

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

Герасименко В.Г.

“ ___ ” _____ 2018 р.

ВИПУСКНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня бакалавра

зі спеціальності «туризм»

за темою:

«Перспективи розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України»

Виконавець

Студентка факультету міжнародної економіки

Бербєга Юлія Олександрівна

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

Науковий керівник

к.е.н., викладач

(науковий ступінь, вчене звання)

Наймарк Катерина Артурівна

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

Одеса - 2018

АНОТАЦІЯ

Бербега Ю.О., «Перспективи розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України», випускна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності «Туризм»
Одеський національний економічний університет
м. Одеса, 2018 рік

Випускна робота складається з трьох розділів. Об'єкт дослідження - процес розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України.

У роботі розглянуто теоретичні основи розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі, надано класифікацію закладів ресторанного господарства, досліджено сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України, проаналізовано стан ринку ресторанного господарства України, визначені основні тенденції розвитку Київської, Одеської та Львівської областей.

У аналітичній частині досліджено специфіку функціонування кафе «Піца Челентано».

Розроблено комплекс заходів щодо розвитку діяльності та підвищення привабливості кафе «Піца Челентано».

Ключові слова: тенденції розвитку, ресторанне господарство, заклад ресторанного господарства, послуги ресторанів, перспективи розвитку ресторанних послуг.

ANNOTATION

Berbega Y.O., «Prospects for the development of the restaurant industry as a component of the tourism industry of Ukraine», thesis for obtaining the bachelor's degree education in the specialty «Tourism»
Odessa National University of Economics
Odessa, 2018

Thesis consists of three sections. Research object- the process of development of economic activity of enterprises of restaurant industry.

The theoretical aspects of the development of the restaurant industry as a component of the tourism industry are considered, the classification of restaurants was presented, the modern tendencies of the restaurant economy of Ukraine were explored, the state of the restaurant market economy of Ukraine were studied, the main trends of the development of Kyiv, Odesa and Lviv oblasts were presented. The analytical part explores the specifics of the functioning of the cafe «Pizza Celentano».

The complex of measures for development of activity and increase the attractiveness of the cafe "Pizza Celentano" was developed.

Key words: development tendencies, restaurant economy, restaurant, restaurant services, prospects of restaurant services development.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1. Загальна характеристика ресторанного господарства як складової туристичної галузі	
1.1 Місце та значення ресторанного господарства у структурі туристичної галузі.....	7
1.2.Основні визначення та класифікація закладів ресторанного господарства.....	11
1.3 Сучасні тенденції розвитку ринку ресторанного господарства України.....	14
РОЗДІЛ 2. Дослідження розвитку підприємств ресторанного господарства України	
2.1.Аналіз сучасного стану ринку ресторанного господарства України.....	19
2.2. Тенденції розвитку ресторанного господарства у Київській, Львівській та Одеській областях.....	23
2.3. Специфіка діяльності та організаційно-економічна характеристика кафе «Піца Челентано»	29
РОЗДІЛ 3. Перспективні напрямки розвитку ресторанного господарства України	
3.1. Визначення основних умов успішного існування ресторанного господарства України.....	37
3.2. Розробка заходів, направлених на розвиток кафе «Піца Челентано»....	45
ВИСНОВКИ	50
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	52
ДОДАТКИ.....	56

ВСТУП

Актуальність теми. 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.

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 ресторанного господарства 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 швидко оберненість вкладених засобів. Підприємствам ресторанного господарства в останні десятиліття притаманні характерні тенденції розвитку, до яких належить:

- 1) утворення міжнародних ресторанних ланцюгів;
- 2) поглиблення спеціалізації ресторанної пропозиції;
- 3) розвиток мережі малих підприємств ресторанного господарства;
- 4) нові комп'ютерні технології, що впроваджуються в індустрію ресторанного господарства.

