

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»
на тему:
**“ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ СТВОРЕННЯ ВЛАСНОЇ
СПРАВИ У РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ”**

Виконавець:

студент 4 курсу ФЕУП

Гусін Олександр Васильович _____

/підпис/

Науковий керівник:

докт. екон. наук, професор

Захарченко Наталя Вячеславівна _____

/підпис/

Одеса 2022

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми кваліфікаційної роботи. Ресторанний бізнес є досить поширеним видом та предметом діяльності серед малих та середніх підприємств не тільки України, а всього цивілізованого світу. Він приваблює підприємців високою ліквідністю капіталу та досить широкою лінійкою видів ресторанної індустрії. Але через високу конкуренцію ця галузь потребує креативності, індивідуальності та високого професіоналізму. Саме тому для успішності цього виду бізнесу всім підприємцям слід добре знати своїх клієнтів, їх смаки та звички, їх традиції та уподобання. Бути готовим до будь-яких змін, вчасно реагувати, вміти управляти невизначеністю ситуації. Ці та інші чинники впливають на рівень конкурентоспроможності ресторанного закладу.

Для того, щоб відкрити будь-який заклад чи підприємство ресторанного бізнесу слід скласти бізнес-план, здійснити маркетингові дослідження в області сегментації ринку, попиту та інших чинників і, найголовніше, розробити свою власну концепцію і стратегію. Саме профіль ресторану визначається його концепцією: від назви та дизайну, особливостям місцевості до набуття іміджу.

Основна мета ресторанного закладу – це задоволення потреб людини у споживанні їжі та напоїв, але наразі це вже більше ніж просто кухня – в культурі багатьох людей – це відпочинок, традиція, звичка, свята та розваги. Через це варто враховувати всі тонкощі клієнтів і споживачів щодо атмосфери та вибору концепції ресторану. Все вищевикладене дає підстави стверджувати, що ресторанний бізнес буде в тренді найближчих років, тому підприємцю для успішного управління бізнесом слід дотримуватись основних алгоритмів та моделей бізнес-процесів, вміти керувати персоналом, відчувати настрої своїх клієнтів, вчасно реагувати на зміни зовнішнього та внутрішнього середовища.

Дослідженню ефективності впровадження бізнес-процесів на підприємствах та закладах ресторанної сфери та формуванню можливих шляхів підвищення їх конкурентоспроможності присвячені праці вітчизняних та зарубіжних науковців Андрейченко А., Ансоффа І., Горбаченко С., Добрової Н., Єфремової В., Захарченко Н., Карпова В., Коваленко А., Котлера Ф., Кузьміна О., Левицької А., Сментини Н., Портера М., та інших.

Актуальність зазначених вище проблем, їх недостатнє вивчення і визначили вибір теми кваліфікаційної роботи, зумовили її мету та завдання.

Мета кваліфікаційної роботи: узагальнення та розвиток науково-теоретичних засад, розроблення й обґрунтування практичних рекомендацій щодо економічного обґрунтування створення власної справи у ресторанній сфері.

Завданнями кваліфікаційної роботи є:

- розглянути сутність та характеристику бізнес-ідеї створення суб'єкту підприємництва в ресторанній сфері;
- визначити проблеми нормативно-правового регулювання підприємництва в ресторанній сфері в Україні
- надати обґрунтування організаційно-правової форми та системи оподаткування бізнесу;
- здійснити аналіз кон'юнктури ресторанного ринку України;

- надати оцінку внутрішніх конкурентних переваг та обґрунтувати формат новостворюваного ресторанного закладу;
- провести аналіз формування витрат на відкриття ресторану «Стейкхоум»;
- здійснити розрахунки прогнозування доходів та прибутку від функціонування ресторану «Стейкхоум»;
- надати оцінку економічної ефективності проекту;
- проаналізувати підприємницькі ризики в ресторанній сфері.

Об'єктом дослідження процес обґрунтування доцільності створення власної справи у ресторанній сфері.

Предметом дослідження є бізнес-проекування започаткування власної справи у ресторанній індустрії.

Методи дослідження: діалектичний – на етапі збору, систематизації і обробки інформації; аналіз – для деталізації та розділення об'єкта дослідження на окремі важливі складові елементи; порівняння – для зіставлення даних у динаміці; табличний, графічний, маркетинговий – для наочності отриманих результатів. Розрахунки за проектом створення власної справи у ресторанній сфері проводились із застосуванням програмного продукту «Ехсел».

