

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

**РЕФЕРАТ**  
**кваліфікаційної роботи**  
**на здобуття освітнього ступеня бакалавр**  
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 \_\_\_\_\_

**Науковий керівник:**

к.е.н, доцент

Кічук Надія Вячеславівна \_\_\_\_\_

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**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 ставлення 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.);
- сформувати стартові витрати на створення ресторану та поточні витрати на функціонування кафе;
- провести розрахунки економічної ефективності проекту;
- 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.

*Структура та обсяг роботи.* Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (48 найменувань) та 2 додатків. Загальний обсяг роботи становить 80 сторінок. Основний зміст викладено на 70 сторінках. Робота містить 16 таблиць, 6 рисунків.

## **ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ**

У першому розділі «**Загальна концепція відкриття власної справи в Україні у сфері ресторанної справи**» розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи; досліджуються нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанної справи.

У другому розділі «**Аналітична оцінка можливості створення ресторану**» проаналізовано конкурентне середовище у сфері ресторанного бізнесу у м. Одеса та визначені внутрішні конкурентні переваги створюваної

справи у сфері ресторанного бізнесу. Розраховано витрати на створення та функціонування ресторану.

У третьому розділі «Економічне обґрунтування доцільності відкриття ресторану» спрогнозовано прибуток від реалізації продукції та послуг ресторану. Проведено оцінку економічної ефективності проекту. Проаналізовані можливі ризики та запропоновані заходи щодо їх мінімізації.

## 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. 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.

## **АНОТАЦІЯ**

### **Гончаренко Я. В. «Економічне обґрунтування проекту створення ресторану»**

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за

освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу». – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2020.

У роботі розглядається можливість започаткування власного бізнесу в Україні в сфері ресторанної справи, а саме: створення ресторану. Розглянуто загальну концепцію бізнесу, проаналізовано умови організації та здійснення підприємницької діяльності.

Проаналізовано конкурентне середовище у сфері ресторанної справи та визначені внутрішні конкурентні переваги створюваного бізнесу.

Запропоновано проект створення ресторану. Сформовано стартовий капітал на реалізацію проекту, розраховані поточні витрати та спрогнозовано прибуток від реалізації продукції.

В роботі представлено економічне обґрунтування доцільності реалізації проекту, охарактеризовані можливі ризики реалізації проекту та заходи щодо їх мінімізації.

**Ключові слова:** послуги, ресторан, ціна послуг, вимоги, проект, ефективність, ризик.

## ANNOTATION

### **Goncharenko Y. V. «Economic justification of the project of creation of restaurant»**

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship, trade and exchange activities» for the educational program «Economics and business planning». – Odessa National Economics University. – Odessa, 2020.

The work deals with the theoretical aspects of starting a business in Ukraine in the sphere of restaurant business: the business idea of starting a business is considered; the regulatory and legal regulation of entrepreneurial activity in Ukraine in this area is explored.

Author analysis the competitive environment in the field of restaurant business and determines the internal competitive advantages of the created business.

Author offers the project of creation of restaurant. The initial capital for the project is formed, current expenses are calculated and the profit from the sale of cast and flexible marble is predicted. The feasibility of the project implementation is feasible, the possible risks of the project implementation and the ways of minimizing them are described.

**Keywords:** services, restaurant, the price of services, requirements, design, efficiency, risk.