

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

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу  
(найменування кафедри)

**РЕФЕРАТ**  
**кваліфікаційної роботи**  
**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/

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**Актуальність теми,** якій присвячена кваліфікаційна робота, пояснюється роллю доходів від основної діяльності підприємств ресторанного господарства.

**Мета дослідження,** здійсненого в кваліфікаційній роботі полягає у вивченні науково-теоретичних засад та розробці практичних рекомендацій щодо шляхів збільшення доходів підприємств ресторанного господарства.

### **Завдання дослідження:**

- 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'єктом дослідження** кваліфікаційної роботи виступає процес управління доходами підприємств ресторанного господарства.

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

**Методи дослідження** становлять 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** включає нормативно-правові акти з питань галузі готельно-ресторанного бізнесу, дані фінансової звітності ресторану «Тавернетта», інформація з Інтернет – видань, праці іноземних та вітчизняних науковців: П'яницька Н. О., Саєнко М. Г., Конвісера І. О.,

Городня Т.А., Герасименко В. Г., Кузнєцова Н.М., Архіпова В. В. та інші.

**Структура та обсяг роботи.** Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (38 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 62 сторінки. Основний зміст викладено на 59 сторінках. Робота містить 20 таблиць, 9 рисунків.

## ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі *«Теоретичні аспекти підвищення доходів від основної діяльності підприємств ресторанного господарства»* сутність та види доходів підприємств ресторанного господарства, аналіз ринку ресторанного господарства.

У другому розділі *«Аналіз стану та господарської діяльності ресторану «Тавернетта»* наведено організаційно-економічна характеристика діяльності ресторану «Тавернетта», проведено аналіз доходів та фінансових результатів ресторану «Тавернетта» за 2016-2018 рр.

У третьому розділі *«Пропозиції із підвищення рівня доходів ресторану «Тавернетта»* сформульовано пропозиції щодо підвищення доходів від основної діяльності ресторану «Тавернетта», розраховано економічну доцільність пропозиції зміни концепції і меню ресторану «Тавернетта».

## ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

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

2. 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.

3. 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.

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

5. Слідуючи завданням дослідження можна стверджувати, що при виконанні роботи були досягненні наступні пункти:

- розглянені 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.