

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра економічної кібернетики та інформаційних технологій

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня магістра

зі спеціальності 051 Економіка

за магістерською програмою професійного спрямування
Економіко-математичне моделювання

на тему: **«Моделювання процесів діяльності ресторанного підприємства»**

Виконавець:

студент 6 курсу факультету менеджменту, обліку
та інформаційних технологій

Кот Олександра Русланівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

Науковий керівник:

кандидат економічних наук, доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Клепікова Оксана Ананіївна

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

ОДЕСА – 2019

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми дослідження. Ресторанне господарство країни виконує важливі соціально-економічні функції та поряд з іншими сферами діяльності вносить свій вклад у формування валового доходу.

З 2008 по 2018 рр. спостерігається значне зниження загальної кількості підприємств ресторанного господарства – майже на 20,6 %. Водночас спостерігається тенденція збільшення кількості і питомої ваги ресторанів – з 9,7 % до 20,5 % за рахунок зменшення питомої ваги кафе (на 5 %) та їдалень (на 5 %).

У науковій літературі досліджено основні підходи до аналізу процесів діяльності підприємств ресторанного господарства. Фундаментальні результати у цій галузі належать таким вітчизняним і зарубіжним науковцям, як: А. О. Аветісової, В. А. Антонової, Н. О. П'ятницької, Е. М. Агабаб'яна, Е. Н. Жильцова, В. В. Котилко, В. Л. Варфоломеева, В. І. Малишкова, В. І. Півоварова, МІ. Пересічного, І.В. Скавронської, О.Д. Тімченко, О.П. Ткаченко, Г.В. Чергової, Л.Г. Агафонової, Е.А. Джанджугазова, Карсекина В.И., Н.В. Кацерикова, А.В. Котельникової, Т.І. Ніколаєва, А.М. Рассулової, З.О. Фадєєвої.

Діяльність закладу ресторанного господарства включає в себе процеси (закупівлі, реалізації, управління продуктовими запасами, складання меню та ін.) пов'язані між собою причинно-наслідковими зв'язками. Більшість процесів має стохастичний характер.

Тому застосування імітаційного моделювання для дослідження динаміки розвитку ресторанного господарства із урахуванням впливу як внутрішніх, так зовнішніх чинників є актуальною задачею.

Мета кваліфікаційної роботи: аналіз та моделювання процесів діяльності підприємства ресторанного господарства засобами імітаційного моделювання.

Завдання кваліфікаційної роботи:

- провести огляд сучасного стану розвитку ресторанного бізнесу, визначити основні тенденції та перспективи розвитку підприємств ресторанного господарства;
- проаналізувати конкуренцію ресторанних послуг в м. Одеса (із застосуванням метода аналізу ієрархій);
- розробити імітаційну модель для аналізу основних процесів діяльності ресторанного господарства «Апшерон» (операційна діяльність, реалізація та закупівля продукції, кадрова політика);
- провести аналіз та прогнозування основних показників діяльності підприємства ресторанного господарства «Апшерон».

Об'єктом дослідження виступають процеси діяльності підприємства ресторанного господарства «Апшерон».

Предмет дослідження – імітаційні моделі у процесі дослідження операційної, управлінської діяльності підприємства «Апшерон».

Методи дослідження: метод аналізу ієрархій для дослідження конкурентоспроможності ресторанів Одеси; метод імітаційного моделювання для розробки імітаційної моделі, аналізу та прогнозування обсягу реалізованої продукції, доходів, витрат, прибутковості; статистичні методи в імітаційному моделюванні для перевірки адекватності імітаційної моделі.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі і нормативні документи, офіційний сайт Держкомстату України, звітність ресторану «Апшерон», наукові праці вітчизняних і закордонних вчених з питань удосконалення процесів діяльності ресторанних господарств, аналізу фінансових результатів, ресурси Інтернет, офіційний сайт компанії ithink та ін.

Обґрунтовані в кваліфікаційній роботі наукові підходи, методи, інструменти та отримані результати являють собою практичне підґрунтя для підготовки і реалізації управлінських рішень у процесі функціонування сучасних закладів ресторанного бізнесу, що сприятиме їх прогресивному розвитку.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота магістра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел 59 найменування. Загальний обсяг роботи становить 90 сторінок. Робота містить 19 таблиць, 29 рисунки.

