

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за освітньою
програмою «Економіка та планування бізнесу»

на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ
РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ»**

Виконавець:

студентка ФЕУП

Тукан Єлизавета Сергіївна

/підпис/

Науковий керівник:

д.е.н, професор

Андрейченко Андрій Вадимович

/підпис/

ВСТУП

Актуальність теми. Тема готельно-ресторанного бізнесу завжди залишається актуальною, оскільки готелі та ресторани - це необхідна складова індустрії туризму, яка має значний вплив на економіку країни.

Крім того, українська кухня та культура є великими перевагами для розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Також наявність в Україні великої кількості культурно-історичних пам'яток та природних крас у сполученні зі зростаючим рівнем доходів населення створює попит на різноманітні види готельно-ресторанних послуг.

За останні кілька років в Україні спостерігалось зростання туристичного потоку, а після закінчення війни та перемоги України він зростатиме з року в рік, і відповідно збільшиться кількість підприємств, що працюють в цій галузі. Окрім того, з появою нових технологій та змінами в побуті споживачів, виникає необхідність в адаптації готельно-ресторанного бізнесу до нових вимог та трендів.

Загалом, з урахуванням розвитку туристичної галузі в Україні та зростання попиту на готельно-ресторанні послуги, тема відкриття власного бізнесу в цій галузі є дуже привабливою для нового бізнесу.

В різний час аналізом теми про туристичну діяльність та готельно-ресторанний бізнес загалом займалися багато науковців та дослідників: Домбик О.М., Кузнецова Н.М, Мандюк Н.Л., Гребенник О. М., Сментина Н. В., Карпов В. А., Добрава Н. В., Костенко Л. І., Герасименко В.Г. А також важливими є статистичні дані різних періодів про стан туристичної індустрії в Україні представлені Державною службою статистики України.

Мета дослідження. Використання теоретичних та розрахункових вмій отриманих за період навчання на прикладі відкриття готельно-ресторанного комплексу. Визначення сутності готельно-ресторанної діяльності, розгляд проблеми туризму, аналіз стану та динаміки ринку готельно-ресторанних послуг в Україні за останні роки, дослідження структури бізнесу та шляхи його вдосконалення.

Задачі дослідження. Через розкриття головної теми, вивчення теоретичних аспектів туристичної діяльності та пошук й аналіз статистичних матеріалів.

- 1) дослідити теоретичні аспекти відкриття готельно-ресторанного комплексу;
- 2) проаналізувати конкурентне середовище на ринку готельно-ресторанних послуг;
- 3) визначити ефективну маркетингову стратегію для просування бізнесу;
- 4) сформулювати та проаналізувати обсяги виробництва комплексу;
- 5) сформулювати стартовий капітал та загальні поточні витрати на функціонування бізнесу.
- 6) визначити чистий дохід від реалізації послуг готельно-ресторанного комплексу;
- 7) визначити перспективи та ризики створення власного бізнесу;
- 8) використовуючи розрахункові методи, визначити економічні показники готельно-ресторанного бізнесу.

Об'єкт дослідження. Процес обґрунтування доцільності створення готельно-ресторанного комплексу на ринку готельно-ресторанних послуг м. Одеси.

Предмет дослідження. Бізнес проектування започаткування власної справи у сфері готельно-ресторанних послуг.

Методи дослідження. Для вирішення поставлених задач, були застосовані наступні методи:

- загальнонаукові: аналогія, системний аналіз, формалізація;
- логічної абстракції: аналіз і синтез, індукція та дедукція;
- економіко-математичні: факторний, системно-структурного аналізу;
- економіко-статистичного аналізу: табличний, графічний, групування, класифікації;
- маркетингові: SWOT-аналіз, матричний, спостереження, опитування;
- експертної діагностики: ранжирування, порівняння, оцінювання та інші.

Інформаційна база дослідження. законодавчі та нормативні акти України, теоретичні та методологічні дослідження учених, статистичні та аналітичні матеріали, статті, дані з сайту Державного комітету статистики України та інше.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (35 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 67 сторінок. Основний зміст викладено на 56 сторінках. Робота містить 18 таблиць, 5 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі “**Загальна концепція організації власного бізнесу в Україні у сфері готельно-ресторанних послуг**” було розглянуто загальну концепцію організації власного бізнесу в Україні у сфері готельно-ресторанних послуг. У розділі детально розглядається процес організації власного бізнесу, починаючи з визначення бізнес-ідеї та цілей, які хочуть досягти підприємці у готельно-ресторанній сфері. Аналізуються основні етапи створення бізнесу, включаючи вибір правової форми підприємництва та організаційно-правової форми, отримання необхідних дозволів та ліцензій.

