

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Центр заочної форми навчання
Кафедра економіки та планування бізнесу

Допущено до захисту

Завідувач кафедри _____

Балджи М.Д.

“ ____ ” _____ 2017 року

Випускна робота

бакалавра

**з теми: «Економічне обґрунтування проекту створення власного
ресторанного бізнесу»**

Виконав: студент IV курсу, групи 5

напряму підготовки:

6.030504 «Економіка підприємства»

Скрябін Дмитро Ігорович

Керівник:

к.е.н., доцент

Осипова Марія Михайлівна

_____ (підпис)

Одеса - 2017

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. СТВОРЕННЯ ВЛАСНОГО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ, ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ	
1.1. Сутність ресторанного бізнесу, та завдання для його створення...	6
1.2. Обґрунтування організаційно-правової форми та системи оподаткування новостворюваного ресторану.....	16
РОЗДІЛ 2. ОБҐРУНТУВАННЯ ІДЕЇ ТА ВИТРАТ З МЕТОЮ ВІДКРИТЯ РЕСТОРАНУ ЯК ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ	
2.1. Дослідження попиту та пропозиції ринку послуг в регіоні ресторанного бізнесу, підтвердження ідеї бізнесу.....	21
2.2. Переваги ресторану «МОИ ДРУЗЬЯ» як бізнес-інструмент у боротьбі з конкуренцією.....	25
2.3. Складання та планування витрат на реалізацію бізнес-ідеї та подальше функціонування ресторану.....	30
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ РАЦІОНАЛЬНОСТІ СТВОРЕННЯ ВЛАСНОГО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
3.1. Розрахунки проекту на предмет очікуваних обсягів доходів від реалізації ресторану.....	40
3.2. Аналіз економічної ефективності запропонованого проекту – ресторан.....	42
3.3. Оцінка можливих ризиків при створенні власного ресторану.....	50
ВИСНОВКИ.....	56
Список використаних джерел.....	58
Додатки.....	

ВСТУП

Актуальність дослідження. В умовах сучасного світу, ринок як центр підприємницької діяльності придбав чіткі, зрозумілі обриси. Можна сказати, що з часом, накопичений досвід у підприємницькій діяльності, призвів до чіткої системи – правила і умови, успішного і продуктивного механізму для побудови підприємницької діяльності в сучасному світі. Однією з невід'ємних частин побудови успішного підприємства, є бізнес-планування. До того ж сучасний, швидкозмінний, інноваційний світ, що не втомлюється дивувати новинками, як систем побудови підприємств, так і набором сучасних функцій для впровадження в роботу підприємств, ще більше примушує замислитися про чіткої системної роботи, де бізнес планування невід'ємна частина процесу. Відсутність чіткого плану є незаперечним свідченням незадовільного управління підприємством. Сьогодні бізнес планування, вже давно не є примусовою державною системою для розуміння бізнес процесів того чи іншого підприємства, прозорість. Головне завдання кожного підприємства, перш ніж запустити бізнес процеси в життя, розставити чіткі орієнтири, розуміти і бачити наперед як прогнозовані процеси, так і можливі ризики – розробити таку методику планування діяльності, при якій можна відстежити зміни умов виробництва і реалізації окремо взятого продукту на кожному етапі його життєвого циклу. Такою методикою визнана методика бізнес-планування. Ресторани відіграють велику соціальну роль у житті сучасної людини, так як ресторан закриває перед собою завдань, ніж здається на перший погляд, а саме: задоволення фізіологічних потреб у харчуванні, а також психологічне розвантаження – позитивний настрій людини. Як ми бачимо, розробка бізнес-плану ресторану є доцільним і актуальним рішенням. Проблема бізнес-планування займалося багато зарубіжних і вітчизняних вчених:

Покропивний С. Ф. [59], Кирик Т. Н. [36], Я Котляревський. Ст. [38], Попов В. М. [62], Тарасюк Р. М. [72], Швайка Л. А. [76] та ін.

Метою написання дипломної роботи є розробка бізнес-плану для ресторану з європейською кухнею «МОИ ДРУЗЬЯ» в місті Одеса.

