

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет міжнародної економіки

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту
Завідуюча кафедрою
к.е.н., доцент Давиденко І. В.

(підпис)

“24” травня 2019 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавр

зі спеціальності 242 «Туризм»
(шифр та найменування спеціальності)

за освітньою програмою «Туризм»
(назва освітньої програми)

на тему: «Шляхи підвищення доходів від основної діяльності підприємств
ресторанного господарства на прикладі ресторану Тавернетта»

Виконавець

студентка факультету міжнародної економіки

Гурш Вікторія Олегівна

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

Науковий керівник

(науковий ступінь, вчене звання)

Павлоцький Володимир Якович

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

АНОТАЦІЯ

Гурш В. О. «Шляхи підвищення доходів від основної діяльності підприємства ресторанного господарства на прикладі ресторану Тавернетта»

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності _____ 242 «туризм» _____

(шифр та назва спеціальності)

за освітньою програмою _____ «туризм» _____

(назва освітньої програми)

Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2019.

У роботі розглядаються теоретичні аспекти підвищення доходів від основної діяльності підприємств ресторанного господарства. Висвітлено значення та сутність доходів підприємств ресторанного господарства. Розглянуто ринок ресторанного господарства України і Одеси.

Проаналізовано економіко-організаційну характеристику діяльності ресторану «Тавернетта». Винайдено шляхи підвищення доходів ресторану за рахунок зниження середнього чеку.

Запропоновано зміни у складі і концепції меню ресторану «Тавернетта». Обґрунтовано економічна доцільність пропозиції концепції і зміни меню.

***Ключові слова:** ресторан, доходи, ефективність господарської діяльності, рентабельність, меню, середній чек, швидкість оборотності столів.*

ANNOTATION

Gursh V. O. «Ways to increase revenues from the main activities of the enterprise restaurant industry on the example of the restaurant Tavernetta»

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree
in the specialty _____ 242 «Tourism» _____

(code and name of the specialty)

for the educational program _____ «Tourism» _____

(title of the educational program)

Odessa National Economics University. – Odessa, 2019.

The work deals with the theoretical aspects of increase of incomes from the main activity of enterprises of restaurant economy. The significance and essence of incomes of enterprises of restaurant economy is highlighted. The market of restaurant economy of Ukraine and Odessa is considered.

Author analysis The economic-organizational characteristics of the restaurant "Tavernetta". Provisions were made ways to increase restaurant revenues by reducing the average check. Author proposed changes in the composition and concept of the menu of the restaurant "Tavernetta". The economic expediency of the concept proposal and menu changes is substantiated.

***Keywords:** restaurant, income, efficiency of economic activity, profitability, menu, average check, speed of table turnover.*

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ПІДВИЩЕННЯ ДОХОДІВ ВІД ОСНОВНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	6
1.1. Ресторанне господарство України як галузь економічної діяльності.....	6
1.2. Сутність та види доходів підприємств ресторанного господарства.....	13
1.3. Аналіз ринку ресторанного господарства України та міста Одеси.....	23
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ СТАНУ ТА ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «ТАВЕРНЕТТА»	30
2.1. Економіко-організаційна характеристика діяльності ресторану «Тавернетта».....	30
2.2. Аналіз доходів та фінансових результатів ресторану «Тавернетта» за 2016-2018 рр.....	38
РОЗДІЛ 3. ПРОПОЗИЦІЇ ІЗ ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ ДОХОДІВ РЕСТОРАНУ «ТАВЕРНЕТТА»	46
3.1. Оцінка можливості змін у концепції та складі меню ресторану «Тавернетта».....	46
3.2. Розрахунок економічної доцільності пропозицій із зміни концепції і меню ресторану «Тавернетта».....	50
ВИСНОВКИ	58
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	59

ВСТУП

Актуальність роботи. Прискорені темпи розвитку галузі ресторанного господарства сприяють появі на ринку різноманітних рестораних підприємств, які, у свою чергу, є основним джерелом доходу для власників підприємств ресторанного господарства. Тому формуючи ту чи іншу послугу, потрібно чітко визначити чи зможе вона не тільки покрити витрати, а й їх перевищити, сформувавши відповідний дохід. Зростання доходу є дуже вагомим фактором подальшого розвитку підприємства.

Гостинність - одне з фундаментальних понять цивілізації - вже давно у розвинутих країнах перетворилася на індустрію, у якій зайнято багато мільйонів професіоналів. Індустрія гостинності орієнтована на споживача (клієнта, гостя), задоволення потреб якого є кінцевим результатом ділової активності підприємства.

Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого – середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі він є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності.

Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широкую номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг громадського харчування. Стандартні вимоги до здійснення послуг задекларовано у ДСТУ 3279-95 «Стандарти послуг. Основні положення», ГОСТ 30335-95 «Услуги населению. Термины и определения», ГОСТ 30523-97 "Услуги общественного питания. Общие требования" (останні два є міждержавними стандартами, визнаними Україною як національні)[1,2,3]. У цих нормативно-технічних документах наведено стандартний перелік послуг для населення, що користується продукцією та послугами закладів (підприємств) громадського харчування.

Мета кваліфікаційної роботи. Визначити сутність доходів підприємств ресторанного господарства та встановити можливі шляхи їх збільшення.

Завдання дослідження. Для досягнення мети визначені наступні завдання:

- розглянути теоретичні аспекти покращення роботи підприємств ресторанного господарства задля підвищення їх доходів;
- проаналізувати діяльність ресторану «Тавернетта»;
- оцінити фінансовий стан ресторану «Тавернетта» ;
- запропонувати напрями підвищення доходів ресторану «Тавернетта»;
- проаналізувати економічну доцільність запропонованих заходів.

Об'єкт дослідження: Процес управління доходами підприємств ресторанного господарства.

Предметом дослідження є напрями підвищення доходів від основної діяльності ресторану «Тавернетта».

Методи дослідження. Методологічну базу кваліфікаційної роботи складає сукупність загальнонаукових та спеціальних економічних методів, найважливішими з яких є монографічний, статистичний і системно-структурний. Для обробки статистичних даних використовувалися можливості ЕОМ, зокрема, табличний редактор Excel і програми побудови діаграм. Також були використані окремі елементи економіко-математичних методів.

Інформаційна база дослідження У якості інформаційної бази дослідження виступають нормативно-правові акти з питань галузі готельно-ресторанного бізнесу, дані фінансової звітності ресторану «Тавернетта», інформація з Інтернет – видань, праці іноземних та вітчизняних науковців: П'ятницька Н. О., Саєнко М. Г., Конвісера І. О., Городня Т.А., Герасименко В. Г., Кузнєцова Н.М., Архіпова В. В. та інші.

Тема кваліфікаційної роботи відповідає напрямам наукових досліджень кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного економічного університету.

ВИСНОВКИ

Дослідивши ресторанну справу міста Одеси, результати досліджень дозволили виявити позитивні тенденції розвитку ресторанного господарства.

В цілому фінансово-економічна діяльність ресторану «Тавернетта» за минулі роки була прибутковою. Разом з тим, зважаючи на значні обсяги надання послуг, зафіксовані рівні прибутковості та рентабельності є досить низькими й можуть бути покращені.

Зниження розміру середнього чеку ресторану і відповідне зростання його завантаження (пришвидшення оборотності столів) у 2020 призведе до зростання обсягу виручки від реалізації ресторанних послуг з 27952 тис. грн. до 31529 тис. грн.

На нашу думку, збільшення завантаження призведе до відповідного зростання рентабельності продаж.

Виконавши завдання дослідження можна стверджувати, що при написанні кваліфікаційної роботи були досягнуті наступні цілі:

- розглянуті теоретичні аспекти покращення роботи підприємств ресторанного господарства задля підвищення їх доходів;
- проаналізована діяльність ресторану «Тавернетта»;
- оцінений фінансовий стан ресторану «Тавернетта» ;
- запропоновані напрями підвищення доходів ресторану «Тавернетта»;
- проаналізована економічна доцільність запропонованих заходів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. ДСТУ 3279-95 Стандарти послуг.
2. ГОСТ 30335-95 Услуги населению. Основные положения,
3. ГОСТ 30523-97 Услуги общественного питания. Термины и определения,
4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарств / Н. О. П'ятницька // – видавництво Київ, КНТЕУ, 2005.
5. ДСТУ 3862-99 «Ресторанного господарства Терміни та визначення»
6. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю "Технологія харчування"/, Конвісер І.О. Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. // – Київ: КНТЕУ, 2005. – 134 с.
7. Бедрадина А. К. Место сферы туризма в международной и национальнoй стандартной классификации товаров и услуг / А. К. Бедрадина, В. Г. Герасименко, В. Я. Павлоцкий // Studia Universitatis Moldaviae. № 2 (82). – Chişinău : Universitatea de Stat din Moldova, 2015. – 157-163 с.
8. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення: зі змінами: [затв. наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 29.10.2003 р. № 185]. - [Чинний від 2003-12-01]. - Офіц. вид. - К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 31 с.
9. Саєнко М.Г. Економічна думка / М. Г. Саєнко // – Тернопіль, 2006. – 390 с.
10. Власова Н.О. Економіка ресторанного господарства : Навчальний посібник./ Н.О. Власова, Н.С. Краснокутська // – Світ книг, 2013 – 280-297 с.
11. Городня Т.А. Економіка туризму: теорія і практика: Навчальний посібник / Городня Т.А., Щербак А.Ф.// – Кондор видавництво, 2012, – 171-183 с.
12. Сутність і соціально-економічне значення ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://buklib.net/books/30066/>

