. – 262 с

18. Єгупова І. М. Порівняльний аналіз розвитку ресторанного бізнесу в Україні / І. М. Єгупова // Державне регулювання сфери туризму України в контексті процесів євроїнтеграції / За заг. ред. В.Г. Герасименко, О. Л. Михайлюк. — К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. – 332 с.

19. Жилович Ю. І. Інноваційні підходи до створення меню в закладах ресторанного господарства/ стаття; збірник наукових робіт ОНЕУ, 2016 – 301 с.

20. Жилович Ю. І. Особливості бухгалтерського обліку у закладах ресторанного господарства /Ю.І. Жилович // Напрями розвитку обліку, контролю та економічного аналізу в умовах глобалізації: матеріали IV міжнародної студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Одєса, 19 квітня 2018 року). – Одєса: ОНЕУ, 2018. – 364 с. – С. 59-61.

21. Жилович Ю. І. Шляхи підвищення прибутку на підприємствах ресторанного господарства / Ю.І. Жилович// Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одєса, 12 квітня 2017 року). – Одєса: ОНЕУ, 2017. – 500 с. – С. 178-180.

22. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. Видання офіційне. [Чинний від 2004-03-31]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с. – (Національний стандарт України).

23. 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.

24. Кондратьєв К. П. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування: Навчальний посібник. - Улан-Уде: Видавництво ВСГТУ, 2007 - 108 с.

25. Коцюрубенко Г. М. Домінанти формування доходів домогосподарств в Україні [Електронний ресурс] / Г. М. Коцюрубенко // Ефективна економіка. – 2018. – № 7 – Режим доступу: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/7_2018/51.pdf

26. Коцюрубенко Г. М. Потенціал трудових мігрантів у розвитку туристичного бізнесу в регіонах України / Г. М. Коцюрубенко// Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 10 квітня 2019 р.) / Одеський національний економічний університет. – Одеса: ОНЕУ, 2019. – 881 с. С. 66-68.

27. Нездоймінов С. Г. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес регіону в умовах трансформації економіки / С. Г. Нездоймінов // Економіка харчової промисловості. – 2011. - №4. – С. 81-87.

28. Нечаюк Л. І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2003. - 348 с.

29. Організація туризму: підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покогодна та ін.; за ред. І.М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2008. – 541 с.

30. Офіційний сайт ресторану «Мафія» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mafia.ua/>

31. Папирян Г. А. Менеджмент в індустрії гостинності (готелі та ресторани). М.: Економіка, 2000. - 207 с.

32. Радченко Л. О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування: Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2006. - 352 с.

33. Росомаха Д. І. Особливості маркетингового середовища підприємств ресторанного господарства / Д.І.Росомаха // Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2017 року). – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с. – С. 404-408.

34. Савицька Г. В. Економічний аналіз діяльності підприємства: Навч. Посіб. – 2-ге вид., випр. і доп. – К.: Знання, 2005. – 662 с.

35. Свінцицька О. М. Планування діяльності підприємства: Навчальний посібник. – К.: Видатництво Європейського університету, 2004. – 232 с.

36. Семенов В. Ф. Екологізація економіки регіону / В. Ф. Семенов. – Одеса: Оптимум, 2003. – 238 с

37. Семенов В. Ф. Стратегії регіонального розвитку підприємств ресторанного бізнесу / В. Ф. Семенов, Ю. І. Жилович // Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Вип. 19 (3). – Ужгород: Науковий Вісник ужгородського національного університету. – 2018. – 170 с. – С. 35-39.

38. Скрипко Т. О. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: навч. посібник / Т.О. Скрипко, О.О. Ланда. - Львів: Видавництво ЛКА, 2012. - 245 с.

39. Ткаченко Т. І. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: Монографія / Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко, М. Г. Бойко та ін., за заг. ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 596 с.

40. 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.

41. 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.

42. 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.