Серед ресторанів національної кухні в Україні перевага надається українській – 36,8 %. Проте значна увага приділяється і французькій кухні - 21%, італійській, кавказькій, японській по 7,9 %, всім іншим – 18,5%. Тематичні ресторани також є дуже популярними як серед українців, так і туристів. В

Україні вже є певний досвід у створенні таких закладів харчування, найвідомішими з яких є у Львові : «Криївка», присвячена героям УПА; у Києві : «Шинок», «Вулик», «Царське село» - ресторани-музеї , присвячені українським традиціям; в Одесі – «Глечик», «Українська ласунка», ресторан-музей одеських контрабандистів – «Печки да Лавочки».

З кожним роком в Україні з'являються нові види підприємств ресторанного господарства. Тому, необхідно значну увагу приділяти особливостям розвитку даної сфери, а особливо темпам динаміці його розвитку, стежити за тим, як реагують на той чи інший тип ресторанного господарства споживачі, вивчати їх уподобання.

Метою випускної роботи є розробка та обґрунтування практичних рекомендацій організаційно-економічного характеру, спрямованих на розвиток закладів ресторанного господарства на прикладі кафе «Піца Челентано».

Задачами даного дослідження є :

- вивчити теоретичні основи розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі;
- вивчити основні визначення та класифікацію закладів ресторанного господарства;
- дослідити сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні;
- дослідити сучасний стан ринку ресторанного господарства України;
- проаналізувати тенденції розвитку ресторанного господарства в Київській, Одеській та Львівській областях;
- проаналізувати організаційно-економічні особливості функціонування кафе «Челентано»
- визначити основні фактори успішного функціонування закладів ресторанного господарства;
- розробити заходи, спрямовані на покращення діяльності та розвитку кафе «Піца Челентано».

Об'єктом дослідження роботи є процес розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України.

Предметом роботи є сукупність теоретичних і практичних аспектів, пов'язаних з покращенням функціонування підприємства ресторанного господарства на прикладі кафе «Піца Челентано».

Для написання даної випускної роботи були використані наступні **методи дослідження**: діалектичний метод пізнання, абстрактно-логічний (теоретичні узагальнення та формулювання висновків), ситуаційний аналіз, метод середніх, абсолютних та відносних величин, порівняння, графічний, економіко-статистичний тощо.

Інформаційну базу склали наукові публікації та монографічні видання вітчизняних та зарубіжних учених, нормативно-правові акти України, матеріали наукових конференцій, Інтернет-ресурси, інформація Всесвітньої туристичної організації, відомості Державної статистика України, портал конференц-сервісу України, дані офіційного сайту кафе «Піца Челентано».

Участь у конференціях і публікаціях. Окремі результати дослідження представлялися на науково-практичній конференції студентів ФМЕ ОНЕУ «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України», а також опубліковані у вигляді тез «Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні» [9] в збірнику наукових праць, виданих за підсумками проведення даної конференції (2018 р.).

Дипломна робота містить 57 сторінок, 17 таблиць, 13 рисунків, список літератури з 47 найменувань.

ВИСНОВКИ

Випускна робота складається з трьох розділів. Перший розділ складається з підрозділів, що розкривають загальну характеристику ресторанного господарства як складової туристичної галузі та визначають сучасну характеристику розвитку ринку ресторанного господарства в Україні.

Другий присвячено аналізу тенденцій розвитку ресторанного господарства в Київській, Одеській та Львівській областях та досліджено організаційно-економічну характеристику ресторану «Піца Челентано», визначено специфіка діяльності ресторану та проведена оцінка фінансової діяльності даного закладу ресторанного господарства на підставі первинної та статистичної звітності. В результаті проведеного аналізу зроблено висновок про те, що хоча доходи ресторану «Піца Челентано» і збільшуються планомірно з року в рік, проте, є негативні тенденції, які можна буде подолати, запропонувавши рекомендації щодо підвищення ефективності функціонування даного підприємства ресторанного господарства.

У числі негативних тенденцій ресторану «Піца Челентано» названі такі : зниження рентабельності, зменшення платоспроможності, вузький асортимент продукції та додаткових послуг.

