

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

_____ **Сментина Н.В.**

“ ____ ” _____ 20 ____ р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня бакалавра

зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»

на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ
РЕСТОРАНУ»**

Виконавець:

студентка ФЕУП

Гончаренко Яна Віталіївна _____

/підпис/

Науковий керівник:

к.е.н, доцент

Кічук Надія Вячеславівна _____

/підпис/

Одеса 2020

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
1.1. Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку ресторанного бізнесу	6
1.2 Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного господарства.....	12
1.3 Обґрунтування вибору організаційно-правової форми бізнесу та системи оподаткування	21
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ	
2.1 Аналіз конкурентного середовища на ринку ресторанного бізнесу міста Одеса.....	25
2.2 Оцінка внутрішніх конкурентних переваг підприємства.....	33
2.3 Формування стартових витрат на функціонування ресторану.....	38
2.4 Формування поточних витрат на функціонування ресторану.....	46
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБґРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ	
3.1 Прогнозування прибутку від реалізації послуг ресторану “BASILICO”.....	52
3.2 Оцінка економічної ефективності проекту.....	55
3.3 Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації.....	57
ВИСНОВКИ.....	71
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	74
ДОДАТКИ.....	78

ВСТУП

Актуальність дослідження. 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. Сьогодні ресторанний бізнес активно розвивається в Україні. Хоча досі явно відчувається брак кадрів, причому саме менеджерів середньої ланки. Значно кращі справи у філій закордонних ресторанів, персонал яких має можливість регулярно проходити практику за кордоном. Ресторанний бізнес дуже перспективний, оскільки цей ринок ще перебуває в стадії становлення, далеко не всі його сфери розподілені. Таким чином, незважаючи на те, що ресторани не є традиційним явищем для української та й загалом східнослов'янської побутової культури, на сьогодні підприємства ресторанного господарства займають одне з провідних місць у секторі послуг вітчизняної економіки.

Якісне обслуговування в ресторані - це суть послуг ресторану й умова його успішності. Асортимент, смакові якості страв, ціни, дизайн, імідж, місце розташування важливі, але вони ніколи не компенсують в очах клієнта неухважного і недбалого ставленням з боку персоналу. З іншого боку, ресторан, що зумів надати клієнтам відмінний сервіс, одержує найсильнішу конкурентну перевагу.

Результати досліджень розвитку ресторанного господарства України розглянуті у працях таких вітчизняних науковців як, А.А. Мазаракі, І.І. Кочерги, В.І. Карсекіна Н.О. П'ятницької, , М.І. Пересічного Ф. С. П'ятакова. У роботах зазначених авторів дослідженні різні сегменти ресторанного бізнесу, визначені перспективні напрями діяльності, встановлені фактори як негативного, так і позитивного впливу на розвиток ресторанного бізнесу. Разом з тим залишається багато проблемних і мало досліджених питань, адже за умов жорсткої конкуренції

ресторани змушені запроваджувати інновації, шукати свою неповторну особливість, забезпечувати собі постійних клієнтів різного роду заохоченнями та підвищувати рівень сервісу.

Метою кваліфікаційної роботи є теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування в сфері ресторанного господарства власної справи у вигляді ресторану.

Для її реалізації поставлено наступні завдання:

- охарактеризувати бізнес-ідею започаткування власної справи на ринку ресторанного господарства ;
- дослідити умови здійснення підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства;
- обґрунтувати організаційно-правову основу форму бізнесу та систему оподаткування;
- надати загальну характеристику новоствореного ресторану;
- проаналізувати стан ринку ресторанного господарства м. Одеса;
- оцінити внутрішні конкурентні переваги створюваного ресторану (місце розташування, кадрова та цінова політика, маркетингові заходи і т. п.);
- сформулювати стартові витрати на створення ресторану та поточні витрати на функціонування кафе;
- провести розрахунки економічної ефективності проекту;
- проаналізувати можливі ризики;
- розробити рекомендації щодо уникнення або мінімізації потенційних ризиків.

