

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 проєкту створення ресторану
італійської кухні»

Виконавець:

студентка ФЕУП 49 групи

Текнеджян Ангеліна Разміківна _____

Науковий керівник:

д.е.н, професор

Траченко Людмила Анатоліївна _____

ОДЕСА – 2023

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність дослідження. Ресторанне господарство, бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Можна сказати, що ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоефективного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим ступенем конкуренції. У всьому цивілізованому світі ресторанний бізнес є одним із найпопулярніших видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за частки ринку; за пошук нових та за утримання постійних клієнтів їхньої продукції та послуг. Сьогодні ресторанний бізнес переживає свої не найкращі часи в Україні. Спочатку період епідемії корона вірусу змусив відвідувачів не ходити до ресторанів, а з початку війни такі походи стали неможливі через страх за життя, нестачу коштів та постійні обстріли міст. Ці перешкоди також стали причиною закриття багатьох ресторанів, кафе, барів і інших закладів. Бізнес, що активно розвивався, зараз переживає не найкращі свої часи та знаходиться під впливом постійних змін. Таким чином, незважаючи на те, що ресторани та кафе зараз потерпають від багатьох складнощів, пов'язаних із воєнним станом та падінням рівня економіки, на сьогодні підприємства ресторанного господарства все одно займають одне з провідних місць у секторі послуг вітчизняної економіки.

Якісне обслуговування в ресторані - це суть послуг ресторану й умова його успішності. У закладах харчування зараз стає актуальною проста та домашня їжа, оскільки з продуктами для дорогих страв виникають труднощі, а домашня кухня є дешевшою і вигіднішою порівняно зі стравами, які готувалися у довоєнний стан в ресторанах та кафе. Ресторан, що зумів надати клієнтам затишок, смачні страви та відмінний сервіс, одержує найсильнішу конкурентну перевагу в наш час.

Результати досліджень розвитку ресторанного господарства України розглянуті у працях таких вітчизняних науковців як, Б. Б. Леонова, Д. І. Ярмолук, А. А. Мазаракі, О. В. Яшина, Т. В. Шталь, А. С. Дядін. У роботах зазначених авторів досліджені стан та розвиток ресторанного бізнесу сьогодні, окреслені перспективні напрями діяльності, відмічені фактори як негативного, так і позитивного впливу на розвиток ресторанного бізнесу в Україні. Але разом з тим залишається багато проблемних питань, адже за умов воєнного стану та перепрофілювання діяльності ресторани змушені запроваджувати нове меню, працювати в умовах невизначеності та фінансової нестабільності, орієнтуючись більше на бажання надавати людям найкращий сервіс, який тільки можна, в умовах війни.

Метою роботи є теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи в сфері ресторанного господарства у вигляді ресторану італійської кухні.

Для її реалізації поставлено наступні завдання:

- охарактеризувати бізнес-ідею започаткування власної справи на ринку ресторанного господарства;
- дослідити умови здійснення підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства;
- обґрунтувати вибір організаційно-правової основи форми бізнесу та системи оподаткування;
- надати загальну характеристику нового ресторану італійської кухні;

- проаналізувати стан ринку ресторанного господарства м. Одеса;
- оцінити внутрішні конкурентні переваги створення ресторану (місце розташування, кадрова та цінова політика, маркетингові заходи і т. п.);
- сформулювати стартові витрати на створення ресторану італійської кухні та поточні витрати на його функціонування;
- провести розрахунки економічної ефективності проекту ресторану;
- розробити рекомендації щодо уникнення або мінімізації потенційних ризиків.

Об'єктом дослідження є процес обґрунтування доцільності створення ресторану італійської кухні у місті Одеса.

Предметом є бізнес-проекування започаткування власної справи в сфері ресторанного господарства.

Методи дослідження, використані для вирішення завдань випускної роботи, наступні: метод системного аналізу – для визначення ситуації на ринку ресторанного господарства; методи економічного та статистичного аналізу – для дослідження кон'юнктури ринку у сфері ресторанного господарства; методи експертної діагностики (порівняння та оцінювання основних конкурентних переваг учасників ринку); методи маркетингу (SWOT-аналіз – для дослідження внутрішнього та зовнішнього середовищ підприємства; опитування та спостереження – для визначення основних параметрів діяльності конкурентів); економіко-математичні – для розрахунку фінансових результатів та оцінки економічної ефективності проекту. Вирішення розрахунків також здійснювалося за допомогою програми “Excel”.

