

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

Кафедра економіки та управління національним господарством

Допущено до захисту
Завідувач кафедри
М.Д. Балджи
“ _____ ” _____ 2016 р.

ВИПУСКНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності «Економіка підприємства»

за темою:

«Економічне обґрунтування проекту створення ресторану»

Виконавець
студентка ФЕУВ
Банчуковська Р. О.

/підпис/

Науковий керівник
к.е.н., доцент
Сментина Н.В.

/підпис/

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ЗАПОЧАТКУВАННЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
1.1. Загальна характеристика бізнес-ідеї щодо відкриття власного ресторану	6
1.2. Нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні в сфері ресторанного бізнесу	12
1.3. Характеристика й обґрунтування організаційно-правової форми та системи оподаткування новостворюваного бізнесу	17
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ МОЖЛИВОСТЕЙ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ «GOLD FISH» В М. ОДЕСА	
2.1. Аналіз ринку ресторанних послуг в Україні та м. Одеса	23
2.2. Оцінка конкурентних переваг ресторану «GOLD FISH» для потенційних клієнтів	29
2.3. Формування витрат на реалізацію бізнес-ідеї та подальше функціонування ресторану	33
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБґРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ «GOLD FISH»	
3.1. Прогнозування прибутку від реалізації послуг ресторану	42
3.2. Оцінка економічної ефективності проекту	44
3.3. Аналіз можливих ризиків при реалізації проекту та заходи щодо їх запобігання	52
ВИСНОВКИ	57
Список використаних джерел	59
Додатки	63

ВСТУП

Актуальність теми. В умовах ринкової системи господарювання жодне підприємство не може працювати прибутково без ретельно підготовленого плану. Досвід організації підприємництва свідчить, що планування діяльності організації набуває все більшого значення в умовах швидких змін у середовищі функціонування підприємства. Чим більш динамічним та невизначеним стає середовище діяльності, тим більше порядку має бути на самому підприємстві, тим більше уваги слід приділяти розробці стратегій та оперативних дій для їх реалізації. Відсутність чіткого плану є незаперечним свідченням незадовільного управління підприємством. Успіх підприємницького проекту, незалежно від його масштабів, сфери діяльності, форми організації бізнесу, неможливий без чіткого уявлення про перспективи діяльності, без опрацювання надійних орієнтирів і реального плану господарювання. Сьогодні планування на відміну від недавнього минулого не є способом примусу підприємства до строго певного виду діяльності з боку держави, а є основним інструментом формування стратегії його розвитку як самостійного господарюючого суб'єкта. Головне завдання кожного підприємства – розробити таку методикку планування діяльності, при якій можна відстежити зміни умов виробництва й реалізації окремо взятого продукту на кожному етапі його життєвого циклу. Такою методикою визнана методика бізнес-планування.

Ресторани відіграють досить важливу роль в житті людини. Крім задоволення фізіологічних потреб у харчуванні, «вихід» в ресторан виконує важливу соціальну функцію. Тому розробка бізнес-плану ресторану є доцільним та актуальним рішенням.

Метою випускної роботи є теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи в сфері ресторанного бізнесу.

Для досягнення поставленої мети визначені такі завдання:

- розглянути теоретичні основи бізнес-планування при створенні

ресторану;

- провести аналіз ринку ресторанних послуг в Україні та м. Одеса;
- оцінити конкурентні переваги ресторану «GOLD FISH» для потенційних клієнтів;
- сформуванати витрати на реалізацію бізнес-ідеї та подальше функціонування ресторану;
- здійснити розрахунок економічної ефективності проекту створення ресторану «GOLD FISH»;
- узагальнити основні параметри бізнес-плану ресторану «GOLD FISH» відносно ефективності його запровадження.

Об'єктом дослідження виступають процеси бізнес-планування у сфері ресторанних послуг.

Предметом дослідження є особливості бізнес-планування в ресторанній справі.

Методи дослідження. У процесі підготовки випускної роботи були використані загальні методи наукового дослідження, а саме: методи спостереження, групування, узагальнення – в процесі аналізу конкурентів, розробки остаточних висновків на основі отриманих результатів аналітичних досліджень; графічний метод – для наочного відображення аналізованих показників; метод фінансового аналізу – для розрахунку фінансових показників діяльності: грошового потоку, прибутку і норми прибутковості.

Інформаційною базою дослідження є наукові праці зарубіжних та вітчизняних вчених: С.Ф. Покропивного, Т.Н. Кирик, Я.В. Котляревського, В.М. Попова, Г.М. Тарасюка, Л.А. Швайка та ін.

