

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

Кафедра економіки та планування бізнесу

Допущено до захисту
Завідувач кафедри
_____М.Д. Балджи
“ ____ ” _____2017 р.

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

за темою:

«Економічне обґрунтування проекту відкриття ресторану з пивоварнею»

Виконавець

студент IV курсу ФЕУП

Тимофєєв А. _____

/підпис/

Науковий керівник

ст.викл. Каражия Е.А. _____

/підпис/

Одеса 2017

ЗМІСТ

	Стор.
ВСТУП.....	3
 РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
1.1 Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку ресторанного господарства	6
1.2 Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері готельно-ресторанного бізнесу.....	9
1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми бізнесу та системи оподаткування	20
 РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ З ВЛАСНОЮ ПИВОВАРНЕЮ	
2.1. Аналіз конкурентного середовища та оцінка внутрішніх конкурентних переваг підприємства на ринку ресторанного господарства міста Одеса та в цілому по Україні	25
2.2. Формування стартового капіталу для відкриття бізнесу.....	37
2.3. Формування поточних витрат на функціонування закладу	48
 РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ	
3.1 Прогнозування прибутку від реалізації послуг ресторану.....	55
3.2 Оцінка економічної ефективності проекту	60
3.3 Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації	66
ВИСНОВКИ	72
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	74
ДОДАТКИ.....	77

ВСТУП

Актуальність роботи. Ресторанний бізнес є однією із найбільш провідних складових індустрії гостинності в Україні. У всьому цивілізованому світі він є найбільш розповсюдженим та найбільш прибутковим бізнесом у сфері туризму, який щорічно складає велику частку доходів бюджету країни.

Особливість функціонування сфери ресторанного господарства в економічному та соціальному прояві полягає у забезпеченні якості життя населення засобами задоволення фізіологічних потреб. Динамічний розвиток цієї галузі обумовлює появу підприємств громадського харчування різних типів та цінових категорій, що дає можливість споживачам обирати таке підприємство ресторанної сфери, яке найбільш підходить для них за всіма критеріями. Ефективність діяльності будь-якого підприємства ресторанного господарства залежить від багатьох факторів, до яких можна віднести конкурентне позиціонування підприємства, специфіку та технологію створення бренда, що забезпечить високу лояльність споживачів, визначення чітких стратегічних перспектив розвитку діяльності, проведення оптимальної фінансової та маркетингової діяльності.

Професійний глосарій індустрії гостинності останніх років виштовхує з повсякденного користування в архаїчні мовні шари слова «customer», «client» (споживач, клієнт) і замінює на «guest» (гість). Таким чином, навіть у лінгвістичному ракурсі, не кажучи про фактичну професійну діяльність, прослідковується тенденція зміни мети ділової активності підприємств індустрії гостинності. Вищою метою ділової активності у сфері індустрії гостинності є, перш за все, задоволення потреб гостя, і лише потім – підвищення доходів підприємства[1. с. 245].

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. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності[2. с. 214].

Метою роботи є дослідження теоретичних положень та здійснення розрахунків щодо обґрунтування доцільності відкриття ресторану.

Предметом є бізнес-проектування започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства.

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

Відповідно до мети дослідження поставлено наступні *завдання*:

- охарактеризувати бізнес-ідею започаткування власної справи на ринку ресторанного господарства;
- дослідити основні організаційні умови створення та ведення бізнесу в сфері ресторанного господарства;
- обґрунтувати вибір виду діяльності;
- оцінити ситуацію на ринку послуг ресторанного господарства;
- сформулювати витрати на створення і функціонування ресторану;
- розрахувати критерії ефективності розробленого проекту;
- проаналізувати можливі ризики, пов'язані з його функціонуванням та надати рекомендації щодо їх уникнення чи мінімізації.

Вирішення вище наведених завдань передбачає застосування системного підходу до організації управління підприємством з урахуванням комплексності змін внутрішнього та зовнішнього середовища, отримання синергетичного ефекту.