Публікації. Мотинга К.В., Кот О.Р., Клепікова О.А. Моделювання маркетингової діяльності підприємства // Матеріали наук.-практ. конференції «Економічна кібернетика: теорія, практика та напрямки розвитку» кафедри Економічної кібернетики та інформаційних технологій Одеського національного політехнічного університету. ОНПУ, 27-28 листопада 2019, Одеса: ОНПУ, 2019. С. 75-78.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі *«Теоретичні основи розвитку ресторанного бізнесу в Україні»* розглянуто основні види закладів ресторанного господарства, а також ті види послуг, які вони надають споживачам, сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Досліджено, що після кризи 2014-2015 рр., починаючи з 2017 р. спостерігається позитивна динаміка – зростання чисельності закладів ресторанного господарства.

Заклади ресторанного бізнесу можна поділити на наступні види: за принципом обслуговування клієнтів, за етнічним принципом, за рівнем надаваного сервісу, за ціновим критерієм, виходячи з величини середнього чека, щодо позиціонування.

Ресторани можна класифікувати таким чином: установи з продажу їжі та напоїв, установи з продажу напоїв і закусок до них, установи з продажу їжі та напоїв споживачам, об'єднаним за професійними ознаками, установи з

постачання їжею, приготованою централізовано, для споживання в інших місцях.

За останні 5 років зникло близько 5 600 підприємств громадського харчування. Загальний обсяг українського ресторанного ринку аналітики оцінюють у 30 млрд. грн. Кількість ресторанних закладів складає понад 15 тис.

За видами діяльності мають перевагу ресторани й заклади, які пропонують клієнтам надання різноманітних послуг мобільного харчування. Їхня частка становить 79%.

Проаналізовано стан ринку ресторанного господарства у Одесі. Найбільшу частку в загальній структурі всіх закладів ресторанного господарства Одеської області займають саме кафе та закусочні – 43 %, на другому місці опинилися бари, які займають 30%, далі їдальні – 14%, та найменший відсоток мають ресторани, всього 11%.

У другому розділі **«Моделювання процесів діяльності ресторанного господарства»** проведено оцінку конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства м. Одеса за допомогою методу аналізу ієрархій. Проведено аналіз процесів діяльності закладу ресторанного господарства «Апшерон». Розроблено комплекс імітаційних моделей з використанням технології Ithink. Побудована імітаційна модель для аналізу діяльності торговельного підприємства включає в себе такі блоки: «Клієнти ресторану», «Реалізація страв», «Реалізація напоїв», «Операційна діяльність», «Співробітники», «Ціна закупівлі страв», «Ціна закупівлі напоїв». Метою імітаційної моделі є: провести аналіз об'ємів закупок та реалізації продукції в динаміці; прогнозувати прибуток від реалізації продукції в залежності від потоку клієнтів; розраховувати собівартість продукції; прогнозувати дохід, чистий прибуток; моделювати сукупні витрати (інші витрати), податки, фонд заробітної плати; моделювати процеси навчання персоналу з урахуванням випробувального терміну для забезпечення необхідної кількості спеціалістів та безперервної роботи ресторану «Апшерон» та ін.

У третьому розділі **«Аналіз діяльності ресторанного господарства засобами імітаційного моделювання»** наведено та проаналізовано результати, отримані на базі імітаційної моделі. Основними з яких є: при загальному зниженні цін продажу в межах 10–15 % від початкового рівня, ресторан отримує стабільний прибуток від 100 тис. грн. до 500 тис. грн. У 2020 році прогнозується зниження об'єму реалізації продукції на 3 %, він становитиме приблизно 17 210 тис. грн., але у 2021 році прогнозується збільшення у порівнянні з попереднім роком на 12 %, тобто об'єм реалізації становитиме 19 186 тис. грн., при цьому сума собівартості товару має дещо іншу тенденцію, так у 2020 році прогнозується її збільшення на 4%, а у 2021 зменшення на 7%, вона становитиме 5213 тис. грн. та 4189 тис. грн. відповідно. Для підвищення прибутку, закладу необхідно постійно контролювати собівартість продуктів, та не допускати фуд кост більше ніж 30%.