Серед позитивних явищ відзначені наступні: відносно невеликі ціни на меню ресторану, затишна атмосфера , оригінальний дизайн інтер'єру, просторий зал, наявність літньої тераси , можливість особисто обирати інгредієнти для деяких страв.

Третій розділ також поділено на три частини, де запропоновані заходи для покращення фінансово-економічних показників діяльності кафе «Піца Челентано». Так, у зв'язку з незначним обсягом надання додаткових видів обслуговування, можна запланувати такі заходи: підвищити кваліфікацію персоналу кафе, розширити асортимент пропонованої продукції, зокрема ввести у меню три нових десерти – муссові торти , проводити майстер-класи та просувати кафе у соціальних мережах.

Фінансово-економічний аналіз проекту з організації кафе «Піца Челентано» дозволяє зробити висновок, що даний бізнес-план можна реалізувати з високим рівнем ефективності. Якщо кафе буде задовольняти якісні та емоційні запити клієнтів, це дозволить розраховувати на постійне їх відвідування, що спричинить збільшення прибутку закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): навч. посіб. / М.П. Мальська. - К.: ЦУЛ, 2013. - 304 с.
2. Артемова Е.Н., Козлова В.А. Основи гостинності і туризму. Навчальний посібник-Орел, ГТУ, 2005. - 116 с.
3. Бурчак А.М. Бюджетування на підприємствах харчування: навчальний посібник. - М.: Изд-во Ріс. екон. Акад. 2006
4. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. - Чернівці: Книги - XXI, 200. - 300 с.
5. Волков В.П. Економіка підприємства. М .: Нове знання, 2005 - с.677
6. Галасюк К. А. Оцінка інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства: дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) / К. А. Галасюк. – Одеса: Одеський національний економічний університет, 2016. – 304 с.
7. Виханский О.С. Стратегічне управління: підручник. - 2 е изд., Перераб. і доп. - М.: Економіст, 2008. - 296 с .: іл.
8. Барановський В.А. Ресторанний бізнес: Навчальний посібник. – РнД.: Фенікс, 2005. – 220 с.
9. Національний стандарт України ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарства. Терміни та визначення»
10. Національний стандарт України ДСТУ4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація .
11. Кривошей В. В. Трудовий капітал ресторанного господарства: теорія та методологія: моно-Графія / В. В. Кривошей. - Х.: ФОРТ, 2010. -272 с.
12. Кривошей В. В. Економічний Механізм підвищення продуктивності праці в підприємствах ресторанного господарства: монографія / В. В. Кривошей, В. І. Оспіщев. - Х.: ХДУХТ,2009. - 255 с.

13. Кривошей В. В. Динаміка трудових цінностей українських працівників галузі ресторанного господарства / В. В. Кривошей // Пермський інститут. - Перм: ВІД і ДО, 2010. - С. 43-49.
14. Кривошей В. В. Розвиток програми управління добробутом ресторанного господарства з використанням механізму ефективного управління трудовим капіталом / В. В. Кривошей // Збірник статей Пермського інституту (Філія) ГОУ ВПО «Російський державний торгово-економічний університет». - Перм: ВІД і ДО, 2011. - С. 136-140.
15. Кривошей В. В. Розвиток підприємств ресторанного господарства / В. В. Кривошей//економіка: проблеми Теорії та практики: зб. наук.пр. - Випуск 261: в т. - Е-1. - Д.: ДНУ, 2010 року.- С. 127-132.
16. Мацеха Д. С. Маркетинг у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму [Текст] / Д. С. Мацеха, С. А. Бурий / Вісник Хмельницького національного університету. 2014.- №5.- Т.2. – С.43-47
17. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посіб. / Л.Г. Агафонова, О.С. Агафонова. - М.: Знання України, 2002. -352 с.
18. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В.В. Архипов. - М.: Центр навчальної літератури, 2007. - 280 с.
19. Яшина О. В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні [Електронний ресурс]// Буковинська державна фінансова академія. – 2012. – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/yashyna.htm
20. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в світі та Україні - [Електронний ресурс].- Режим доступу: <http://tourlib.net/statti.htm>
21. Кількість підприємств за їх розмірами за видами економічної діяльності у 2017 році [Електронний ресурс] // Режим доступу: http://ukrstat.org/uk/operativ/operativ2017/fifchpr/fchpr_u/fchpr_sv_0414_u.htm
22. Доходність бізнесов в США и мире ex post [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://tadavsh.livejournal.com/16167.html>