Інформаційна база дослідження: застосовувались матеріали кон'юнктурних досліджень аналітичних компаній, офіційні статистичні матеріали, законодавчі та нормативні документи, наукова література, періодичні видання та Інтернет-джерела.

Публікації та апробація результатів дослідження. За результатами проведеного дослідження опубліковано тези у збірнику тез доповідей науково-практичної студентської конференції ОНЕУ “Сучасні виклики економіки” (Одеса, 18 квітня 2022 р.) на тему: «Характеристика бізнес-ідеї створення суб'єкту підприємництва у ресторанній справі».

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновку, списку використаних джерел (62 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 80 сторінок. Основний зміст викладено на 67 сторінках. Робота містить 18 таблиць, 6 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «**КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ БІЗНЕСУ В СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**» надано характеристику бізнес-ідеї створення суб'єкту підприємництва в ресторанній сфері; обґрунтовано нормативно-правове регулювання підприємництва в ресторанній сфері в Україні; визначено та надано характеристику організаційно-правової форми майбутнього бізнесу та обраної системи оподаткування.

У другому розділі «**АНАЛІЗ ДОЦІЛЬНОСТІ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ “СТЕЙКХОУМ”**» надано аналіз кон'юнктури ресторанного ринку України; здійснено оцінку внутрішніх конкурентних переваг та обґрунтування формату новостворюваного ресторанного закладу, а також зроблено аналіз витрат на відкриття ресторану «Стейкхоум».

У третьому розділі «**ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ НОВОСТВОРЮВАНОВОГО РЕСТОРАНУ**» надано прогнозування доходів та прибутку від функціонування ресторану «Стейкхоум»; надано оцінку економічної ефективності проєкту та здійснено аналіз ризиків та визначення шляхів їхньої мінімізації.

ВИСНОВКИ

1. Ресторанне господарство в Україні являє собою велику підгалузь господарства й намагається виділитися у самостійну галузь. Характерною особливістю ресторанного господарства є те, що воно поєднує всі чотири фази розширеного відтворення: виробництво, розподіл, обмін і споживання. Роль ресторанного господарства на сучасному етапі визначається характером і масштабами потреб людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ у не домашніх умовах.

2. Основними адміністративними важелями державного регулювання, використання яких обумовлює можливість удосконалення роботи підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, виступають процедури ліцензування та сертифікації. Впровадження ліцензування у сфері гостинності спрямоване на захист прав та інтересів споживачів послуг, гарантування визначеного рівня обслуговування та убезпечення від його зниження, дотримання санітарних, екологічних та інших норм і положень тощо. Встановлення параметрів та окреслення чітких критеріїв, наявність яких буде сигналізувати про обов'язковість придбання ліцензії, дозволить створити дієву систему ліцензування.

3. За КВЕД діяльність ресторанів відноситься до Розділу 56. При створенні даного закладу було обрано організаційно-правова форма юридична особа – товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ). Також розглянуті переваги та недоліки кожної із систем оподаткування та зроблено висновки, що для відкриття ресторанного закладу бажано обирати спрощену систему оподаткування 3 група без сплати ПДВ.

4. Серед перспективних тенденцій розвитку ресторанної сфери в майбутньому, фахівці відзначають наступні:

- розвиток національних кухонь (українська, італійська, грузинська, східна, європейська);
- поширення підприємств, що пропонують крафтові страви (пиво, сири, йогурти, кава тощо);
- втілення ідей здорового способу харчування;
- приготування страв у присутності замовника, з фермерських продуктів;
- приготування низькокалорійних страв;
- використання низькотемпературних режимів;
- відкриття закладів харчування у форматі casual, своєрідних закладів фабрик та ринків.

5. за результатами SWOT-аналізу новий ресторанний заклад може мати певні конкурентні переваги пов'язані із форматом, вдалим місцем розташування та співвідношенням «ціна-якість». Серед загроз можна виокремити нестабільну

економічну ситуацію в країні, в тому числі через поширення пандемії COVID-19, а також усі несприятливі зміни щодо імпортування продукції, зокрема нестабільний валютний курс, форс-мажорні обставини та підвищення цін у постачальників, зріст митних зборів. Щодо можливостей, у майбутньому можливим як горизонтальний (відкриття нових закладів та створення мережі), так і вертикальний (створення служби кейтерингу) розвиток бізнесу.

