

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

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

Герасименко В.Г.

“ ___ ” _____ 2017 р.

**ВИПУСКНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеню
бакалавра**

зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

на тему:

**«ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ПРИБУТКУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Виконавець:

Студентка факультету міжнародної економіки

Жилович Юлія Ігорівна

(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник:

к.е.н., викладач Галасюк Катерина Артурівна

(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Одеса 2017

АНОТАЦІЯ

Жилович Ю. І., «Шляхи підвищення прибутку на підприємствах ресторанного господарства», випускна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Одеський національний економічний університет
м. Одеса, 2017 рік

Випускна робота складається із трьох розділів. Об'єктом дослідження є процес підвищення прибутку на підприємствах ресторанного господарства.

У роботі розглянуто: визначення економічної сутності і значення прибутку та рентабельності організації, а також виявлення чинників, що впливають на їх формування; проведено аналіз показників оцінки прибутку, аналіз результатів фінансово-господарської діяльності ресторану «Брістоль» на основі системи показників.

Надано оцінку конкурентного середовища для виявлення можливостей щодо поліпшення якості обслуговування. Запропоновано рекомендації щодо збільшення прибутку шляхом впровадження нового напрямку діяльності, а саме – «молекулярної» кухні. Спрогнозовано прибуток закладу на основі впровадження рекомендованого заходу.

Ключові слова: прибуток, рентабельність, підприємство ресторанного господарства, конкурентоспроможність, ефективність.

ANNOTATION

Zhylovych Yu., “Ways to increase profits at enterprises of the restaurant industry”, a graduate work to obtain the Bachelor’s degree with a specialization in “Hotel, restaurant and catering”
Odessa National Economic University
City of Odessa, 2017

The graduate work consists of three sections. The object of research is a process of increasing profits at enterprises of the restaurant industry.

In the work it is considered: determination of economic essence and meaning of profit and profitability of organization, as well as identification of factors influencing their formation; an analysis of the indicators of profit estimation, as well as an analysis of the results of financial and economic activities of the restaurant “Bristol” on the basis of the indicators system were conducted.

The competitive environment is assessed to identify opportunities for improving service quality. Recommendations for increasing profit by introducing a new direction of activity, namely - the “molecular” cuisine, are suggested. The profit of the establishment based on the implementation of the recommended measure is predicted.

Key words: profit, profitability, an enterprise of the restaurant industry, competitiveness, efficiency.

ЗМІСТ

	стр.
ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ПРИБУТКУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	6
1.1. Сутність поняття «прибуток» на підприємствах ресторанного господарства	6
1.2. Види та джерела отримання прибутку в ресторанному бізнесі	12
1.3. Основні показники прибутку та рентабельності підприємств ресторанного господарства	18
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ ФОРМУВАННЯ ТА РОЗПОДІЛУ ПРИБУТКУ РЕСТОРАНУ «БРІСТОЛЬ»	27
2.1. Вивчення специфіки організації діяльності ресторан «Брістоль»	27
2.2. Аналіз формування та розподілу прибутку ресторану «Брістоль»...	36
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПІДВИЩЕННЯ ПРИБУТКУ РЕСТОРАНУ «БРІСТОЛЬ».....	50
3.1.Оцінка конкурентної позиції ресторану «Брістоль» для вивчення можливостей щодо поліпшення якості обслуговування клієнтів.....	50
3.2.Розробка комплексу заходів щодо підвищення прибутку ресторану «Брістоль».....	59
ВИСНОВКИ	67
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	69

ВСТУП

Прибуток, найвідоміша з давніх часів категорія, отримала новий зміст в умовах сучасного економічного розвитку країни, формування реальної самостійності суб'єктів господарювання. Будучи головною рушійною силою ринкової економіки, вона забезпечує інтереси держави, власників і персоналу організації. Тому одним із актуальних завдань сучасного етапу є оволодіння керівниками та працівниками, які зайняті в сфері економіки, сучасними методами ефективного управління формуванням прибутку і рентабельності в процесі діяльності організації.

Грамотне, ефективне управління формуванням прибутку і рентабельності передбачає побудову в організації відповідних організаційно-методичних систем забезпечення цього управління, знання основних механізмів формування прибутку і рентабельності, використання сучасних методів їх аналізу і планування.

Категорія прибутку є предметом дослідження багатьох вчених економістів. Великий внесок у розробку теоретичних і практичних аспектів прибутку внесли такі вчені, як В.В. Ковальов [13], І.А. Бланк [6], Ф.Р. Шамхалов [29], К. Маркс [15], Д. Рікардо [21], П. Самуельсон [24], А. Сміт [25], Й. Шумпетерта [30] та інші.

Мета написання випускної роботи - розгляд прибутку і рентабельності ресторану «Брістоль» і розробка шляхів їх підвищення.

