

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_   
 \_\_\_ травня 2018 р.

**ВИПУСКНА РОБОТА**

**на здобуття освітнього ступеня бакалавра**

зі спеціальності «Економіка підприємства»

за темою:

**«Економічне обґрунтування проекту створення ресторану»**

**Виконавець**

студент ФЕУП

Кніазян Наталія Нерсесівна \_\_\_\_\_

(підпис)

**Науковий керівник**

к.е.н., доцент

Сілічева Наталія Євгенівна \_\_\_\_\_

(підпис)

Одеса 2018

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	3
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ЗАПОЧАТКУВАННЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ</b> .....	6
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 .....	20
<b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ МОЖЛИВОСТЕЙ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ «REEF» У М. ОДЕСА</b> .....	26
2.1. Аналіз ринку ресторанних послуг в Україні та м. Одеса .....	26
2.2. Оцінка конкурентних переваг ресторану «REEF» для потенційних клієнтів .....	33
2.3. Формування витрат на реалізацію бізнес-ідеї та подальше функціонування ресторану .....	40
<b>РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБґРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ «REEF»</b> .....	49
3.1. Прогнозування прибутку від реалізації послуг ресторану .....	49
3.2. Оцінка економічної ефективності проекту .....	51
3.3. Аналіз можливих ризиків при реалізації проекту та заходи щодо їх запобігання .....	58
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	65
<b>Список використаних джерел</b> .....	68
<b>Додатки</b> .....	72

## 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 методiku 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.

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.

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 дослідити 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 «REEF» для потенційних клієнтів;
- сформулювати витрати на реалізацію бізнес-ідеї та подальше функціонування ресторану;
- здійснити розрахунок економічної ефективності проекту створення ресторану «REEF»;
- узагальнити основні параметри бізнес-плану ресторану «REEF» 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* слугували наукові публікації та монографічні видання вчених, нормативно-законодавчі акти України, матеріали наукових конференцій і досліджень, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, дані звітності офіційних статистичних збірників.

## 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 «REEF». Описано місце розташування, визначені особливості інтер'єру та меню. Організація ресторанного бізнесу вважається одним з найбільш привабливих видів інвестиційних вкладень.

Першочерговою є державна реєстрація госпсуб'єкта. Тільки після цього можна законно здійснювати діяльність громадського «харчування» і отримувати інші дозвільні документи, що даватимуть право розпочати роботу.

3. 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. Ресторанне господарство України стало однією з перших галузей економіки, що перейшло на ринкові відносини. У даний час ринок послуг ресторанного господарства постійно поширюється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. Смаки, уподобання та платоспроможність споживачів безпосередньо диктують зміни щодо різноманітних концепцій організації ресторанного бізнесу на локальному ринку, що забезпечує, з одного боку, підтримку одне одному, а з іншого – створює конкурентне середовище, яке сприяє підвищенню рівня якості, залученню більшої кількості споживачів і, як результат – збільшенню прибутку.

4. Дослідивши можливість відкриття ресторану «REEF» в м. Одеса виявлено, що він стане унікальним закладом, оскільки поєднує у собі усі переваги рибного ресторану та ще має спрямованість на італійську кухню. Ресторан «REEF» має високі шанси стати престижним, конкурентоздатним закладом та отримати свою нішу на ринку ресторанних послуг у м. Одеса. Щоб привернути увагу споживачів до продукції ресторану і поступово закріпитися на новому ринку, доцільно буде встановити більш низькі ціни в порівнянні з цінами конкурентів. Така цінова політика вигідна на початковому етапі проникнення на новий ринок. Далі, в міру завоювання певної частки ринку і формування стійкої клієнтури, ціни на продукцію поступово будуть підвищуватися до рівня цін конкурентів. Для поширення послуг буде використовуватися прямий канал збуту, так як він дозволяє підтримати контакт зі споживачем і тим самим дозволяє контролювати збут послуг ресторану. Каналом розподілу буде роздрібна торгівля, так як ресторан - роздрібне підприємство послуг.

5. Стартові витрати на відкриття ресторану склали 1163509 грн. Вони включають витрати на оформлення бізнес-ідеї, а також її реалізацію. Поточні витрати складуть 1 122 351,00 грн за рік. Фінансування проекту планується за рахунок власних коштів на 65,5% та 34,5% за рахунок банківського кредиту.

6. Здійснивши аналіз ефективності створення ресторану «REEF» розрахований грошовий потік ресторану за перший рік склав 10087 782,09 грн. в перший рік функціонування ресторану.

7. 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 9,71 місяців;
- внутрішня норма прибутковості – 2,119 або 211,9%.

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

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

9. 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.



