

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

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту  
Завідувач кафедри

---

« 27 » червня 2017 р.

**ВИПУСКНА РОБОТА**  
**на здобуття освітнього ступеню бакалавра**

зі спеціальності «Туризм»

за темою:

«Шляхи підвищення ефективності господарської діяльності підприємств  
ресторанного господарства»

**Виконавець**

студентка факультету міжнародної економіки

Яроменко Інна Миколаївна

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

**Науковий керівник**

---

(науковий ступінь, вчене звання)

Павлоцький Володимир Якович

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

## ЗМІСТ

	стр.
<b>ВСТУП.....</b>	<b>4</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ У ГОСПОДАРСЬКІЙ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>8</b>
1.1. Поняття економічної ефективності господарської діяльності.....	8
1.2. Особливості функціонування підприємств ресторанного господарства.....	10
1.3. Система показників ефективності виробничо-господарської діяльності підприємств ресторанного господарства.....	20
<b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ЕФЕКТИВНОСТІ ОПЕРАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «ГРОСАН».....</b>	<b>29</b>
2.1. Організаційно-економічна характеристика ресторану «Гросан».....	29
2.2. Аналіз господарсько-економічної діяльності ресторану «Гросан»....	41
2.3. Аналіз фінансових результатів діяльності ресторану «Гросан».....	47
<b>РОЗДІЛ 3. ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ РЕСТОРАНУ «ГРОСАН».....</b>	<b>53</b>
3.1. Проект перепланування залу ресторану «Гросан».....	53
3.2. Аналіз економічної ефективності проекту з перепланування зала ресторану «Гросан».....	59
<b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>64</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....</b>	<b>66</b>

## ВСТУП

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 цінкових категорій, що дає можливість споживачам обирати такі підприємства ресторанної сфери, які найбільш підходять для них за всіма критеріями.

Ефективність діяльності будь-якого підприємства ресторанного господарства (РГ) залежить від багатьох факторів, до яких можна віднести конкурентне позиціонування підприємства, специфіку та технологію створення бранда ресторану, що забезпечить високу лояльність споживачів, визначення чітких стратегічних перспектив розвитку діяльності, проведення оптимальної фінансової та маркетингової політики.

Сучасна індустрія ресторанного бізнесу постійно поширюється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. Як сфера підприємницької діяльності, ресторанне господарство виконує соціальні (задоволення потреб споживачів) та економічні функції (підприємницька одиниця сфери обслуговування). Економічні функції сфери РГ розглядаються як єдиний комплексний механізм виробництва та обігу продукції, що забезпечує ресторанному бізнесу певні переваги в порівнянні з іншими галузями народного господарства. Перш за все, це перспективна галузь для інвестування капіталу, що гарантує достатньо швидку оборненість вкладених засобів. Прибуток від інвестування складає близько 15-25 %, що зацікавлює нових учасників цього ринку і стимулює його поширення.

Підприємствам ресторанного господарства в останні десятиліття притаманні характерні тенденції розвитку, до яких належить:

- утворення міжнародних ресторанних ланцюгів;
- поглиблення спеціалізації ресторанної пропозиції;

- розвиток мережі малих підприємств ресторанного господарства;
- нові комп'ютерні технології, що проваджуються в індустрію РГ.

Отже, можна сказати, що з кожним роком в Україні з'являються нові види підприємств ресторанного господарства, починаючи з фаст-фудів і закінчуючи тематичними і елітними ресторанами. Тому, необхідно значну увагу приділяти особливостям розвитку даної сфери, а особливо темпам та динаміці його розвитку, стежити за тим як реагують на той, чи інший тип ресторанного господарства споживачі, вивчати їх уподобання.

Всі перелічені обставини зумовлюють актуальність проблем активізації діяльності вітчизняних підприємств ресторанного господарства на ринку ресторанного бізнесу, яким присвячена випускна робота.

**Об'єктом дослідження** роботи виступає процес господарської діяльності та формування фінансових результатів підприємств ресторанного господарства.

**Предметом роботи** є управління забезпеченням економічної ефективності підприємств ресторанного господарства на прикладі ресторану «Гросан».