Об'єктом дослідження є процес обґрунтування доцільності створення ресторану у місті Одеса.

Предметом є бізнес-проекування започаткування власної справи в сфері ресторанного господарства.

Методи дослідження, використані для вирішення завдань кваліфікаційної роботи, наступні: системний аналіз — для визначення ситуації на ринку ресторанного господарства; методи економічного та статистичного аналізу — для

дослідження кон'юнктури ринку сфери ресторанного господарства; методи експертної діагностики (порівняння та оцінювання основних конкурентних переваг учасників ринку); маркетингові методи (SWOT-аналіз — для дослідження зовнішнього та внутрішнього середовищ підприємства; спостереження та опитування — для визначення основних параметрів діяльності прямих конкурентів); економіко-математичні — для розрахунку фінансових результатів та оцінки економічної ефективності проекту. Вирішення даних завдань також здійснювалося за допомогою програми “Project Expert”.

Інформаційною базою дослідження є нормативно-правові та законодавчі акти, регулюючі обрану сферу діяльності, статистичні дані Державної служби статистики України, наукові публікації переважно вітчизняних учених, матеріали наукових публікацій та звіти державних органів, результати маркетингових досліджень ринку.

ВИСНОВКИ

На основі проведених у випускній роботі досліджень проблеми бізнес-проекткування започаткування власної справи в сфері послуг та обґрунтування доцільності створення ресторану на ринку послуг в сфері ресторанної справи, можемо зробити наступні висновки.

1. В роботі узагальнено характеристику бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку ресторанного господарства, а саме – проект створення ресторану. Розглянуті основні положення щодо започаткування та ведення ресторанної бізнесу на прикладі діяльності ресторану. Проаналізовано основні умови створення такого закладу як ресторан, та ризики, що є супутніми для підприємств ресторанної справи.
2. Висвітлено основні умови організації, ведення та здійснення підприємницької діяльності в Україні та в м. Одесі у сфері послуг на ринку ресторанної справи. Проведений аналіз ринку ресторанного бізнесу міста Одеси, наведені статистичні дані щодо розвитку ринку та розглянута доцільність обраного виду господарської діяльності.
3. Для започаткування власного бізнесу було вирішено обрати таку форму ведення господарської діяльності як ФОП із податковим режимом — спрощеною системою оподаткування, 3 група, що передбачає сплату Єдиного податку у розмірі 3% від доходу.
4. Вважаємо за доцільне відкриття ресторану «Basilico», який буде розрахований на місцевих жителів, що мешкають у відповідному районі та гостей, що приїжджають до ресторану, туристів, що можуть відвідати ресторан у літній час. Ресторан буде розташований за адресою м. Одеса, вул. Ак. Корольова 24.
5. Здійснено аналіз конкурентного середовища показав, що є як переваги так і недоліки даного виду бізнесу. Була досліджена кон'юнктура ринку ресторанної справи м. Одеса, виявлені основні категорії суб'єктів підприємницької діяльності, наведений їх рейтинг серед клієнтів на ринку. Досліджені показники товарообороту даних підприємств, виявлено динаміку