13. Сучасні тенденції розвитку міжнародного ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ekonomikam.com/ecfins-594-5.html>
14. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Архіпов // – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
15. Дерій В. А. Витрати і доходи підприємств у системі обліку та контролю-Тернопіль : Економічна думка, 2009. - 272 с
16. Прохар Н. В. Облік доходів, витрат і фінансових результатів: проблеми теорії та практики / Прохар Н.В., Ночовна Ю. О. // Полтава: ПУЕТ, 2012. – 257 с.
17. Кириленко О.П. Місцеві фінанси : [навч. посіб.] / Кириленко О.П. // – Тернопіль : Астон, 2004. – 140 с.
18. Финансы : [учебник для вузов / под ред. М.В. Романовского, О.В. Врублевской, Б.М. Сабанти]. – М. : Перспектива, ЮРАЙТ, 2000. – 520 с.
19. Домбик О. М. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/dombyk.htm.
20. Пилипенко, О. І. Методичні підходи щодо ціноутворення на продукцію закладів ресторанного господарства / О. І. Пилипенко, Я. В. Литвиненко, Т. Є. Литвиненко // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2012. – Т. 1., № 5. – 31–34 с.
21. Мардус Н. Ю. Особливості ціноутворення на готельно-ресторанні послуги [Електронний ресурс] / Н. Ю. Мардус // Приазовський економічний вісник : електрон. наук. журн. – 2017. – Вип. 4 (04). – 43-48 с. – Режим доступу: http://pev.kpu.zp.ua/journals/2017/4_04_uk/11.pdf
22. Ліба, Н. С. Деякі особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства / Н. С. Ліба, С. В. Горват // Науковий вісник Мукачівського державного університету. - Карпатська вежа, 2017. - №Випуск 23 (18). - 262-267 с.

23. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національний стандарт України).
24. П'ятницької Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / Н. О. П'ятницької – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
25. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
26. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України та Одеської області [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=75976>
27. Основні тенденції розвитку та напрямки вдосконалення ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://otherreferats.allbest.ru/management/00047306_0.html
28. Єфімова О. Н. – Економіка готелів і ресторанів. / О. Н. Єфімова // – М.: Нове знання, 2004. – 279 с.
29. Кузнєцова Н.М. Новини ресторанного господарства України / Н.М. Кузнєцова // – Журнал «Ресторанні відомості» — 2006, №105. — С. 14-30.
30. Офіційний сайт ресторану «Тавернетта» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tavernetta.ua>
31. Офіційний сайт TripAdvisor [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.tripadvisor.ru>
32. Офіційний сайт Foursquare [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ru.foursquare.com>
33. Офіційний сайт Ресторанів Сави Лібкіна [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://savva-libkin.com/ru/business>
34. Тавернетта любима не только летом [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://edagoroda.com/tavernetta/>

35. Горелков Д. В. Обладнання підприємств: методичні вказівки до використання ПЕОМ / Д. В. Горелков // Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2015. – 20 с.
36. Пащенко Н.В. Теоретичні засади обліку основних засобів / Н.В. Пащенко // Економіка та держава. – 2009. – № 1. – 58-59 с.
37. Майорова Т. В. Управління інноваційною діяльністю. Основи інноваційного менеджменту / Т. В. Майорова // – 189 с.
38. Єгупова І. М. Особливості ціноутворення на основні послуги в готелі з урахуванням цільового прибутку / І. М. Єгупова // Науковий вісник Ужгородського університету : Серія: Економіка– Ужгород: Видавництво УжНУ «Говерла», 2011. – Спецвип. 33. Ч.3. – С. 93–99