43. Шикина О. В. Инфраструктура туризма и гостеприимства как фактор инновационного развития региональной экономики/ О. В. Шикина, С. Г. Нездойминов// Система «наука – технологи – инновации»: методология, опыт, перспективы»: метариалы Международной научно-практической конференции, 26-27 октября 2017 г. / Под ред. В.В. Гончарова. – Мн.: Центр системного анализа и стратегических исследований НАН Беларуси, 2017. – С. 563- 567.

44. Шикіна О. В. Динаміка показників міжнародного туризму / О. В. Шикіна, Я. Є. Гончаренко, Р. С. Козловський // Інфраструктура ринку. – Одеса: Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій, 2019. – Вип. 27. – С. 24-28.

45. Шикіна О. В. Досвід Туреччини як приклад для розвитку туризму в Україні / О.В. Шикіна // 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. 73-77.

46. Шикіна О. В. Застосування інтернет-технологій у рекламній діяльності туристичної фірми / О. В. Шикіна, Д. В. Малий // Матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції “Туристичний та готельно-

ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання”: 22-23 березня 2018 року, м. Черкаси [Текст]: у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : Видавець Чабаненко Ю.А., 2018. – С. 174-178.

47. Шикіна О. В. Інноваційні рекламні заходи у діяльності туристичного підприємства / О. В. Шикіна // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : колективна монографія. – Черкаси : ЧДТУ, 2018. – С. 44-50.

48. Шикіна О. В. Моніторинг туристичного потоку в контексті стратегії регіонального розвитку / О. В. Шикіна, С. Г. Нездоймінов // «Dezvoltarea sistemelor sociale și economice într-un mediu competitiv la nivel global», conferinta internationala știintifico-practica (2016 ; Chisinau). Conferinta internationala știintifico-practica «Dezvoltarea sistemelor sociale și economice întrun mediu competitiv la nivel global», 29 februar. 2016, Chisinau. – Chisinau, 2016. – 167-171 p.

49. Шикіна О. В. Розвиток гастрономічного туризму в Одесі / О.В. Шикіна, А.О. Пилипенко // Міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів» 24 –29 вересня 2018 року Круглий стіл "Винний та гастрономічний туризм: поєднання освіти, технологій та бізнесу" 27 вересня 2018 р. – Одеса: ОНАХТ. с.

50. Шикіна, О. В., Гончаренко, Я. Є. Динаміка розвитку готельного бізнесу Одеської області // Вісник соціально-економічних досліджень : зб. наук. праць (ISSN 2313-4569); за ред. : М. І. Зверякова (голов. ред.) та ін. Одеса : Одеський національний економічний університет. 2018. № 4 (68). С. 220–232.

51. Niecheva N. Scientific aspects of human resources management of the enterprises of sanatorium-resort complex taking into account anti-crisis measures /N. Niecheva/ Socio-economic research bulletin, Collection of scientific works, 2014. – ONEU: Atlant, 2014 – Is. 4 (55). – P. 90-96

ДОДАТКИ

Додаток А

ФІНАНСОВИЙ ЗВІТ
суб'єкта малого підприємництва

		КОДИ		
	Дата (рік, місяць, число)			2017 01 01
Підприємство ТОВ «Фемілі-Світ»	за ЄДРПОУ	34627005		
Територія Донецька область	за КОАТУУ	1410136200		
Організаційно-правова форма господарювання Товариство з обмеженою відповідальністю	за КОПФГ	120		
		56.10		
Вид економічної діяльності Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	за КВЕД	34800334		
Середня кількість працівників, осіб 34				
Одиниця виміру: тис. грн з одним десятковим знаком Адреса, телефон Запорізьке шосе 2, м. Маріуполь, Донецька обл.				