**Мета роботи** полягає в обґрунтуванні можливості підвищення економічної ефективності діяльності вітчизняних підприємств ресторанного господарства, шляхом організаційно-економічних впроваджень.

Для досягнення поставленої мети в процесі написання випускної роботи необхідно вирішити наступні **завдання**:

- вивчити теоретичні основи економічної ефективності підприємств ресторанного господарства;
- проаналізувати особливості функціонування підприємств ресторанної галузі в останні роки;
- дослідити вітчизняні нормативно-правові акти з організації та надання послуг підприємств ресторанного господарства;
- проаналізувати сучасний стан функціонування ресторану «Гросан»;

- дослідити можливості ресторану «Гросан» з підвищення ефективності власної фінансово-економічної діяльності;
- розробити проект, спрямований на покращення економічної ефективності ресторану «Гросан»;
- проаналізувати економічну ефективність впровадження розробленого проекту.

Випускна робота складається з трьох основних розділів. Перший розділ складається з трьох підрозділів, що розкривають основи формування та розподілу прибутку, та визначають ефективність ведення господарської діяльності через показники рентабельності.

Другий розділ також представлено трьома підрозділами, в яких розкрито господарсько-економічну діяльність ресторану «Гросан», а також показники операційної та фінансової діяльності.

Третій розділ поділено на дві частини, де запропоновано проект для покращення фінансово-економічних показників діяльності ресторану «Гросан», надано характеристику проекту та проведено калькулювання витрат на його реалізацію, проведено аналіз ефективності проекту.

**Методологічну базу** випускної роботи складають загальні наукові та спеціальні економічні методи, серед яких в основному використовувалися: монографічний, статистичний, порівняльний, системно-структурний та інші методи. Для виконання розрахунків і представлення результатів аналізу використовувалися можливості програмного мікропроцесора Excel і програми побудови діаграм.

При визначенні економічної ефективності проекту перепланування використовувався відомий у економічному аналізі метод ланцюгових підстановок. При аналізі внутрішнього середовища діяльності ресторану «Гросан» використовувались окремі методи маркетингового аналізу, зокрема SWOT-аналіз.

Основними монографічними джерелами дослідження були роботи таких вітчизняних і зарубіжних авторів як: Л. Г. Агафонова, М. Г. Бойко, М. А.

Болюх, О. П. Дядечко, Л. П. Ефимова, Н. М. Кузнєцова, В. С. Марцин, С. Ф. Покропивний, Г. Т. П'ятницька, Р. А. Славюк, Г. М. Тарасюк, В. І. Феоктистова.

При написанні випускної роботи були використані матеріали нормативно-правових документів України, що регламентують діяльність підприємств ресторанного бізнесу, науково-практична література за темою роботи, комплект бухгалтерської та статистичної звітності ресторану «Гросан» за 2015-2016 роки, періодичні видання, окремі Інтернет – ресурси.

Тема випускної роботи відповідає основним напрямкам наукових досліджень кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного економічного університету. Попередні результати випускної роботи були представлені на студентській науковій конференції «Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу» [34, с. 167 – 169].

## ВИСНОВКИ

В випускній роботі розглянута актуальна, з точки зору практичного застосування, проблема аналізу підвищення ефективності діяльності та фінансових показників ресторану «Гросан». Основні результати проведеної роботи приведені нижче та полягають у наступному:

Прибуток і рентабельність – основні якісні показники, що відображають економічну ефективність підприємства, його фінансовий стан, успіхи та можливості у виконанні розробленої програми економічного та соціального розвитку. В умовах ринкової економіки будь-яке підприємство може існувати тільки за умов прибуткової, рентабельної діяльності. Тобто отримання прибутку – це кінцева мета будь-якого підприємства в частості та розвитку громадського виробництва в цілому. У найбільш загальному вигляді економічна ефективність це кількісне співвідношення величин – результатів господарської діяльності, доходів та виробничих витрат.

Ефективність – це досягнення будь-яких результатів з мінімально можливими витратами, з наданням максимально можливого обсягу послуг або продукції з даного виду ресурсів.

Ресторан «Гросан», на базі якого була написана випускна робота, відноситься до підприємств ресторанного господарства із задовільними фінансово-економічними показниками.