Методи дослідження. З метою вирішення завдань дослідження було використано комплекс методів дослідження:

- спостереження;
- аналітичний метод;
- економіко-статистичний метод;

- порівняльний аналіз;
- монографічний метод;
- балансовий метод.

Інформаційна база дослідження. У якості інформаційної бази дослідження виступають нормативно-правові акти з питань галузі готельно-ресторанного бізнесу, інформація з Інтернет – видань, праці іноземних та вітчизняних науковців.

ВИСНОВКИ

1. Гостинність – одне з фундаментальних понять цивілізації – вже давно у розвинутих країнах перетворилася на індустрію, у якій зайнято багато мільйонів професіоналів. Індустрія гостинності орієнтована на споживача (клієнта, гостя), задоволення потреб якого є кінцевим результатом ділової активності підприємства.

Проаналізувавши міжнародний та вітчизняний досвід ми бачимо, що Україна дуже відстає від рівня розвитку сфери гостинності порівняно зі світом як за якістю послуг, так і за кількістю закладів харчування. Але ми маємо значний потенціал для подальшого розвитку цієї сфери.

2. В основі проекту лежить бізнес ідея створення ресторану з власною мини-пивоварнею «Beer House». 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 - ТОВ, яке функціонуватиме на загальній системі оподаткування.

3. Дослідивши можливість відкриття ресторану «Beer House» в м. Одеса виявлено, що він стане унікальним закладом, оскільки поєднує у собі усі переваги ресторану з цікавим інтер'єром, різноманітним меню та має одну значну перевагу серед інших – власна мини-пивоварня, яка знаходиться в самому ресторану та функціонує там.

4. Також, SWOT-аналіз показав, що пиво є досить стабільним продуктом споживання у населення і при досить демократичних цінах напоїв та широкому асортименті продукції, ресторан буде користуватися попитом у споживачів. «Beer House» буде постійно змагатись з конкурентами, проте при добре підібраній ціновій та маркетинговій політиці, вона зможе добре функціонувати.

5. Стартові витрати на відкриття ресторану склали 7 761 959 грн. Вони включають витрати на купівлю приміщення – 4 800 000 грн, а також купівлю обладнання для мини-пивоварні. Джерелами фінансування будуть виступати власні засоби, у розмірі 5 761 959 грн, кредити комерційних банків – 2 000 000 грн під 22% річних.

6. Здійснивши аналіз ефективності створення ресторану «Beer House» розрахований грошовий потік ресторану за перший рік склав 4 920 873 грн.

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 4 727 645 грн.;
- ✓ індекс прибутковості дорівнює 1,61;
- ✓ період окупності проекту складає два роки та шість місяців;
- ✓ Внутрішня норма прибутковості – 1,04 або 104%.

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

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.

8. Отже, отримавши такі результати розрахунків можна зробити висновок, що інвестувати в кав'ярню доцільно і дане підприємство є досить прибутковим, та інвестиції не є ризикованими.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Грей К.Ф., Ларсон Э.У. Управління проектами. – М.: Дело и Сервис, 2003. – 528 с.
2. П'ятницька Н.О - Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарств - видавництво Київ, КНТЕУ, 2005 – 456 с.
3. Види діяльності по КВЕД-2010, які плануються здійснювати при відкритті кав'ярні, 2010 рік. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://minfin.com.ua/taxes/-/normdoc/kved2010.html> .
4. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 09.10.2006 р. № 309 // Офіційний веб-портал Верховної Ради України. [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> .
5. Кодекс цивільного захисту України від 02.10.2012 № 5403-VI. Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/5403-17/page>.
6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності, пов'язаної з виробництвом, випуском і реалізацією продукції (виконанням робіт, наданням послуг), та визначається періодичність проведення планових заходів державного нагляду (контролю)» Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/306-2012-п/paran9#n9>
7. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994 № 4004-XII. Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>
8. Закона Украины «О государственном регулировании производства и оборота спирта этилового, коньячного и плодового, алкогольных напитков и табачных изделий» №481 от 07.12.2002г. Режим доступу:http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z950481.html
9. Податковий кодекс України // Відомості Верховної Ради України(ВВР). – 2011. - № 13-14, № 15-16, № 17. – 112 с.