Проблеми управління закладами ресторанного господарства розглядають вітчизняні вчені А.О. Аветісова, В.І. Карсекін, О.І. Кочерга, Н.О. П'ятницька, В.М. Селютін, С.С. Ткачова, Л.М. Яцун та інші. У своїх дослідженнях вони доводять, що різні типи закладів галузі мають істотні відмінності у методах роботи, орієнтуються на власний контингент

споживачів, що підтверджує специфічність їхньої діяльності та необхідність вироблення індивідуальних підходів до розроблення стратегій розвитку.

ВИСНОВКИ

Результати дослідження теоретичних, методичних та прикладних аспектів започаткування власної справи в сфері ресторанного бізнесу дозволяють зробити такі висновки:

1. Бізнес-план – це специфічний плановий документ, у якому відображені організаційно-фінансові заходи для забезпечення виробництва окремих видів товарів, робіт, послуг. План дає можливість визначити перспективи розвитку майбутнього ринку збуту, оцінити витрати на виготовлення й реалізацію потрібної цьому ринку продукції, визначити її потенційну прибутковість. План повинен також дати відповідь: чи доцільно здійснювати інвестування виробництва з погляду самооплатності витрат.

Наявність обґрунтованого бізнес-плану сприяє залученню капіталу, визначенню планів на майбутнє, ретельному вивченню передбачуваних ризиків і можливих труднощів, які можуть перешкодити практичній реалізації бізнес-проекту. Його впровадження дозволить значно підвищити ефективність діяльності підприємства, його конкурентоспроможність і скоротити витрати.

2. В основі проекту лежить бізнес ідея створення ресторану «GOLD FISH» Описано місце розташування, визначені особливості інтер'єру та меню.

На підставі вивчення нормативно-правових засад підприємницької діяльності в Україні в сфері ресторанного бізнесу, основних законотворчих документів та інструкцій, для новостворюваного підприємства обрана організаційно-правова форма підприємства – ФОП, яке функціонуватиме на загальній системі оподаткування.

3. Дослідивши можливість відкриття ресторану «GOLD FISH» в м. Одеса виявлено, що він стане унікальним закладом, оскільки поєднує у собі усі переваги рибного ресторану та ще має спрямованість на італійську кухню.

4. Стартові витрати на відкриття ресторану склали 1347509 грн. Вони включають витрати на оформлення бізнес-ідеї, а також її реалізацію. Поточні витрати складуть 4 550 880,23 грн за рік. Фінансування проекту планується за рахунок власних коштів на 70% та 30% за рахунок банківського кредиту.

5. Здійснивши аналіз ефективності створення ресторану «GOLD FISH» розрахований грошовий потік ресторану за перший рік склав 7 399 829,82 грн. в перший рік функціонування ресторану.

Щоб визначити доцільність реалізації проекту, розраховані основні показники оцінки ефективності інвестицій:

- чиста сьогодення вартість набуває позитивного значення вже в 1 рік реалізації проекту і складає 3 015 372 грн.;
- індекс прибутковості дорівнює 3,238;
- період окупності проекту складає один рік та 3,71 місяців;
- внутрішня норма прибутковості – 2,119 або 211,9%.

На підставі розрахованих показників можна стверджувати, що проект є ефективним.

6. Сума прибутку, при якому діяльність ресторану буде беззбитковою становить 2041680,30 грн. Індекс безпеки проекту для ресторану «GOLD FISH» склав 0,848 - крайня межа того, на скільки може зменшитися фактичний (запланований) обсяг наданих послуг зі збереженням беззбитковості проекту. Сума прибутку, при якому діяльність ресторану буде беззбитковою становить 2041680,30 грн.

7. Ризик у діяльності підприємства ресторанного бізнесу – це ймовірність того, що підприємство зазнає збитків або втрат у разі прийняття управлінського рішення, яке не виконується, або під час прийняття якого були допущені помилки. Були проаналізовані можливі ризики для створюваного бізнесу та перераховані заходи, в результаті чого вплив ризикових ситуацій буде зведено до мінімуму.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Житловий кодекс Української РСР // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1983. – Додаток №28. – Ст. 573.
2. Господарський кодекс України // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2003. – №18, 19-20, 21-22. – Ст. 144.
3. Податковий кодекс України // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2011. – № 13-14, № 15-16, № 17. – Ст. 112.
4. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 № 1023-ХІІ // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1991. – №30. – Ст. 379.
5. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХІІ // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1994. – №27. – Ст. 218.
6. Про державне регулювання виробництва і пророщення спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів: Закон України від 19.12.1995 № 481/95-ВР // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1995. – №46. – Ст. 345.
7. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: [навч. посіб.] / В.В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
8. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: навч. посібник / Покропивний С. Ф., Соболев С. М., Швиденко Г. О., Дерев'янко О. Г. – [Вид. 2-ге, доп.]. – К.: КНЕУ, 2010. – 379 с.
9. Величко В. Етапи розробки бізнес-плану підприємства // Економіка України. – 2002. – № 5 (486). – С. 42-48.
10. Внукова Н.М. Економічна оцінка ризику діяльності підприємств: проблеми теорії та практики / Н.М. Внукова, В.А. Смоляк. – Харків: ВД «ІНЖЕК», 2006. – 184 с.
11. Волкова И.В. Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова [Текст] : / И. В. Волкова. – М. : Астрель : Русь-Олимп, 2009. – 543 с.