6. Найбільшу частку у структурі постійних витрат займають господарські витрати та оплата праці. Господарські витрати складатимуть 67 тис. грн. на рік (або 5,6 тис. грн на місяць). Загальний фонд оплати праці з нарахуваннями складає 96 тис. грн. Крім безпосередньо ставки, тобто офіційної частини заробітної плати, працівникам виплачуватимуться бонуси у розмірі 10% від валової виручки на колектив. постійні витрати склали 182,7 тис. грн на місяць. Змінні витрати охоплюють видатки на заробітну плату, сировину, електроенергію, напівфабрикати, амортизаційні відрахування. Вони зростають зі збільшенням обсягів випуску продукції. При відсутності продукції ці витрати не сплачуються.

7. Як видно з наведених даних бізнес має комерційну перспективу. Хоча в початкові періоди показники балансу є від'ємними, але починаючи з 2024 року досягають позитивних значень. Максимум від'ємних значень спостерігається у другій половині 2022 року (-138812,00 грн), що потребує додаткового фінансового забезпечення проекту. Його планується здійснити за рахунок коштів власника (100 тис. грн) і відповідної позики банку терміном на 12 місяців. Дані також свідчать, що півтора року роботи (з другої половини 2022 р. – кінець 2023 р.) проект є збитковим, що пояснюється тривалістю доінвестиційної фази та недостатнім обсягів доходу від продажу і підвищеними витратами в перші роки реалізації проекту. Але, починаючи з 2024 року проект починає приносити прибуток, який складатиме 568285,3 грн.

8. Результати розрахунків інтегральних показників також свідчать про високу потенційну ефективність проекту. Так, при ставці дисконтування 26% дисконтований період окупності склав 7 місяців. Високе значення NPV (понад 7 млн. грн.) забезпечило розмір індексу прибутковості на рівні 8,51, що значно вище мінімально прийнятного значення (1,0). Внутрішня норма рентабельності складає 1289 %, що значно вище ставки дисконтування і свідчить про високий рівень безпеки проекту. Вищевказані показники свідчать про ефективність проекту відкриття ресторану типу барбекю та доцільність його реалізації.

9. З наведених даних видно, що для досягнення беззбитковості рівня продажу середньомісячна кількість середніх чеків повинна складати 849 клієнтів на місяць або 28 клієнтів на день.

АНОТАЦІЯ

Гусін О. В. “Економічне обґрунтування створення власної справи у ресторанній сфері”

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за

освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу». – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2022.

У роботі розглядаються теоретичні аспекти організації бізнесу в ресторанній сфері: надано характеристику бізнес-ідеї; обґрунтовано нормативно-правові засади діяльності в ресторанній сфері; визначено та надано характеристику організаційно-правової форми майбутнього бізнесу та обраної системи оподаткування.

Проаналізовано: кон'юнктура та перспективи розвитку ресторанного ринку України та здійснено оцінку внутрішніх конкурентних переваг та обґрунтування формату новостворюваного ресторанного закладу, а також зроблено аналіз витрат на відкриття ресторану «Стейкхоум».

Проведено оцінку економічної ефективності проєкту. Надано прогнозування доходів та прибутку від функціонування ресторану «Стейкхоум». Проаналізовані можливі ризики та запропоновані заходи щодо їх мінімізації.

Ключові слова: ресторанний бізнес, ресторан, бізнес-ідея, проєкт, прибутковість, прогнозування, аналіз, ефективність, ризик.

ANNOTATION

Gusin O. V. “The economic justification of the project of creation of own business in the restaurant industry”

Qualifying work on obtaining for a bachelor's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship, trade and exchange activities» for the educational program «Economic and business planning». – Odessa National Economics University. – Odesa, 2022.

The paper considers the theoretical aspects of business organization in the restaurant industry: a description of the business idea; the normative-legal bases of activity in the restaurant sphere are substantiated; defined and provided a description of the organizational and legal form of future business and the chosen system of taxation.

Analyzed: the situation and prospects for the development of the restaurant market in Ukraine and assessed the internal competitive advantages and justification of the format of the newly established restaurant, as well as an analysis of the costs of opening a restaurant "Steakhouse".

An assessment of the economic efficiency of the project. The forecast of income and profit from the operation of the restaurant "Steakhouse" is provided. Possible risks are analyzed and measures to minimize them are proposed.

Keywords: restaurant business, restaurant, business idea, project, profitability, forecasting, analysis, efficiency, risk.