- їх розвитку. На основі проведених досліджень, можна зробити наступний висновок: ринок ресторанної справи м. Одеси розвивається досить стрімко, динамічно та має значний потенціал. Виявлені основні конкуренти для ресторану «Basilico». Ними є такі заклади, як «Золоте Руно», «Файна Паб», «Гарячі перці», «Хінкальна», «Dolce la torre». Важливим критерієм вибору саме цих закладів є відносно близьке місцезнаходження їх до створюваного ресторану та приблизно однакова цінова політика.
6. Надано оцінку внутрішніх конкурентних переваг підприємства. До них можна віднести: наявність дуже широкого та глибокого асортименту страв італійської кухні, провадження щомісячних акцій і пропозицій, мотивований персонал, який здатний налаштовувати дружні відносини з постійними відвідувачами, розташування у районі з великою кількістю платоспроможного населення. Можливість постійного підвищення якості приготування страв, напоїв та обслуговування (шляхом підвищення якості підготовки персоналу), можливість залучення інвестицій, наявність перспективних ідей та їх втілення для максимізації прибутку, можливість відкриття мережі торгових точок по місту, розширення обізнаності бренду, надання премій за напрацювання та високі показники продажів, творення літнього майданчика.
 7. Сформовано витрати на створення та функціонування закладу. В проект необхідно вкласти 727 618,00 тис. грн.. Найбільша сума інвестицій буде спрямована у придбання обладнання для кухні та бару ресторану «Basilico». З устаткування найдорожчим є обладнання кухні. Ми маємо можливість залучити 327 618,00 грн.. коштів. Для залучення коштів було вирішено отримати позику від банку «Альфа Банк» на 12 місяців під 19 % річних у розмірі 400 000 грн. Було обрано класичну схему погашення кредиту.
 8. Отже, надання послуг рестораном «Basilico» виявляється достатньо ефективним. Аналіз даних проекту дозволяє відмітити, що чистий приведений дохід за аналізований період складає 2 381 167,00 грн. Це свідчить про абсолютну ефективність проекту з урахуванням вартості зміни грошей у часі. Індекс прибутковості >1 , та складає 4,19, внутрішня норма

рентабельності IRR – 339,80%, модифікаційна внутрішня норма рентабельності характеризує ставку дисконтування, при якій сумарна приведена вартість доходів від здійснюваних інвестицій дорівнює вартості цих інвестицій, у даному випадку це 98,71%, період окупності підприємства складає 10 місяців. Проект створення ресторану «Basilico» є ефективним, високоприбутковим і його варто прийняти до реалізації.

9. Для оцінки можливих ризиків було проведено аналіз чутливості проекту, який показав, що найбільш чутливими показниками діяльності підприємства виявились наступні: обсяг збуту, заробітна плата, ціна збуту, ставки податків та загальні витрати, прямі витрати.
10. Для мінімізації ризиків на різних етапах функціонування ресторану було вирішено систематично досліджувати внутрішнє та зовнішнє середовище підприємства, можливі загрози та загальний стану ринку в даний період та в перспективі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Основні положення"ГОСТ 30335-95 "Послуги населенню.
2. Термины и определения"ГОСТ 30523-97"Услуги общественного питания.
3. ДСТУ 3862-99 “Терміни та визначення Ресторанного господарства”
4. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація".
5. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99 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.
6. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарств . Видавництво Київ, КНТЕУ, 2005, 256 с.
7. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М..Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч.посібник для студентів вищих навч.закладів, які навчаються за спеціальністю "Технологія харчування". За ред. І.О. Конвісера. К.:КНТЕУ, 2005 р.,134с.
8. «Національний стандарт України» Підручник.Тернопіль:«Економічна думка». Саєнко М.Г. 2006, 390 с.
9. Диверсифікація виробництва: цілі та стратегії реалізації. Н.В. Бутенко. Економіка АПК., 2016., №7 с. ,109-114.
- 10.Александров С.С. Стратегия диверсификации производства как основное направление стратегического развития предприятия. Александров С.С. Донецьк: ДонНТУ, 2012 ., с. 75 – 79.
- 11.Диверсификация компаний: основные тенденции и оценка эффективности. Соина-Кутищева Ю. Н. Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата экономических наук. Кемерово, 2016 г.
- 12.Большой экономический словарь М. :Фонд "Правовая культура", Азрилиян А.Н., 1994.,459с.
- 13.Пересадько, Г.О. Управління стратегіями диверсифікації промислових підприємств. Пересадько, Г.О. , Суми: СумДУ, 2012.,244 с.