Як свідчить проведений у другому розділі аналіз господарсько-економічної та фінансової діяльності, за останні роки ресторан можна охарактеризувати як достатньо ефективно-господарючий. Такі результати діяльності були досягнуті за рахунок наявності постійних клієнтів та частому проведенні банкетів, при відносно невеликих цінах. Остання обставина у поєднанні із недостатнім асортиментом додаткових послуг стримує подальше зростання прибутку.

Рентабельність, підрахована у другому розділі, демонструє позитивні хоча й не достатні показники. Індикатори завантаження та доходи за останні

роки демонструють середній рівень, тобто завантаження ресторану становить максимум 55%, в наслідок нерівномірності попиту на протязі дня та на протязі року. Дана тенденція говорить про необхідність проведення маркетингових заходів, щодо більш точного окреслення побажань клієнтів та широка реклама ресторану.

В структурі доходів ресторану «Гросан» велику питому вагу займає продукти власного виробництва, тому необхідно ставити акцент на продаж покупних товарів, тобто алкогольних напоїв, що звеличить прибуток. Що стосується підвищення доходів, то необхідно пильно стежити за структурою витрат ресторану й по можливості зменшувати їх, шляхом встановлення довготривалих й довірчих відносин с постачальниками продуктів.

С цілю проведення ефективної господарської діяльності та збільшення прибутку ресторану «Гросан», ми пропонуємо вести проект перепланування залу ресторану.

Враховуючи, що ресторан за даними з системи автоматизації приймає більшість гостей по-двоє, ми запропонували проект перепланування залу ресторану. В цьому випадку додаткові доходи від функціонування перепланованого залу становлять 797397 грн. за перший рік свого впровадження, з розрахунку використання методу ланцюгових постановок.

Термін окупності інвестиційного проекту становить 1,29 року, тобто вже через 1,3 місяців експлуатації нового перепланованого залу інвестиційні витрати себе окуплять.

Розроблений нами інвестиційний проект, як свідчить проведений аналіз, здатний істотно підвищити ефективність господарської діяльності ресторану «Гросан», що дозволяє зробити висновок про досягнення основних цілей випускної роботи.



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аналіз ринку ресторанного господарства України та перспективи його розвитку [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21396065>. – Научная электронная библиотека.
2. Андренко І. Б. Фінансово-економічний аналіз підприємств туризму: підручник / І. Б. Андренко, Н. М. Влащенко; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. — Х.: ХНАМГ, 2012. — 308 с.
3. Артемова Е. Н. Основы гостеприимства и туризма: учебное пособие / Е. Н. Артёмова, В. А. Козлова. - Орел: ГТУ, 2005. – 116 с.
4. Бурчаков А. М. Бюджетирование на предприятиях питания: учебное пособие / А. М. Бурчаков. – М.: Издательство российской экономической академии, 2006. – 263 с.
5. Виханский О. С. Стратегическое управление: учебник [2-е издание, переработанное и дополненное] / О. С. Виханский. – М.: Экономистъ, 2008. – 296 с.
6. Волков В. П. Экономика предприятия: учебное пособие / В. П. Волков. – М.: Новое знание, 2005. – 677 с.
7. Гаврилюк С. П. Конкурентоспроможність підприємств у сфері туристичного бізнесу: навчальний посібник / С. П. Гаврилюк. – К.: Київський національний торговельно-економічний університет, 2007. – 180 с.
8. Горбылева З. М. Экономика туризма: учебное пособие / З. М. Горбылева. – Минск: БГЭУ, 2011. – 478 с.
9. Гріфін Р. В. Основы менеджменту: навчальний посібник / Р. В. Гріфін, В. О. Яцура. – Львів: Бак, 2011. – 544 с.
10. Грушенко В. И. Поиск причин и преодоление кризисного состояния предприятия / В. И. Грушенко // Менеджмент в России и за рубежом. – 2008. – 168 с.

