

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

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту
Завідувач кафедри
В. Г. Герасименко
“ ____ ” _____ 2018 р.

ВИПУСКНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності “Готельно-ресторанна справа”

за темою:
**МАРКЕТИНГОВІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ АСПЕКТИ РОЗРОБКИ
БІЗНЕС-ПЛАНУ СТВОРЕННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Виконавець
студентка IV курсу факультету
міжнародної економіки

Лещенко Ганна Сергіївна
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник
викладач

(науковий ступінь, вчене звання)

Єгупова Ірина Миколаївна
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Одеса 2018

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ РОЗРОБКИ БІЗНЕС-ПЛАНУ.....	5
1.1. Цілі, завдання та функції бізнес-планів.....	5
1.2. Зміст і структура бізнес-плану.....	9
1.3. Особливості розробки бізнес-плану ресторанного підприємства.....	17
РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ АСПЕКТИ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ «МАМА ОДЕСА & ПАПА ТБІЛІСІ»	23
2.1. Огляд ринку ресторанного господарства в Україні й перспективи розвитку кафе з національними кухнями	23
2.2. Загальна характеристика підприємства і його послуг, аналіз конкурентів.....	30
2.3. Маркетинговий план створення закладу ресторанного господарства.....	39
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ ПЛАН ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ «МАМА ОДЕСА & ПАПА ТБІЛІСІ»	45
3.1. Організаційна структура закладу «Мама Одеса & Папа Тбілісі».....	45
3.2. Визначення потреби в персоналі	51
3.3. Кадрова політика і стратегія підприємства.....	55
ВИСНОВКИ.....	59
Список використаних джерел.....	61
Додатки.....	63

ВСТУП

Планування є найважливішою складовою частиною успіху будь-якої господарської діяльності. З цієї точки зору для ефективної організації ресторанного бізнесу можна вважати необхідною умовою розробку бізнес-плану.

Мета розробки бізнес-плану - планування господарської діяльності на найближчий період і на перспективу відповідно до потреб ринку і можливостей отримання необхідних ресурсів.

Бізнес-план допомагає рестораторові вирішити такі основні завдання :

- визначити конкретні напрямки діяльності ресторану, цільові ринки і місце ресторану на цих ринках;
- сформулювати довгострокові і короткострокові цілі ресторану, стратегії і тактики їх досягнення, а також визначити відповідальних осіб за їх реалізацію;
- вибрати номенклатуру виробленої ресторанної продукції, а також визначити суму і рівень майбутніх витрат на продаж (витрат виробництва і обігу);
- визначити склад маркетингових заходів ресторану по вивченню ринку, рекламі, стимулюванню продажів, ціноутворенню, каналам збуту;
- оцінити матеріальне і фінансове становище ресторану і відповідність фінансових і матеріальних ресурсів досягнення поставлених цілей;

Грамотно складений бізнес-план дозволяє підприємцю намітити масштаби виробництва продукції, реально оцінити свої сильні і слабкі сторони, розглянути можливість альтернативи, вжити заходів щодо запобігання різних ризиків, успішно обійти конкурентів, розрахувати свій потенційний дохід і залучити кошти інвесторів на досягнення намічених цілей.

В сучасних умовах господарювання спостерігається широка пропозиція на ринку ресторанних послуг. Кількість кафе, барів та ресторанів в значній

мірі перевищує попит на такі послуги. Водночас, споживачі залишаються незадоволеними через наявність великої кількості однотипних закладів, однотипних меню та відсутність в існуючих закладах власної концепції, яка б була цікавою для споживача. Це й зумовило необхідність розробки проекту кавказького ресторану в м. Одеса із власною атмосферою, концепцією закладу та інноваціями.

Мета даної дипломної роботи - розробка маркетингового та організаційного обґрунтування доцільності створення кафе «Мама Одеса & Папа Тбілісі».

Завдання роботи - ближче познайомитися з методикою підготовки та розрахунку бізнес-плану роботи кафе «Мама Одеса & Папа Тбілісі».

Предмет дослідження – процес розробки проекту створення нового підприємства ресторанного господарства.

Об'єкт дослідження – створення ресторану «Мама Одеса & Папа Тбілісі» та його головні складові.