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати ряд завдань:

- проаналізувати теоретичні аспекти бізнес-планування при створенні ресторану;
- відзначити конкурентні можливості ресторану «МОИ ДРУЗЬЯ» для потенційних клієнтів;
- визначити витрати на реалізацію бізнес-ідеї та подальше функціонування ресторану;
- провести аналіз ринку ресторанних послуг в Україні і р. Одеса;
- резюмувати параметри бізнес-плану ресторану «МОИ ДРУЗЬЯ» порівняно ефективності його впровадження.
- провести розрахунок економічної ефективності проекту створення ресторану «МОИ ДРУЗЬЯ»;

Предметом дослідження є процес управління проектом створення нового підприємства ресторанного бізнесу, а також розгляд особливості бізнес-планування в ресторанному справі.

Об'єктом дослідження є проект створення ресторану та його головні складові, а також дослідження процесів бізнес-планування в сфері ресторанних послуг. Головним результатом дослідження є розробка обґрунтованого проекту створення нового економічно доцільного ресторанного бізнесу з визначенням основних елементів і нюансів управління його подальшою реалізацією.

В роботі використані такі основні методи наукового дослідження: метод дедукція, метод узагальнення, метод системного підходу, метод класифікації, законодавчі та нормативно-правові документи, загальні методи наукового дослідження, такі як: методи спостереження, групування, розробки остаточних висновків на основі отриманих результатів аналітичних досліджень, узагальнення – у процесі аналізу конкурентів, графічний метод – для наочного відображення аналізованих показників; метод фінансового аналізу – для розрахунку фінансових показників діяльності: грошового потоку, прибутку і норми прибутковості. також були задіяні такі програми, як Microsoft Word, і для обчислення Microsoft Excel.

Інформаційною базою є офіційні статистичні матеріали, спеціальна економічна література, періодичні видання і матеріали, нормативні документи та накази, що регламентують діяльність ресторанного бізнесу.

ВИСНОВКИ

Отже, 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.

В основі проекту лежить бізнес ідея створення ресторану "МОИ ДРУЗЬЯ" Описано місце розташування, визначені особливості інтер'єру та меню.

Також були розглянуті нормативно-правові основи підприємницької діяльності в Україні в сфері ресторанного бізнесу, основні законотворчі документи та інструкції. Для новостворюваного підприємства обрана організаційно-правова форма підприємства – ФОП, яке функціонуватиме на загальній системі оподаткування.

Дослідивши можливість відкриття ресторану "МОИ ДРУЗЬЯ" в м.Одеса нами було виявлено, що він стане унікальним закладом, оскільки поєднує у собі усі переваги м'ясного ресторану та ще й з спрямованістю на європейську кухню.

Стартові витрати на відкриття ресторану склали 1 512 468 грн. Вони включають витрати на оформлення бізнес-ідеї, а також її реалізацію. Поточні витрати складуть 5 060 624,60 грн за рік. Фінансування проекту планується за рахунок власних коштів на 60% та 40% за рахунок банківського кредиту.

Здійснивши аналіз ефективності створення ресторану "МОИ ДРУЗЬЯ" розрахований грошовий потік ресторану за перший рік склав 2 387 803,31грн. в перший рік функціонування ресторану.

Для того, щоб визначити доцільність реалізації проекту нами були розраховані основні показники оцінки ефективності інвестицій:

- чиста сьогодення вартість набуває позитивного значення вже в 1 рік реалізації проекту і складає 324 303,78 грн.;
- індекс прибутковості дорівнює 1,214
- період окупності проекту складає 9,9 місяців;
- внутрішня норма прибутковості – 1,04 або 104%.

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

Сума прибутку, при якому діяльність ресторану буде беззбитковою становить 4 224 770,95 грн. Також був визначений індекс безпеки проекту, для ресторану "МОИ ДРУЗЬЯ" він склав 0,464 - 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 4 224 770,95 грн.

Список використаних джерел

1. Господарський кодекс України, Кодекс від 16.01.2003 № 436-IV, [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/>
2. Житловий Кодекс Української РСР; Кодекс України, Закон, Кодекс від 30.06.1983 № 5464-X, [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/>
3. Податковий кодекс України : Закон України від 02.12.2010 р. № 2755-VI (зі змінами та доповненнями) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/>
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: [навч. посіб.] / В.В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
5. 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.
6. Васин, С.М. Управление рисками на предприятии: учебное пособие / С.М. Васин, В.С. Шутов. – М.: КНОРУС, 2010. – 304 с.
7. 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
8. Внукова Н.М. Економічна оцінка ризику діяльності підприємств: проблеми теорії та практики / Н.М. Внукова, В.А. Смоляк. – Харків: ВД «ИНЖЕК», 2006. – 184 с.
9. Величко В. Етапи розробки бізнес-плану підприємства // Економіка України, 2002, № 5 (486), с. 42-48.
10. Гастрономічні тренди – 2014 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/2014/01/food-trends-2014>.
11. ГОСТ 30335-95. Услуги населению. Термины и определения (міждержавний стандарт, визнаний Україною, як національний).
12. ГОСТ 30523-97. Услуги ресторанного хозяйства. Общие требования.