23. Data archives [Електронний ресурс]// Режим доступу: http://people.stern.nyu.edu/adamodar/New_Home_Page/dataarchived.html
24. Панкова Є. В. Туристичне краєзнавство: Навч. посіб. / Є. В. Панкова. – К.: Альтерпрес, 2003. – 352 с.
25. Географічна енциклопедія України: в 3-х т. / [редкол.: відп. ред. О. М. Маринич та ін.]. – К.: „Українська енциклопедія” ім. М. П. Бажана, 1989-1993. Т.3: П-Я. – 1993. – 480 с: іл.
26. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>.
27. Дзюба Н. Особливості обліку в закладах ресторанного господарства. // Податки та бухгалтерський облік. – 2013. – №71. – с.10-18.
28. Лучшие рестораны Украины [Електронний ресурс]. – Режим доступу: – www.restoran.ua
29. Особливості ресторанного господарства в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу:.. – www.rusnauka.com.ua
30. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України та Одеської області [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://nauka.kushnir.mk.ua/>
31. Статистичний щорічник "Львівщина у цифрах" / за ред. Матковського. – Львів : Головне управління статистики у Львівській області, 2014. – 174 с.
32. Статистичний щорічник "Україна у цифрах" / за ред. О.Г. Осауленка. – К.: Державна служба статистики, 2016. – 251 с.
33. Васютинська Р. Ресторан – це коли або пан, або пропав / Р. Васютинська, О. Тарасова // Галицькі контракти. – 2003. – № 6. – С. 236-242.
34. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства (класифікація)". – 36 с.
35. Дорошенко В. Територіальна організація підприємств ресторанного господарства України / В. Дорошенко, К. Дмитрієва // Географія : зб. наук. праць. – 2011. – № 58. – С. 27-30.

36. П'ятницька Г.Т. Ринок ресторанного господарства України: сучасний стан і перспективи розвитку / Г.Т.
37. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
38. Офіційний сайт «Fast Food Systems» та ТМ «Піца Челентано» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://egoisty.com/kompaniya-uk>
39. Офіційний сайт ресторану «Піца Челентано» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.pizza-celentano.ua/all-menu/>
40. Антонова В. А. Організація обслуговування на підприємствах харчування їжі : навч посіб. Для студ. Вищ. Навч. Закл. / В. А. Антонова. – Донецьк: доннует, 2005.–158 с
41. Економічний аналіз: Навч. Посібник. За ред. Волкової Н.А./ Н.А. Волкова, Р.М. Волчек, О.М. Гайдаєнко та ін. Одеса: ОНЕУ, ротاپронт. - 2015. –С. 283 -289.
42. Єськов П.О. Українська асоціація якості - запорука якості в Україні. // Факти, 25.10.2002р. _ С.3-4.
43. Крилова Г. Д. Зарубіжний досвід управління якістю. - М: Видавництво стандартів, 2004 - 298с.
44. Переаліна Н.С. Якість в системі маркетингу. - М.: Система, 1999. - 200с.
45. Фейгенбаум. А. Контроль якості продукції. К.: Діло, 2002р .. - 318с.
46. Шталь Т.В. Сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного господарства України та Харківського регіону / Шталь Т.В., Кот О.В., Дядін А.С. Вісник Львівської комерційної академії. - 2011. Серія Економічна. Випуск 38. - С.137-141.
47. Іванова Л.О. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навч. посібник / Л.О. Іванова, О.М. Музика. – Львів: «Магнолія 2006», 2012. – 226 с.