	1. Баланс на 31 грудня 2016 р.	Форма № 1-м	Код за ДКУД	1801006
--	---	-------------	-------------	---------

Актив	Код рядка	На початок звітнього року	На кінець звітнього періоду
1	2	3	4
I. Необоротні активи			
Незавершені капітальні інвестиції	1005	-	-
Основні засоби:	1010	19,6	166,9
первісна вартість	1011	51,1	275,0
знос	1012	(31,5)	(108,1)
Довгострокові біологічні активи	1020	-	-
Довгострокові фінансові інвестиції	1030	-	-
Інші необоротні активи	1090	-	-
Усього за розділом I	1095	19,6	166,9
II. Оборотні активи			
Запаси:	1100	98,8	2,3
у тому числі готова продукція	1103	91,6	2,3
Поточні біологічні активи	1110	-	
Дебіторська заборгованість за товари, роботи, послуги	1125	9,3	3,7
Дебіторська заборгованість за розрахунками з бюджетом	1135	9,7	7,3

у тому числі з податку на прибуток	1136	-	-
Інша поточна дебіторська заборгованість	1155	880,8	448,1
Поточні фінансові інвестиції	1160	-	0
Гроші та їх еквіваленти	1165	17,8	7,2
Витрати майбутніх періодів	1170	127,2	228,7
Інші оборотні активи	1190	42,6	102,2
Усього за розділом II	1195	1 186,2	799,5
III. Необоротні активи, утримувані для продажу, та групи вибуття	1200	-	45,5
Баланс	1300	1 205,8	1 011,9

Пасив	Код рядка	На початок звітнього року	На кінець звітнього періоду
1	2	3	4
I. Власний капітал			
Зареєстрований (пайовий) капітал	1400	1,0	0
Додатковий капітал	1410	-	1,0
Резервний капітал	1415	-	-
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	1420	583,5	593,3
Неоплачений капітал	1425	(-)	(-)
Усього за розділом I	1495	584,5	594,3
II. Довгострокові зобов'язання, цільове фінансування та забезпечення	1595	-	-
III. Поточні зобов'язання			
Короткострокові кредити банків	1600	-	-
Поточна кредиторська заборгованість за: довгостроковими зобов'язаннями	1610	215,7	253,7
товари, роботи, послуги	1615	59,7	31,4
розрахунками з бюджетом	1620	31,0	31,7
у тому числі з податку на прибуток	1621	1,7	2,1
розрахунками зі страхування	1625	16,7	2,2
розрахунками з оплати праці	1630	36,0	11,1
Доходи майбутніх періодів	1665	-	-
Інші поточні зобов'язання	1690	262,2	87,5
Усього за розділом III	1695	621,3	417,6
IV. Зобов'язання, пов'язані з необоротними активами, утримуваними для продажу, та групами вибуття	1700	-	-
Баланс	1900	1 205,8	1 011,9

**Звіт про фінансові результати
за 2016 рік**

		Форма № 2-м Код за ДКУД	1801007
--	--	----------------------------	---------

Стаття	Код рядка	За звітний період	За аналогічний період попереднього року
1	2	3	4
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	2000	3 133,3	3 179,2
Інші операційні доходи	2120	343,8	8,9
Інші доходи	2240	0,2	0,4
Разом доходи (2000 + 2120 + 2240)	2280	3 477,3	3 188,5
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	2050	(1 054,3)	(1 207,5)
Інші операційні витрати	2180	(2 411,1)	(1 969,0)
Інші витрати	2270	(-)	(-)
Разом витрати (2050 + 2180 + 2270)	2285	(3 465,4)	(3 176,5)
Фінансовий результат до оподаткування (2268 - 2285)	2290	11,9	12,0
Податок на прибуток	2300	(2,1)	(2,2)
Чистий прибуток (збиток) (2290 - 2300)	2350	9,8	9,8

Керівник

(підпис)

Мозгова Надія Тихонівна
(ініціали, прізвище)

Головний бухгалтер

(підпис)

Не передбачено
(ініціали, прізвище)

ФІНАНСОВИЙ ЗВІТ
суб'єкта малого підприємництва

		КОДИ		
	Дата (рік, місяць, число)		2018	01
Підприємство ТОВ «Фемілі-Світ»	за ЄДРПОУ	34627005		
Територія Донецька область	за КОАТУУ	1410136200		
Організаційно-правова форма господарювання Товариство з обмеженою відповідальністю	за КОПФГ	120		
Вид економічної діяльності Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	за КВЕД	56.10		
Середня кількість працівників, осіб 20				
Одиниця виміру: тис. грн з одним десятковим знаком Адреса, телефон Запорізьке шосе 2, м. Маріуполь, Донецька обл.		34800334		