При зменшенні кількості відвідувачів на 15% чистий дохід зменшиться на 40% і становитиме в межах від 0 тис. грн. до 500 тис. грн., а при втраті відвідувачів на 20%, ресторан стане збитковим. Це свідчить про те, що для

отримання прибутку ресторану необхідно проводити додаткові заходи по залученню відвідувачів.

Використання системно-динамічного підходу імітаційного моделювання дозволило побудувати гнучку модель, дана модель легко налаштовується на конкретні дані ресторану (ціни, потік клієнтів, меню та ін.), дозволяє визначати «вузькі місця» в його діяльності, прогнозувати динаміку основних кінцевих результатів на перспективу.

На основі аналізу результатів моделювання можна провести планування закупівлі продуктів та їх склад, аналізувати ефективність системи постачання продукції та вплив цін закупівлі на операційну діяльність закладу, забезпечення персоналом тощо.

ВИСНОВКИ

У роботі проведено огляд сучасного стану розвитку закладів ресторанного господарства України, виділено тенденції та проблеми розвитку. Основним завданням сучасного ресторанного бізнесу є задоволення потреб населення, підтримка балансу між попитом і пропозицією. Проаналізовано розвиток ресторанного бізнесу у Одесі.

За останні 5 років зникло близько 5 600 підприємств громадського харчування. Загальний обсяг українського ресторанного ринку аналітики оцінюють у 30 млрд. грн. Кількість ресторанних закладів складає понад 15 тис.

Проаналізовано конкуренцію ресторанних послуг в м. Одеса (із застосуванням метода аналізу ієрархій), та обрано найкращий заклад.

Проведено аналіз процесів діяльності закладу ресторанного господарства «Апшерон». Основними процесами, що досліджуються у дипломній роботі є «Клієнти ресторану», «Реалізація страв», «Реалізація напоїв», «Операційна діяльність», «Співробітники», «Ціна закупівлі страв», «Ціна закупівлі напоїв».

У секторі «Клієнти ресторану» проводиться моделювання потоку клієнтів в залежності від категорій. Для типового ресторану середнього класу ці категорії представлені: незаможними клієнтами (наприклад, студентами), клієнтами середнього достатку (представники середнього класу), заможними відвідувачами – VIP-клієнтами. Результати імітації є вхідними для блоків «Реалізації напоїв» та «Реалізації страв».

У секторах «Реалізації напоїв» та «Реалізації страв» моделюються обсяги реалізації страв і напоїв. Вихідні данні є основою для сектору «Операційна діяльність».

У секторі «Операційна діяльність» проводиться розрахунок доходу від реалізації (валового прибутку) та показники ефективності роботи ресторану «Апшерон», а також виконується аналіз основних показників операційної діяльності (доходів, витрат, прибутку).

У секторах «Ціна закупівлі напоїв» та «Ціна закупівлі страв» проводиться розрахунок кількості продукції, яка необхідна для безперебійної роботи ресторану, а також вказана ціна за одиницю товару.

Розроблено сектор «Працівники» імітаційної моделі, у якому проводиться моделювання навчання працівників та здійснюються процеси забезпечення безперервної роботи торговельної мережі персоналом.

Основні результати:

1. Ресторан «Апшерон» отримує прибуток в межах 300-1000 тис. грн. упродовж усього досліджуваного періоду. Максимальний чистий прибуток за період дослідження 985,52 тис. грн, мінімальний 315,33 тис., середній 564,13 тис. грн. Для зберігання такого темпу необхідно слідкувати за кількістю відвідувачів, ціною продажу та ціною закупівлі продукції.

2. При загальному зниженні цін продажу в межах 10–15 % від початкового рівня, ресторан отримує стабільний прибуток від 100 тис. грн. до 500 тис. грн. У 2020 році прогнозується зниження об'єму реалізації продукції на 3 %, він становитиме приблизно 17 210 тис. грн., але у 2021 році прогнозується збільшення у порівнянні з попереднім роком на 12 %, тобто об'єм реалізації становитиме 19 186 тис. грн., при цьому сума собівартості товару має дещо іншу тенденцію, так у 2020 році прогнозується її збільшення на 4%, а у 2021 зменшення на 7%, вона становитиме 5213 тис. грн. та 4189 тис. грн. відповідно. Це свідчить про те, що для збільшення прибутку ресторану необхідно постійно контролювати собівартість продуктів.