В якості інформаційної бази для дослідження були використані Закони України, Постанови Кабінету Міністрів України, літературні джерела, офіційні статистичні данні, а також Інтернет-сайти.

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.

2. 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.

3. В основі проекту лежить бізнес ідея створення ресторану «Мама Одеса & Папа Тбілісі». Описано місце розташування, визначені особливості інтер'єру та меню. Дослідивши можливість відкриття ресторану «Мама Одеса & Папа Тбілісі» в м. Одеса виявлено, що він стане унікальним закладом, оскільки поєднує у собі найсмачніші і найкорисніші продукти.

4. Вивчення структури ринку і порівняння із структурою попиту дозволили зробити аналіз показників розвитку ринку за період останніх двох років. Це дало підстави визначити стратегічні напрями функціонування запланованого закладу.

5. Потужність закладу ресторанного господарства визначено на основі аналізу кількості потенційних споживачів, що мешкають в радіусі 1 км від місця забудови.

Дослідження цінової політики конкурентів, дозволяє зорієнтуватись у виборі власної цінової стратегії ринку та визначити цінову політику закладу, що проектується.

6. На основі аналізу режиму праці потенційних конкурентів та існуючого контингенту споживачів, ми вважаємо що можна обрати заклад типу кафе загального типу.

7. На основі проведених маркетингових досліджень в досліджуваному районі можна зробити висновок, що існує необхідність в проектуванні закладу ресторанного господарства з якісним обслуговуванням та демократичними цінами.

8. Прийнято рішення, що кафе працюватиме з 8.00 до 22.00. Такий режим обрано для того, щоб охопити максимальну кількість відвідувачів і задовольнити їх потреби у здоровому харчуванні протягом дня. Заклад буде орієнтований на споживачів із середнім рівнем доходів та різної вікової категорії. Реалізація страв буде проводитись за меню з вільним вибором страв та з обслуговуванням офіціантами. Заклад буде працювати без вихідних та святкових днів.

Запорукою успіху закладу буде політика дотримання найвищих стандартів якості продукції, сервісу, чистоти, а також відносно доступних цін.

9. Розроблене концептуальне меню кавказької кухні, яке складено з урахуванням усередненого асортиментного складу меню в яке включаємо фірмові, авторські страви, що відповідають і найбільш ефективно відображають концепцію закладу. При розробці меню крім типу і концепції закладу враховано контингент споживачів, попит, сезонність, структуру виробничого процесу закладу тощо. При складанні меню керуємося ДСТУ4281:2004 «Заклади ресторанного господарства».

Список використаних джерел

1. Закон України «Про рекламу» від 24.05.2001г. № 2438- III.
2. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні [Електронний ресурс] : Закон України № 996-XIV від 16 лип. 1999 р. // Відом. Верхов. Ради України. – № 40. – Ст. 365. Режим доступу:
3. Баринов, В.А. Бизнес-планирование: Уч. пособие. – 3-е изд. – М.: ФОРУМ, 2009. – 256 с.
4. Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців: Закон України № 755-IV від 15 трав. 2003 р. // Відом. Верхов. Ради України. – 2003. – № 31/32. – Ст. 263.
5. Про підприємства в Україні : Закон України № 887-XII від 27 берез. 1991 р. // Відом. Верхов. Ради України. – 1991. – №24. – Ст. 272.
6. Про ціни та ціноутворення : Закон України № 507-XII від 03 груд. 1990 р. //Відом. Верхов. Ради України. – 1990. – № 52. – Ст. 650.
7. Кодекс законів про працю України. – К. : КМА, 2011. – 112с.
8. Господарський кодекс України: наук-практ. коментар / [авт. кол.: С.В.Ківалов, О. І. Харитонов, Є. О. Харитонов] ; за ред. О.І.Харитонової. – Х. : Одиссей, 2012. – 832 с.
9. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
10. Положення про типовий бізнес-план [Електронний ресурс] : наказ Фонду Держ. майна України від 26 трав. 2004 р. № 301. Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/REG461.html
11. Постанова «Про порядок заняття торговою діяльністю й правила торговельного обслуговування населення» від 06.05.2001 г. № 450.
12. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства.- К.: Центр учбової літератури, 2007.
13. Алиев, В.С. Бизнес-планирование с использованием программы Project