11. Дослідження загальних тенденцій ринку ресторанного господарства України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://dspace.nbuv.gov.ua/bitstream/handle/123456789/49323/ST5-3-4\\_59-60.pdf?sequence=1](http://dspace.nbuv.gov.ua/bitstream/handle/123456789/49323/ST5-3-4_59-60.pdf?sequence=1). – Наукова електронна бібліотека періодичних видань НАН України.
12. Менеджмент персоналу: навчальний посібник / [Данюк В. М., Петюх В. М., Цимбалюк С. О. та ін.]; за редакцією Данюка В. М., Петюха В. М.– [вид. 3-тє, без змін]. – К.: КНЕУ, 2013. – 398 с.
13. Методология анализа финансового состояния предприятия: Монография / [Жулега И. А.] – СПб.: ГУАП, 2006. – 235 с.
14. Организация туризма: учебное пособие / [Дурович А. П., Кабушкин Т. М., Сергеева Т. М. и др.] – Минск: Новое знание, 2012. – 386 с.
15. Замедлина Е. А. Экономика отрасли: туризм: учебное пособие / Е. А. Замедлина, О. Н. Козырева. – М.: Альфа-М:ИНФРА-М, 2012. – 205 с.
16. Калашников А. ., Кафе, бары, ресторан: организация, практика и техника обслуживания: учебное пособие / А. Ю. Калашников. – М.: Проспект, 2008. – 384 с.
17. Кондратьев К. П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К. П. Кондратьев. – Улан-Уде: Издательство ВСГТУ, 2007. – 107 с.
18. Кондратьев К. П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К. П. Кондратьев. – Улан-Уде: Издательство ВСГТУ, 2007. – 108 с.
19. Крылов Э. И. Анализ состояния и эффективности использования трудовых ресурсов предприятия: учебное пособие / Э. И. Крылов, В. М. Власова. – СПб.:ГУАП, 2011. – 107 с.
20. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – Москва, 2012. – 205 с.

21. Марцин В. С. Економіка торгівлі: навчальний посібник / В. С. Марцин. – К.: Знання, 2006. – 402 с.
22. Николаева Т. И. Экономика предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие / Т. И. Николаева, Н. Р. Егорова. – М.: КноРус, 2008. – 400 с.
23. Павлоцький В.Я. Особливості аналізу фінансової стійкості туристичних підприємств, як чинника їх конкурентоспроможності // Економіка Криму. – 2010. – № 3 (32), С. 193-198.
24. Павлоцький В.Я. Особливості інтегральної оцінки ефективності управління туристичним підприємством / В.Я. Павлоцький // Збірник наукових праць II міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні проблеми економічної теорії та практики господарювання в ринкових умовах», Одеса, ОДЕУ. – 2010. – С. 163-168.
25. Панова Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л. А. Панова. – М.: Дашков и К, 2007. – 304 с.
26. Покропивний С. Ф. Економіка підприємства: навчальний посібник / С. Ф. Покропивний. – К: КНЕУ, 2005. – 517 с.
27. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: научное пособие / Л. А. Радченко. – [изд.6-е, доп и перер.]. – Ростов на Дону: Феникс, 2006. – 352 с.
28. Ринки туристичних послуг: стан та тенденції розвитку: Монографія / за заг. ред. професора В.Г.Герасименко. – Одеса : Астропринт, 2013. – 334 с.
29. Совокупная производительность труда и основы её государственного регулирования: Монография / [Щербаков А. И.]. – М.:Издательство РАГС. – 2004. – 381 с.
30. Саак А. Є. Маркетинг в сциально-культурном сервисе и туризме: учебное пособие / А. Є. Саак, Ю. А. Пшеничных. – Санкт-Петербург: Питер Пресс, 2007. – 480 с.

31. Саак А. Є. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): научное пособие / А. Э. Саак, М. В. Якименко. – СПб.:ГУАП, 2011. – 107 с.

32. Ткаченко Т. І. Економіка готельного господарства і туризму: навчальний посібник / Т. І. Ткаченко, С. П. Гаврилюк. – К.: Київський національний торговельно-економічний університет, 2005. – 179 с.

33. Яковлев Г. А. Экономика и статистика туризма: учебное пособие / Г. А. Яковлев. – М.: РДЖ, 2005. – 368 с.

34. 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.