13. ДСТУ ISO 9004-2001 Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності.
14. Дроздова Т.М. - Санитария и гигиена питания_ Учебное пособие. В 2-х частях. Часть 1: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2005. - 108 с.
15. Как разработать бизнес-план // Проект Тасис по распространению технической информации / Издание Европейской комиссии, 1996.
16. Картузов Є.П. Методи оцінювання рівня фінансової безпеки підприємства / Є.П. Картузов // Актуальні проблеми економіки. – 2012. – № 10 (136). – С. 115–123.
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. 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.
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. Кулінарний прогноз [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.restaurant.org/News-Research/Research/Facts-at-a-Glance>.
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. Пасічник В.Г., Акіліна О.В. Організація виробництва. Навчально-методичний посібник. — Київ: Центр навчальної літератури, 2005. — 248 с.
25. Пересада А. А. Інвестування: Навч. посібник / Київський національний економічний ун-т. - К.: КНЕУ, 2004. - 252с.
26. Петрович Й.М., Захарчин Г.М. Організація виробництва : підручник. — Львів: «Магнолія плюс», 2005. — 400 с.
27. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
28. Пятьдесят лучших ресторанов мира [Электронный ресурс]. — Режим доступа : <http://www.restaurantmagazine.com/2014-worlds-50-best-restaurants-revealed>.
29. Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно [Текст] : полное практическое руководство / В. Сирый [и др.]. — М. : Эксмо, 2010. — 352 с.
30. Ресторанный бизнес в Украине все еще на стадии зарождения [Электронный ресурс]. — Режим доступа : <www.restoran.ua>.
31. Рекомендації по складанню бізнес-плану, розроблені Українським Фондом підтримки підприємництва (УФПП). — Режим доступу: <http://ufpp.kiev.ua>
32. Стельмашук Н.А. Управління економічною безпекою розвитку підприємства / Н.А. Стельмашук // Сталий розвиток економіки. — 2011. — № 3. — С. 68–74.
33. Сильчук Т.А. Експертиза 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.

34. Смаковська Ю. Критерії експертної оцінки бізнес-плану підприємницького проекту // Формування ринкової економіки в Україні. – 2009. – №19. – 518 с. – С. 434-438
35. Сайт «Рестораны Одессы» [Електронний ресурс]. Режим доступу: URL: <http://topclub.ua/odessa/restaurants>
36. Усік С.П. Аналіз ринку готельних послуг України / С.П. Усік [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.rusnauka.com/34_VPEK_2012/Economics/6_120118.doc.htm.
37. Скібіцький О.М. Організація бізнесу: менеджмент підприємницької діяльності: [навч. посіб.] / [О.М. Скібіцький, В.В. Матвєєв, Л.І. Скібіцька]. – К.: ЦНЛ, 2006. – 408 с.
38. Федорова В.О., Кондрашихін А.Б. Аналіз, вимірювання, оцінка ризиків підприємницької діяльності. – Севастополь: Підприємство-реєстратор „Світок”, 2006. – 99 с.
39. Ханк, Дж. Бизнес-прогнозирование / Д.Ханк, А.Райтс, Д.Уичерн. - 7-е изд. - М.: Вильямс, 2003. – 656 с.
40. Хохлов, М. П. Визначення показників для оцінки ефективності діяльності підприємства / М. П. Хохлов, С. В. Баликов, 2012. - С .67-72.
41. Чичун В.А., Паламарчук В.Д. Бізнес-планування як фактор успішної підприємницької діяльності // Соціум. Наука. Культура. – 2010. – 21(18). – 86 с. – С. 58-63.
42. Шумейко В. Організаційні структури управління маркетингом на виробничих підприємствах. // Маркетинг в Україні, № 1, 2009. – С. 46-49.
43. Кредитный калькулятор [Електронний ресурс]. Режим доступу: URL: <https://fin-calc.org.ua/ru/credit/calculate/>