- Expert (полный курс): Учебное пособие / В.С. Алиев. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с.
14. Агафонова Л.Г., Рога О.В. Підготовка бізнес-плану: Практикум. — 3-тє 94 вид., стер. — К.: Т-во «Знання», КОО, 2001. - 158 с
 15. Алиев, В.С. Практикум по бизнес-планированию с использованием программы Project Expert: Учебное пособие / В.С. Алиев. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2010. - 288 с.
 16. Баринов, В.А. Бизнес-планирование: Учебное пособие / В.А. Баринов. - М.: Форум, 2013. - 256 с.
 17. Бронникова, Т.С. Разработка бизнес-плана проекта: Учебное пособие / Т.С. Бронникова. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2012. - 224 с.
 18. Виноградова, М.В. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства: Учебное пособие / М.В. Виноградова. - М.: Дашков и К, 2013. - 280 с.
 19. Гладкий, А.А. Бизнес-план: Делаем сами на компьютере / А.А. Гладкий. - М.: Рид Групп, 2012. - 240 с.
 20. Горбунов, В.Л. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов: Научно-практическое пособие / В.Л. Горбунов. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 248 с.
 21. Горемыкин, В.А. Бизнес-план: Методика разработки. 25 реальных образцов бизнес-плана / В.А. Горемыкин. - М.: Ось-89, 2011. - 592 с.
 22. Грибалева Н. П. Бизнес-план : практ. рук. /Н.П.Грибалева, И.Г.Игнатъева. – СПб. : Белл, 2011. – 160 с.
 23. Данілова Л.Л. Ціноутворення та маркетингова цінова політика: [навч. посіб.] / Данілова Л.Л., Петровська С.В. Київський національний торговельно-економічний ун-т. - К. : КНТЕУ, 2006. — 130с.
 24. Дубровин, И.А. Бизнес-планирование на предприятии: Учебник для бакалавров / И.А. Дубровин. - М.: Дашков и К, 2013. - 432 с.
 25. Ларіна Я.С., Мочерний С.В., Фомішина В.М., Чеботар С.І. Основи бізнесу: [навч. посібник]. - К. : ВЦ "Академія", 2009. - 384с.
 26. Лосев, В. Как составить бизнес-план. Как составить бизнес-план:

- Практическое руководство с примерами готовых бизнес-планов для разных отраслей: Пер. с англ. / В. Лосев. - М.: Вильямс, 2013. - 208 с.
27. Любанова, Т.П. Сборник бизнес-планов. Методика и примеры: 95 предпринимательская деятельность, экономическое обоснование инженерных решений в курсовом, дипломном проектировании, диссертационных работах: Учебное и научно-практическое пособие / Т.П. Любанова. - М.: ИКЦ МарТ, МарТ, 2008. - 408 с.
 28. Морошкин, В.А. Бизнес-планирование: Учебное пособие / В.А. Морошкин. - М.: Форум, 2012. - 288 с.
 29. Тарасюк Г.М. Бізнес-план: розробка, обґрунтування та аналіз : [навч. посібник] / Г.М. Тарасюк. К. : Каравела, 2006. – 280 с.
 30. Орлова, П.И. Бизнес-планирование: Учебник / П.И. Орлова. - М.: Дашков и К, 2013. - 284 с.
 31. Покропивний С.Ф., Соболев С.М., Швиданенко Г.О., Дерев'янка О.Г. Бізнес- план: технологія розробки та обґрунтування: [Навч. посібник] / Київський національний економічний ун-т. - 2.вид., доп. - К. : КНЕУ, 2002. - 379с.
 32. Романова, М.В. Бизнес-планирование: Учебное пособие / М.В. Романова. - М.: ИД ФОРУМ, ИНФРА-М, 2012. - 240 с.
 33. Стрекалова, Н.Д. Бизнес-планирование: Учебное пособие. Стандарт третьего поколения / Н.Д. Стрекалова. - СПб.: Питер, 2013. - 352 с.
 34. Шегда А.В., Голованенко М.В. Ризики в підприємстві: оцінювання та управління: [навч. посіб.] / Анатолій Васильович Шегда (ред.). - К. : Знання, 2008. - 271с.