14. Стратегия диверсификации производства как основное направление стратегического развития предприятия. Александров С.С., Донецк: ДонНТУ, 2004., с. 75 -79
15. Основы маркетинга .Котлер Ф. ;пер. с англ. Е. М.Пеньковой. М. : Прогресс, 1990. ,736 с.
16. Стратегическое управление: принципы и международная практика. Белошапка В.А. К.:КГЭУ ,1999., 351 с.
17. Сутність і соціально-економічне значення ресторанного господарства. URL: <http://buklib.net/books/30066/>
18. Сучасні тенденції розвитку міжнародного ресторанного господарства URL: <http://www.ekonomikam.com/ecfins-594-5.html>
19. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. В.В. Архипов. К.: Центр учбової літератури, 2007, 280 с.
20. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу О.М. Домбик, URL: http://tourlib.net/statti_ukr/dombyk.htm.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник , За ред. Н.О. П'ятницької , К.: Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
22. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004-07-01]., К. : Держспоживстандарт України, 2014.,16 с.
23. Державна служба статистики України URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
24. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України та Одеської області. URL:<http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=75976>
25. Основні тенденції розвитку та напрямки вдосконалення ресторанного господарства .URL:http://otherreferats.allbest.ru/management/00047306_0.html
26. Економіка готелів і ресторанів. Єфімова О., Єфімова Н. М.: Нове знання, 2004, 279 с.
27. Новини ресторанного господарства України. Журнал "Ресторанні відомості", Кузнєцова Н.М. 2018, №105., С. 14-30.
28. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»: Закон України. URL:<http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>

29. «Про захист населення від інфекційних хвороб»: Закон України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1645-14>
30. «Про запобігання захворюванню на синдром набутого імунodefіциту (СНІД) та соціальний захист населення»: Закон України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2861-17>
31. «Про захист прав споживачів»: Закон України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
32. «Про охорону праці»: Закон України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2694-12>
33. «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»: Закон України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/annot/1393-14>
34. «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності»: Закон України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/877-16>
35. Збірник посібників з гігієнічного навчання. Інститут гігієни та медичної екології ім. О. М. Марзєєва АМН України ; Навчально-методичний центр проблем гігієни ; М. О. Росада, А. М. Сердюк, О. В. Сурмашева [та ін.], К. : Гудименко С. В., 2010, 660 с.
36. Состояние рынка Украины в условиях финансового кризиса. URL: <http://supersadovnik.net/costoyanie-rynka-ukrainy-v-usloviyax-finansovogo-crisis>.
37. Обзор рынка ресторанного бизнеса в Украине. URL: <http://rb.com.ua/>
38. Рынок ресторанного хозяйства. URL: <http://www.souzinform.com.ua/index.php?language=rus&menu=article/coffee>
39. Приклад SWOT-аналізу ресторану. URL: <http://materialtovarzn.ukrainianforum.net/t103-topic>
40. Економіка та організація підприємницької діяльності: навч. посіб./ за заг. ред. д.е.н. Н.В. Сментини. Київ, 2019. 320 с.
41. Добрава Н.В., Осипова М.М. Основи бізнесу: навчальний посібник. Одеса, 2018. 305 с.

- 42.Баланс підприємства та аналіз його складових частин. URL:
http://pidruchniki.com/17660603/finansii/balans_pidpriyemstva_analiz_yogo_sklado_vih_chastin
- 43.Чиста теперішня вартість
.URL:<http://studentbooks.com.ua/content/view/1309/42/1/2/>
- 44.Чиста поточна вартість. URL:<https://uk.wikipedia.org>
- 45.Визначення точки беззбитковості.
URL:<http://templates.services.openoffice.org/ru/node/6851>
- 46.Фінансовий аналіз діяльності фірми. М.: Крокус Інтернешнл, 2005, 341с.
- 47.Ризики у підприємницькій діяльності. Лапушта М.Г. Шаршукова Л.Г.
М.: Фінанси і статистика, 2012, 521 с.
- 48.Чернова Г.В. Практика управління ризиками на рівні підприємства. Чернова Г.В. СПб, 2000, 178с.
- 49.Аналіз чутливості. URL: <https://uk.wikipedia.org>
- 50.Балджи М. Д. Ризики на стадії самоорганізації сучасних економічних систем.
М. Д. Балджи. Збірник наукових праць Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту. Економічні науки. Кам'янець-Подільський: ПП «Медобори-2006», 2014. № 8. С. 207-211.