- 12.Гастрономічні тренди – 2014 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/2014/01/food-trends-2014>.
- 13.ГОСТ 30335-95. Услуги населению. Термины и определения (міждержавний стандарт, визнаний Україною, як національний).
- 14.ГОСТ 30523-97. Услуги ресторанного хозяйства. Общие требования.
- 15.Дроздова Т.М. Санитария и гигиена питания: учебное пособие. В 2-х частях. Часть 1: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2010. – 108 с.
- 16.ДСТУ ISO 9004-2001 Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності.
- 17.Картузов Є.П. Вплив ризиків і загроз на стан фінансової безпеки підприємств. / Є.П. Картузов // Актуальні проблеми економіки. – 2012. – № 9 (135). – С. 115–124.
- 18.Картузов Є.П. Методи оцінювання рівня фінансової безпеки підприємства / Є.П. Картузов // Актуальні проблеми економіки. – 2012. – № 10 (136). – С. 115–123.
- 19.Кількість зайнятих працівників на суб'єктах господарювання за видами економічної діяльності у 2014 році // Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
- 20.Купчак Б.Ф. Економічна безпека підприємництва: суть та умови виникнення / Б.Ф. Купчак // Науковий вісник Львів. держ. ун-ту внутр. справ.Серія екон. – 2010. – Вип. 2. – С. 334–346.
- 21.Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник/ О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, Л. Д. Льовшина, П. П. Пивоваров, Л. І. Чубар. — Х. : Світ Книг, 2014. — 411 с.
- 22.Обсяг реалізованої продукції (товарів, послуг) суб'єктів господарювання за видами економічної діяльності у 2014 році //

- Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
23. Орлова Е. Р. Бизнес-план: методика составления и анализ типовых ошибок /Е.Р. Орлова. — 8-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство «Омега-Л», 2011. — 159 с.
24. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
25. Пятьдесят лучших ресторанов мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.restaurantmagazine.com/2014-worlds-50-best-restaurants-revealed>.
26. Рекомендації по складанню бізнес-плану, розроблені Українським Фондом підтримки підприємництва (УФПП). – Режим доступу: <http://ufpp.kiev.ua>
27. Ресторанный бизнес в Украине все еще на стадии зарождения [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <www.restoran.ua>.
28. Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно [Текст] : полное практическое руководство / В. Сирый [и др.]. – М. : Эксмо, 2010. – 352 с.
29. Сайт «Рестораны Одессы» [Электронный ресурс]. Режим доступа: URL: <http://topclub.ua/odessa/restaurants>
30. Сильчук Т.А. Экспертиза якості надання послуг в готельному і ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч./ Т.А. Сильчук – К.: НУХТ, 2014. – 107 с.
31. Скібіцький О.М. Організація бізнесу: менеджмент підприємницької діяльності: [навч. посіб.] / [О.М. Скібіцький, В.В. Матвеев, Л.І. Скібіцька]. – К.: ЦНЛ, 2006. – 408 с.

32. Смаковська Ю. Критерії експертної оцінки бізнес-плану підприємницького проекту // Формування ринкової економіки в Україні. – 2009. – №19. – 518 с. – С. 434-438
33. Стельмащук Н.А. Управління економічною безпекою розвитку підприємства / Н.А. Стельмащук // Сталий розвиток економіки. – 2011. – № 3. – С. 68–74.
34. Чичун В.А., Паламарчук В.Д. Бізнес-планування як фактор успішної підприємницької діяльності // Соціум. Наука. Культура. – 2010. – 21(18). – С. 58-63.
35. Шумейко В. Організаційні структури управління маркетингом на виробничих підприємствах. // Маркетинг в Україні. – 2009. – №1. – С. 46-49.