3. При зменшенні кількості відвідувачів на 15% чистий дохід зменшиться на 40% і становитиме в межах від 0 тис. грн. до 500 тис. грн., а при втраті відвідувачів на 20%, ресторан стане збитковим. Це свідчить про те, що для отримання прибутку ресторану необхідно проводити додаткові заходи по залученню відвідувачів.

4. Для того, щоб фуд кост складав не більше 30%, необхідно слідкувати за ціною закупівлі продукції, та не допускати її підвищення більше ніж на 15%.

5. Рентабельність підприємства знаходиться в межах від 30 % до 40 %, що говорить про високу ефективність проведення торговельної діяльності.

6. Ефективність закладу ресторанного господарства «Апшерон» оцінюється розрахунком середнього чеку на одного гостя, середньої виручки на одного працівника мережі та оцінки ефективності 1 кв. м торговельної площі. Ці показники за 2019 р. такі: середній чек за місяць у середньому 16,76 тис. грн./ люд., середня зарплата мережі за місяць близько 452,3 тис. грн./ люд., ефективність 1 кв. м площі за місяць у середньому 4,95 тис. грн./кв. м на рік. У 2020 році прогнозується зниження цих показників 5-10%.

7. При підвищенні цін продажу продукції на 10%, чистий прибуток зростає на 15-20%. І буде становити в межах від 400 тис. грн. до 1200 тис. грн.

Розроблена імітаційна модель може бути використана як інструмент для складання аналітичної звітності, планування та прогнозування діяльності ресторану «Апшерон». Це сприятиме посиленню ринкових позицій, створенню додаткових конкурентних переваг і покращенню фінансово-економічних показників ресторану.

АННОТАЦІЯ

Кот О.Р., «Моделювання процесів діяльності ресторанного підприємства».

кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра зі спеціальності

«051 Економіка» за магістерською програмою

«Економіко-математичне моделювання»,

Одеський національний економічний університет.

м. Одеса, 2019 рік.

Кваліфікаційна робота магістра складається з трьох розділів. Об'єкт дослідження – процеси діяльності підприємства ресторанного господарства «Апшерон».

У роботі проведено огляд сучасного стану розвитку ресторанного бізнесу, визначено тенденції та перспективи розвитку закладів ресторанного господарства України та м. Одеси.

Проаналізовано розвиток та конкуренцію на ринку ресторанного бізнесу в Одесі за допомогою методу аналізу ієрархій.

Розроблено імітаційну модель для аналізу основних процесів діяльності підприємства ресторанного господарства «Апшерон», у тому числі операційної діяльності, управління запасами продуктів, кадрової політики.

Проведено аналіз та прогнозування основних показників діяльності підприємства ресторанного господарства «Апшерон», головними з яких є: об'єми реалізації, валовий прибуток, рентабельність продажів ресторану, показників ефективності діяльності ресторану та ін.

Ключові слова: ресторанне господарство, метод аналізу ієрархій, імітаційна модель, операційна діяльність.

ANNOTATION

Kot O.R. " Modeling of the Restaurant Business Activity Processes".

thesis for Master degree in specialty "051 Economics"

under the program

"Economic and mathematical modeling",

Odessa National University of Economics.

Odessa, 2019.

The thesis consists of three chapters. Object of study «processes of activity of the enterprise of restaurant business «Apsheron»».

Diploma thesis deals with overview of the current state of development of the restaurant business, identified trends and prospects for the development of restaurants in Ukraine and Odessa.

The development and competition in the Restaurant Business in Odessa are analyzed by the method of hierarchy analysis.

The simulation model for the analysis of the main processes of activity of the enterprise of restaurant business «Apsheron», including operations, product inventory management, personnel policy.

The basic indicators of restaurant business «Apsheron». the main ones are: sales volume, gross profit, profitability of restaurant sales, performance indicators of the restaurant, etc.

Keywords: restaurant business, method of hierarchy analysis, simulation model, operational activities.