Для досягнення зазначеної мети в випускній роботі поставлені наступні **завдання**:

- визначення економічної сутності і значення прибутку і рентабельності організації;
- виявлення чинників, що впливають на формування прибутку і рентабельності організації;
- дати коротку характеристику досліджуваного об'єкта;
- провести аналіз показників оцінки прибутку;

- провести аналіз результатів фінансово-господарської діяльності досліджуваної організації на основі системи показників;
- надати оцінку конкурентного середовища для виявлення можливостей щодо поліпшення якості обслуговування;
- надати рекомендації щодо збільшення прибутку шляхом впровадження нової галузі діяльності, а саме «молекулярної» кухні;
- навести прогноз прибутку на основі впровадження рекомендованого заходу.

Об'єктом дослідження є процес підвищення прибутку на підприємствах ресторанного господарства.

Предметом дослідження є теоретико-методичні засади підвищення прибутку на підприємствах ресторанного господарства на прикладі ресторану «Брістоль».

Методика дослідження. У процесі написання випускної роботи автором була вивчена нормативно-правова база з даної тематики, вивчені праці вітчизняних і зарубіжних вчених економістів (монографії, підручники, статті з періодичних видань). Відзначимо, що у літературі тема, яка розглядається, висвітлена досить широко і знаходиться у центрі економічних досліджень, що обумовлено її актуальністю у сучасних умовах господарювання.

Автором були опубліковані такі праці, як наукова стаття на тему: «Інноваційні підходи до створення меню в закладах ресторанного господарства» [10] у збірнику наукових праць «Інноваційні технології розвитку у сфері готельно-ресторанного бізнесу», а також публікація тез «Шляхи підвищення прибутку на підприємствах ресторанного господарства» [11] у збірнику наукової конференції «Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції». Дані наукові праці були широко використанні у випускній роботі.

Дипломна робота містить 71 сторінку, 27 таблиць, 8 рисунків, 4 додатки, список використаних джерел з 24 найменувань.

ВИСНОВКИ

Провідним фактором економіки в цілому та основною метою підприємницької діяльності можна вважати прибуток. Цей показник займає головне місце, висвітлюючи різноманітні економічні взаємозв'язки у процесі розвитку підприємства як у соціальному так і в економічному напрямку.

Отримання доходів створює основу для самофінансування підприємства за умови, що їх розмір достатній для покриття витрат підприємства з реалізації товарів та інших видів діяльності, виконання зобов'язань перед бюджетом та утворення чистого прибутку.

У випускній роботі розглянуто сутність поняття «прибуток» та «рентабельність»; досліджено особливості формування прибутку на підприємстві ресторанного господарства; вивчено основні показники прибутку та рентабельності на ринку підприємств ресторанного господарства.

Проведено аналіз діяльності ресторану, формування та розподілу прибутку закладу ресторанного господарства, а саме:

- розглянуто функціонування готелю «Брістоль» як складової частини закладу ресторанного господарства;
- вивчена специфіка діяльності ресторану «Брістоль», розглянуто схему приміщень та організаційну структуру закладу;
- проведена оцінка ефективності виробничо-економічної діяльності - проаналізовані доходи, витрати і фінансовий результат, розраховані показники рентабельності данного підприємства ресторанного господарства.

За проведеними розрахунками економічної ефективності діяльності закладу ресторанного господарства «Брістоль», надано основні рекомендації щодо підвищення прибутку. Для цього був проведений аналіз макросередовища (STEP-аналіз), так як саме він показує тенденції розвитку кожного фактору середовища та дає найбільш чітке уявлення про те, як можуть розгортатися події в Україні за економічними, технологічними, соціально-демографічними та політико-регулятивними факторами.

Для визначення внутрішніх можливостей та зовнішніх загроз ресторану «Брістоль» був проведений SWOT-аналіз його діяльності, за результатами якого були виявлені три потенційні можливості закладу, а саме:

- розробити сильну маркетингову політику для просування ресторану у соціальних мережах, сайтах бронювання, картах міста Одеси тощо;
- розширити меню ресторану, щоб залучити більшу кількість клієнтів у ресторан;
- створити організацію доставки, можливість заказу страв завчасно завдяки онлайн меню або спеціальному додатку на мобільний телефон.

За результатами проведеного аналізу діяльності основних конкурентів ресторану «Брістоль», до кола яких увійшли: «Олександрівський», «Будапешт» та «R1», було зроблено висновок, що лідером серед ресторанів-конкурентів є «R1» (8,97 бала). Друге місце зайняв «Олександрівський» (8,39 бала). Ресторан «Брістоль» опинився на третьому місці (8,31 бала), але цей показник є достатньо високим, що підтверджується оцінкою, даною йому відвідувачами на сайті «Google Maps».

За результатами досліджень запропоновано пропозиції щодо підвищення прибутку ресторану «Брістоль», шляхом впровадження нового напрямку діяльності, за типом «молекулярна» кухні. Це дозволить ресторану мати найбільшу конкурентну перевагу, оскільки аналогів кухні даного виду немає у м. Одеса.