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аветисова А. О. Ресторанні мережі: конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку / А. О. Аветисова // Вісник соціально-економічних досліджень. - 2013. - № 28. - С. 117-123.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: [навч. посіб.] / В.В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
3. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: навч. посібник / Покропивний С. Ф., Соболев С. М., Швиденко Г. О., Дерев'янка О. Г. – [Вид. 2-ге, доп.]. – К.: КНЕУ, 2010. – 379 с.
4. Величко В. Етапи розробки бізнес-плану підприємства // Економіка України. – 2002. – № 5 (486). – С. 42-48.
5. Внукова Н.М. Економічна оцінка ризику діяльності підприємств: проблеми теорії та практики / Н.М. Внукова, В.А. Смоляк. – Харків: ВД «ІНЖЕК», 2006. – 184 с.
6. 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.
7. Господарській кодекс України // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2003. – №18, 19-20, 21-22. – Ст. 144.
8. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
9. Дидковская М. Наши люди, к сожалению, больше думают о порциях, чем о качестве / М. Дидковская // Ресторанный бизнес Украины за 10 лет: производственно-практический журнал профессионалов ресторанного бизнеса. – 2013. – № 1–2 (100). – С. 50–53.
10. Дроздова Т.М. Санитария и гигиена питания: учебное пособие. В 2-х частях. Часть 1: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2010. – 108 с.

11. Дружиніна В. В. Оцінка практики функціонування національного ринку ресторанних послуг. – Вісник Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського. Кременчук – 2016. – № 2 /2016 – С. 53–57.
12. Житловий кодекс Української РСР // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1983. – Додаток №28. – Ст. 573.
13. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281-2004 зі змінами : [затв. Наказом Держспоживстандарту України від 31.03.2004 р. № 59]. – [Чинний від 01.07.2004 р.]. – К. : Держстандарт України, 2004. – 11 с. – (Національний стандарт України).
14. Картузов Є.П. Вплив ризиків і загроз на стан фінансової безпеки підприємств. / Є.П. Картузов // Актуальні проблеми економіки. – 2012. – № 9 (135). – С. 115–124.
15. Картузов Є.П. Методи оцінювання рівня фінансової безпеки підприємства / Є.П. Картузов // Актуальні проблеми економіки. – 2012. – № 10 (136). – С. 115–123.
16. КВЕД-2010. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10\\_i.html](http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10_i.html)
17. 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.
18. 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.
19. Податковий кодекс України // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2011. – № 13-14, № 15-16, № 17. – Ст. 112.
20. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).

21. Про державне регулювання виробництва і прощання 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.
22. Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань : Закон України від 15.05.2003 № 755-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua>.
23. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХІІ // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1994. – №27. – Ст. 218.
24. Про затвердження Порядку подання і реєстрації декларації відповідності матеріально-технічної бази суб'єкта господарювання вимогам законодавства з питань пожежної безпеки : Постанова від 5 червня 2013 р. № 440 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua>.
25. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 № 1023-ХІІ // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1991. – №30. – Ст. 379.
26. Пятьдесят лучших ресторанов мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.restaurantmagazine.com/2014-worlds-50-best-restaurants-revealed>.
27. Рекомендації по складанню бізнес-плану, розроблені Українським Фондом підтримки підприємництва (УФПП). – Режим доступу: <http://ufpp.kiev.ua>
28. Ресторанный бизнес в Украине все еще на стадии зарождения [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <[www.restoran.ua](http://www.restoran.ua)>.
29. Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно [Текст] : полное практическое руководство / В. Сирый [и др.]. – М. : Эксмо, 2010. – 352 с.

30. Сайт «Рестораны Одессы» [Електронний ресурс]. Режим доступу: URL: <http://topclub.ua/odessa/restaurants>
31. 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.
32. Скібіцький О.М. Організація бізнесу: менеджмент підприємницької діяльності: [навч. посіб.] / [О.М. Скібіцький, В.В. Матвеев, Л.І. Скібіцька]. – К.: ЦНЛ, 2006. – 408 с.
33. Смаковська Ю. Критерії експертної оцінки бізнес-плану підприємницького проекту // Формування ринкової економіки в Україні. – 2009. – №19. – 518 с. – С. 434-438
34. Стельмашук Н.А. Управління економічною безпекою розвитку підприємства / Н.А. Стельмашук // Сталий розвиток економіки. – 2011. – № 3. – С. 68–74.
35. Чичун В.А., Паламарчук В.Д. Бізнес-планування як фактор успішної підприємницької діяльності // Соціум. Наука. Культура. – 2010. – 21(18). – С. 58-63.
36. Шумейко В. Організаційні структури управління маркетингом на виробничих підприємствах. // Маркетинг в Україні. – 2009. – №1. – С. 46-49.