	1. Баланс на 31 грудня 2017 р.	Форма № 1-м	Код за ДКУД	1801006
--	---------------------------------------	-------------	-------------	---------

Актив	Код рядка	На початок звітнього року	На кінець звітнього періоду
1	2	3	4
I. Необоротні активи			
Незавершені капітальні інвестиції	1005	-	-
Основні засоби:	1010	166,9	7,3
первісна вартість	1011	275,0	26,3
знос	1012	(108,1)	(19,0)
Довгострокові біологічні активи	1020	-	-
Довгострокові фінансові інвестиції	1030	-	-
Інші необоротні активи	1090	-	-
Усього за розділом I	1095	166,9	7,3
II. Оборотні активи			
Запаси:	1100	2,3	2,3
у тому числі готова продукція	1103	2,3	2,3
Поточні біологічні активи	1110	-	-
Дебіторська заборгованість за товари, роботи, послуги	1125	3,7	3,7
Дебіторська заборгованість за розрахунками з бюджетом	1135	7,3	10,0
у тому числі з податку на прибуток	1136	-	-

Інша поточна дебіторська заборгованість	1155	448,1	466,2
Поточні фінансові інвестиції	1160	-	-
Гроші та їх еквіваленти	1165	7,2	1,0
Витрати майбутніх періодів	1170	228,7	216,6
Інші оборотні активи	1190	102,2	12,7
Усього за розділом II	1195	799,5	712,5
III. Необоротні активи, утримувані для продажу, та групи вибуття	1200	45,5	10,0
Баланс	1300	1 011,9	729,8

Пасив	Код рядка	На початок звітнього року	На кінець звітнього періоду
1	2	3	4
I. Власний капітал			
Зареєстрований (пайовий) капітал	1400	1,0	1,0
Додатковий капітал	1410	-	-
Резервний капітал	1415	-	-
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	1420	593,3	620,2
Неоплачений капітал	1425	(-)	(-)
Усього за розділом I	1495	594,3	621,2
II. Довгострокові зобов'язання, цільове фінансування та забезпечення	1595	-	-
III. Поточні зобов'язання			
Короткострокові кредити банків	1600	-	-
Поточна кредиторська заборгованість за: довгостроковими зобов'язаннями	1610	253,7	73,8
товари, роботи, послуги	1615	31,4	27,8
розрахунками з бюджетом	1620	31,7	6,1
у тому числі з податку на прибуток	1621	2,1	5,9
розрахунками зі страхування	1625	2,2	0,2
розрахунками з оплати праці	1630	11,1	0,7
Доходи майбутніх періодів	1665	-	-
Інші поточні зобов'язання	1690	87,5	-
Усього за розділом III	1695	417,6	108,6
IV. Зобов'язання, пов'язані з необоротними активами, утримуваними для продажу, та групами вибуття	1700	-	-
Баланс	1900	1 011,9	729,8

Звіт про фінансові результати за 2017 рік

		Форма № 2-м Код за ДКУД	1801007
--	--	----------------------------	---------

Стаття	Код рядка	За звітний період	За аналогічний період попереднього року
1	2	3	4
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	2000	120,0	3 133,3
Інші операційні доходи	2120	203,1	343,8
Інші доходи	2240	0,2	0,2
Разом доходи (2000 + 2120 + 2240)	2280	323,3	3 477,3
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	2050	(166,8)	(1 054,3)
Інші операційні витрати	2180	(123,7)	(2 411,1)
Інші витрати	2270	(-)	(-)
Разом витрати (2050 + 2180 + 2270)	2285	(290,5)	(3 465,4)
Фінансовий результат до оподаткування (2268 - 2285)	2290	32,8	11,9
Податок на прибуток	2300	(5,9)	(2,1)
Чистий прибуток (збиток) (2290 - 2300)	2350	26,9	9,8

Керівник

(підпис)

Мозгова Надія Тихонівна

(ініціали, прізвище)

Головний бухгалтер

(підпис)

Не передбачено

(ініціали, прізвище)