У роботі запропоновано меню «молекулярної» кухні, розраховано витрати на обладнання виробничих приміщень, собівартість продукції, додаткові витрати на приготування стравта заробітну платню шеф-кухаря. Проведено прогноз отримання прибутку на основі запропонованих рекомендацій та розраховано точку беззбитковості у грошовому еквіваленті. Проведений аналіз на визначення ефективності впровадження даного заходу ресторані «Брістоль» доводить, що можна досягти значного прибутку при найкоротших термінах окупності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Абрютіна М.С. Грачев А.В. Аналіз фінансово-економічної діяльності підприємства: Учбово-практичний посібник." М.: Спава та сервіс, 2005.-С. 147.
2. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2006. – 352 с.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
4. Бабанова Н.В. Світові тенденції розвитку етнічних ресторанів/ Н.В. Бабанова // Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2017 року). – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с. – С. 54-58.
5. Білошапка М.І. Технологія ресторанного обслуговування: Навчальний посібник. - М.: Академія, 2006. - 224 с.
6. Бланк І.А. Фінансовий менеджмент / І.А. Бланк - 2-е вид., перероб. и доп. - К.: 2004. — 656 с.
7. Бочаров В.В. Фінансовий аналіз: Підруч. посібник.- СпБ Пітер, 2003.-С.154.
8. Бутенко О.П., Дядюшкіна І.В. Аналіз ринку ресторанного господарства України та перспективи його розвитку / О.П. Бутенко, І.В. Дядюшкіна // Економічний простір. - №74. – 2013.
9. ДСТУ 4281:2004.Заклади ресторанного господарства. Класифікація.-Введ. 31.03.2004. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
10. Жилович Ю. І. Інноваційні підходи до створення меню в закладах ресторанного господарства/ стаття; збірник наукових робіт ОНЕУ, 2016 – 301 с.

11. Жилович Ю.І. Шляхи підвищення прибутку на підприємствах ресторанного господарства / Ю.І. Жилович// Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2017 року). – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с. – С. 178 - 180.
12. Карпов В.А. Планування та аналіз підприємницьких проектів: навч. Посіб. – Одеса: ОНЕУ, ротапринт 2014. – 243 с.
13. Ковалёв, В.В. Финансовый анализ: методы и процедуры / В.В. Ковалёв. - М.: Финансы и статистика, 2002. - 560 с.
14. Крутенко В.І. Система матеріального стимулювання персоналу ресторанів / В.І. Крутенко // Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2017 року). – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с. – С. 255-259.
15. Маркс К. Твори -Т. 25. – Ч. I. / К. Маркс, Ф. Енгельс. — М.: 1984. - С. 43
16. Молекулярна кухня: зв'язки з кулінарією [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://estet-portal.com/articles/diety-i-pitanie/molekulyarnaya-kuhnya-svyazi-nauki-s-kulinariey>
17. Офіційний сайт ресторану «R1» на фейсбук [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.facebook.com/R1restaurant/?rf=922653357802788>.
18. Офіційний сайт ресторану «Будапешт» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://budapest.od.ua/ru>.
19. Офіційний сайт ресторану «Олександрівський» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://aleksandrovskiy.com.ua/>.
20. Проскурін В.П. Історія економіки та економічних учень . Нариси економічної історії індустріальної цивілізації: Навч. посіб. / Проскурін В.П. – К.: КНЕУ, 2005. – 372 с.
21. Рікардо Д. Початок політичної економії і податкового обкладення // Твори. – М.: Політвидат, 1955.

22. Росомаха Д.І. Особливості маркетингового середовища підприємств ресторанного господарства/ Д.І.Росомаха // Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2017 року). – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с. – С. 404-408.
23. Савицька Г.В. Аналіз господарської діяльності підприємства: Підручник, 5-е видав., перероб. та доп. - М.: ІНФРА-М, 2009.- 536с.
24. Самуельсон П.А. Економіка: [підруч.] / П. А. Самуельсон ; пер. з англ. – Севастополь: Видавництво «Ахтіар», 1995. – 384 с.
25. Сміт А. Дослідження про природу і причини багатства народів / Сміт А. – М.:Л., 1935. – 112 с.
26. Форма №1 «Баланс» / Документи ресторану «Брістоль».
27. Форма №2 «Звіт про фінансові результати»/ Документи ресторану «Брістоль».
28. Хестон Блюменталь Наука кулінарії та молекулярна гастрономія / Хестон Блюменталь ., 2007. – 260 с.
29. Шахмалов Ф.Р. Філософія бізнесу / Ф.Р. Шахмалов: підруч. – 384 с.
30. Шумпетер І. Теорія економічного розвитку / І. Шумпетер ; пер. з нім. В.С. Автономов таін. – М.: Прогрес, 1982.. – 455 с.
31. Ярошенко І.М. Сучасний стан та перспективи розвитку українських підприємств ресторанного господарства/ І.М. Ярошенко // Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2017 року). – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с. – С. 167-170.