Загальна концепція організації власного готельно-ресторанного бізнесу в Україні в сфері готельно-ресторанних послуг розглядає всі аспекти, необхідні для правильного започаткування та ефективного управління підприємством у цій галузі. Враховуючи унікальні особливості українського ринку, цей розділ надає необхідні теоретичні знання та інструменти для реалізації успішного готельно-ресторанного проекту.

У другому розділі “**Аналітична оцінка можливостей створення готельно-ресторанного комплексу**” було детально проаналізовано фактори, які впливають на можливість успішного створення готельно-ресторанного комплексу. У цьому розділі проводиться оцінка ринкових умов, фінансової доцільності, конкурентної ситуації на ринку готельно-ресторанних послуг у місті Одеса. Проводиться аналіз конкурентів, їх особливостей, а також визначаються можливі переваги та недоліки власного готельно-ресторанного комплексу. Аналізуються готелі та ресторани, що працюють у місті Одеса, зокрема їх кількість, розташування, рівень обслуговування, категорії, цінова політика та репутація.

Аналізуються ринкові умови, включаючи попит на готельно-ресторанні

послуги, туристичний потік та конкуренцію. Вивчається попит та потреби цільової аудиторії, враховуючи фактори, такі як географічне розташування, туристичний потенціал регіону та популярність туристичних об'єктів. Великий акцент у роботі приділяється фінансовим аспектам проекту. Розраховується попит на послуги, середні ціни, загальна кількість гостей, витрати на обслуговування, оплату праці та інші фактори.

У третьому розділі **“Економічне обґрунтування доцільності відкриття готельно-ресторанного комплексу”** проаналізовано економічну доцільність та прибутковість проекту відкриття готельно-ресторанного комплексу. У цьому розділі проводиться оцінка фінансових показників, прогнозування прибутку та рентабельності, а також розрахунок показників ефективності проекту. Прогнозується очікувана виручка та грошовий потік. Також виконується розрахунок фінансових показників ефективності проекту, таких як чиста теперішня вартість (NPV), внутрішня норма прибутковості (IRR), індекс доходності (PI) та інші. Ці показники дозволяють зробити оцінку рентабельності та доцільності проекту. На основі проведеного економічного обґрунтування формується висновок щодо доцільності відкриття готельно-ресторанного комплексу. Додатково розглядаються питання ризиків та заходів з їх мінімізації.

ВИСНОВКИ

Під час роботи над кваліфікаційною роботою, були застосовані усі теоретичні, методологічні та розрахункові вміння отримані за період навчання, за допомогою яких було визначено, що готельно-ресторанний бізнес має значний потенціал для розвитку в Україні, а саме в Одесі, зокрема завдяки зростанню туристичного потоку та попиту на якісні послуги після закінчення війни.

1. Планується відкриття готелю на 50 номерів та ресторану на 50 столиків з тренажерною залом, СПА, екскурсіями, конференц залом, тощо. Приміщення вирішено брати в оренду з повною його подальшою реконструкцією. Для готельно-ресторанного комплексу було вирішено обрати організаційну форму ТОВ з загальним податковим класом, основними видами діяльності якої є 55 КВЕД “Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування” та 56 КВЕД “Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування”. Комплекс має отримати всі дозволи на роботу, ліцензії та сертифікати.

2. Для реалізації проекту потрібні значні вкладення, і на відкриття готельно-ресторанного комплексу необхідно мати не тільки фінансові ресурси, але й достатньо знань та досвіду. Потрібно також враховувати конкурентне середовище та провести дослідження ринку, щоб зрозуміти, яким буде попит на послуги готельно-ресторанного комплексу.

3. Ринок готельно-ресторанних послуг дуже конкурентний, через що для успішної роботи готельно-ресторанного комплексу необхідно мати ефективну маркетингову стратегію, яка враховує особливості цільової аудиторії, допоможе розкрити всі особливості новоствореного бізнесу та якісно проаналізує ситуацію на ринку. Важливим фактором успіху є й якість обслуговування та професійний підхід персоналу, що вимагає відповідних витрат на навчання та підвищення кваліфікації.