10. Зінченко В.В. Правове регулювання діяльності ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Ковальов – ХНУ імені В.Н. Каразіна. – 2012. – 23с.
11. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України та Одеської області [Електронний ресурс]. – Режим доступу:<http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=75976>
12. Статистичні дані щодо об'єму реалізації товарів та послуг у сфері ресторанного господарства Одеської області, 2014 рік. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/> .
13. Статистичні дані щодо кількості ресторанних закладів в місті Одеса, 2015 рік. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/> .
14. Статистичні дані щодо структури закладів ресторанного господарства м. Одеси, 2015 рік. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/> .
15. Статистичні дані щодо туристичних потоків Одеської області за 2010 – 2014 роки. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/>.
16. Чудновський А. Д. Готельний та туристичний бізнес / А.Д. Чудновський – М. : ЕКМОС, 2003. – 352 с.
17. Бондаренко Г.А. Готельна і ресторанна справа: навч. посіб / Г. А. Бондаренко – Мінськ: БГЕУ, 2001. – 183 с.
18. Волков Ю.Ф. Готельна і ресторанна справа, туризм: навч. Посібн. / Волков Ю.Ф. - Ростов н / Д : Фенікс, 2004. – 248 с.
19. Непомнящий Є.Г. Інвестиційне проектування: навч. Посібн. / Непомнящий Є.Г. – Таганрог: Вид-во ТРТУ, - 2003. – 262 с.
20. Мазур І.І., Шапіро В.Д. і інш. Управління проектами: Довідник для професіоналів. – М.: Высшая школа, 2001. – 875 с.
21. Горфинкель У. Я., Швандар У. А., Купряков Є. М. та інших. Курс підприємництва. М.: Фінанси, ЮНІТИ, 1997. – 280 с.

22. Ільїн А.І. Планування на підприємстві: навч. посіб. / А. І. Ільїн - Мол.: ТОВ «Нове знання», - 2000. - 312 с.
23. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно–ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб. для студ. вищих навч. закл. / Центр навчальної літератури; Київський національний ун-т культури і мистецтв. – К.: Центр Навчальної Літератури, 2003. – 346 с.
24. Винокуров У. А. Організація стратегічного управління для підприємства. – М.: Центр економіки та маркетингу, 2003. – 160 с.
25. Балджи М. Д. Обґрунтування господарських рішень і оцінювання ризиків: навч. посіб. / Балджи М.Д., Карпов В.А., Ковальов А.І., Костусев О.О., Котова І.М., Сментина Н.В. – Одеса: ОНЕУ, 2013. – 633 с.
26. Фінансовий аналіз діяльності фірми. -М.: Крокус Інтернешнл, 2005. – 135 с.
27. Гранатуров У. М. Економічний ризик: сутність, методи виміру, шляху зниження. – М.: Річ навіть і Сервіс, 1999. – 112 с.
28. Чернова Г.В. Практика управління ризиками на рівні підприємства. Чернова Г.В. СПб, -2000. - 178с.
29. Ковшун Н. Аналіз та планування проектів: Навчальний посібник/ Наталія Ковшун; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т водного господарства та природокористування. - К.: Центр учбової літератури, 2008. - 343 с.
30. Пересада А. Проектне фінансування: Підручник/ Анатолій Пересада, Тетяна Майорова, Олена Ляхова,; М-во освіти і науки України, КНЕУ. - К.: КНЕУ, 2005. - 733 с.
31. Лапуста М. Р., Шаршукова Л. Р. Ризики у підприємницькій діяльності. – М.: Инфра – М, 1998. – 224 с.