4. Проаналізовані обсяги виробництва за перший рік функціонування склали 87 960 780 грн, які з кожним роком будуть збільшуватися на 5%, через збільшення попиту та якісного маркетингу для залучення нових клієнтів.

5. Для готельно-ресторанного комплексу важливо раціонально управляти витратами, зокрема за допомогою впровадження енергоефективних технологій та оптимізації закупівель продуктів. Стартовий капітал на створення бізнесу складе 32 048 850 з яких 12 048 850 це власні кошти, а 20 000 000 це кредит в банку на 5 років під 9%. Загальні поточні витрати за рік функціонування бізнесу складуть 23 786 732 з яких більше частку займає оплата праці персоналу.

6. Після вирахування всіх витрат та податків з виручки від реалізації продукції, чистий дохід за перший рік функціонування складе 64 174 048 грн.

7. Відкриття готельно-ресторанного комплексу – це серйозний та складний проєкт, який потребує багато ресурсів та зусиль, проєкт повинен бути ретельно продуманий та досліджений, перш ніж його реалізувати. Оцінюючи проєкт, було проведено ризик-аналіз, в результаті якого були виявлені потенційні ризики та запропоновані заходи для їх мінімізації.

8. Для оцінки ефективності проєкту були використані такі методи як чиста поточна вартість, індекс доходності та внутрішня норма доходності. Вони показали, що проєкт може бути доцільним з фінансової точки зору, але потрібно враховувати ризики та забезпечувати контроль над фінансами. Чистий грошовий прибуток новоствореного бізнесу за 1 рік функціонування становитиме 64 174 048 грн, який з кожним роком буде зростати через збільшення туристичних надходжень та якісної маркетингової стратегії. Грошовий потік за перші 2 роки функціонування становитиме – 52 622 719 грн та 55 253 855 грн.

В цілому, відкриття готельно-ресторанного комплексу може бути перспективним проєктом, якщо він буде ретельно продуманий, досліджений та реалізований з урахуванням всіх можливих ризиків та викликів. Варто також пам'ятати, що успіх проєкту залежить не тільки від фінансової ефективності, але й від якості надання послуг та задоволення потреб клієнтів.

Отже, для успішного функціонування комплексу необхідно бути готовим до постійного аналізу ринку, розвитку та вдосконалення послуг, ефективного управління витратами та персоналом.

АНОТАЦІЯ

Тукан Є.С. «Економічне обґрунтування проєкту створення ресторанно-готельного комплексу».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавр зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу». Одеський національний економічний університет. Одеса, 2023.

У роботі розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи в Україні в сфері готельно-ресторанного бізнесу: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи, а саме готельно-ресторанного комплексу; досліджуються нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у даній сфері.

Проаналізовано конкурентне середовище, спрогнозовано прибуток та грошовий потік, сформовано стартовий капітал на реалізацію проєкту, розраховані поточні витрати, були розглянуті формули та методи для прогнозування виручки, визначення чистого прибутку, розрахунку показників ефективності проєкту, таких як чиста теперішня вартість, індекс доходності та внутрішня норма прибутковості для готельно-ресторанного комплексу і. Також були обговорені питання щодо ризиків, заходів мінімізації ризиків та висновків, пов'язаних з готельно-ресторанним бізнесом.

Ключові слова: готельно, ресторан, готельно-ресторанний бізнес, ринок готельно-ресторанних послуг, витрати, аналіз, ефективність, ризик.

ANNOTATION

Tukan Y.S. "Economic substantiation for the project of creating a restaurant and hotel complex".

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship, trade and exchange activities» for the educational program «Economics and business planning». Odessa National Economics University. Odessa, 2023.

This research paper examines the theoretical foundations of starting a business in Ukraine in the hotel-restaurant sector. It explores the business idea of establishing a hotel-restaurant complex and investigates the regulatory framework governing entrepreneurial activities in this field in Ukraine. The competitive environment is analyzed, and the projected profits and cash flow are forecasted.

The initial capital required for the project implementation is determined, and the current expenses are calculated. Formulas and methods for revenue forecasting, net profit determination, and evaluation of project efficiency are discussed, including net present value, profitability index, and internal rate of return for the hotel-restaurant complex. The paper also addresses the issues of risks, risk mitigation measures, and conclusions related to the hotel-restaurant business.

Keywords: hotel, restaurant, hotel-restaurant business, hotel-restaurant service market, expenses, analysis, efficiency, risk.