Інформаційною базою дослідження є нормативно-правові та законодавчі акти України, регулюючі обрану сферу діяльності, дані Державної служби статистики України, наукові публікації переважно вітчизняних та зарубіжних вчених, матеріали наукових публікацій та звіти державних органів, результати маркетингових досліджень ринку та опитувань.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (52 найменування). Загальний обсяг роботи становить 81 сторінку. Основний зміст викладено на 74 сторінці. Робота містить 19 таблиць, 4 рисунки.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «Загальна концепція організації власного бізнесу в Україні у сфері ресторанного господарства» розглядаються особливості послуг в контексті ведення бізнесу, надається характеристика бізнес-ідеї в сегменті послуг на ринку ресторанного бізнесу, здійснюється обґрунтування організаційно-правової форми та системи оподаткування новостворюваного суб'єкта підприємництва.

У другому розділі «Аналітична оцінка можливості створення ресторану італійської кухні» проаналізовано ринок послуг ресторанного господарства в Україні, здійснена оцінка внутрішніх конкурентних переваг новостворюваного суб'єкта підприємництва, сформовано інвестиційні та операційні витрати на відкриття ресторану італійської кухні в м. Одеса.

У третьому розділі «Економічне обґрунтування доцільності відкриття ресторану італійської кухні» здійснено прогнозування доходів та прибутку за проектом ресторану італійської кухні, наведено розрахунок критеріїв ефективності проекту та визначено перспективи масштабування, виявлені основні проектні ризики та шляхи їхньої мінімізації.

ВИСНОВКИ

У роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері послуг на ринку ресторанної справи, та можемо зробити наступні висновки.

1. В роботі узагальнено характеристику бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері послуг на ринку ресторанного господарства, а саме – проект створення ресторану італійської кухні. Розглянуті особливості щодо започаткування та ведення ресторанного бізнесу на прикладі діяльності ресторану італійської кухні «Supremo Italiano». Актуальність створення ресторану італійської кухні полягає у тому, що продукція і послуги цієї сфери бізнесу має попит на ринку і є необхідною, тому такий вид підприємницьке діяльності є досить прибутковий і стабільний вид бізнесу.
2. Досліджено основні умови здійснення підприємницької діяльності в Україні та у сфері ресторанної справи в м. Одесі. Проведений аналіз ринку ресторанного бізнесу України та міста Одеси, наведені статистичні дані щодо стану ринку та розглянута доцільність обраного виду господарської діяльності.
3. Для започаткування власного бізнесу було вирішено обрати таку форму ведення господарської діяльності як ТОВ на загальній системі оподаткування 18%, який також є платником ПДВ.
4. Вважаємо за доцільне відкриття ресторану італійської кухні «Supremo Italiano», який буде розрахований на місцевих жителів, що мешкають у відповідному районі та гостей, що приїжджають до ресторану, внутрішньо переміщених осіб, туристів, що можуть відвідати ресторан у літній час. Ресторан буде розташований за адресою м. Одеса, вул. Академіка Корольова 34.
5. Була досліджена кон'юнктура ринку ресторанної справи у м. Одеса, виявлені основні конкуренти – суб'єкти підприємницької діяльності, наведений їх рейтинг серед клієнтів на ринку. Здійснений аналіз конкурентного середовища надає змогу зрозуміти, які є переваги та недоліки даного виду бізнесу. Досліджені показники кількості та товарообороту підприємств ресторанного господарства м. Одеса, виявлено динаміку їх розвитку. На основі проведеного аналізу, можна зробити наступний висновок: ринок ресторанної справи м. Одеси завжди розвивався стрімко і динамічно, зараз він тримає свої позиції у ці складні часи. Адже попит на ресторани досить активний і зараз. Виявлені основні конкуренти для ресторану італійської кухні «Supremo Italiano». Ними стали такі заклади, як «Золоте Руно», «ЖаріМ'ясо», «Pepper Point», «Ігуана», «Затишний дворик». Основними критеріями вибору саме цих закладів стало їх відносно близьке місцезнаходження до нашого ресторану та приблизно однакова цінова політика.
6. Оцінено внутрішні конкурентні переваги підприємства. До них можна віднести:

наявність дуже цікавого меню та широкого асортименту страв італійської кухні, провадження щомісячних акцій і знижок, обучений персонал, привітний та здатний налаштувати дружні відносини з постійними відвідувачами, розташування нашого закладу у районі з великою кількістю платоспроможного населення. Можливість постійного вдосконалення та підвищення якості приготування страв, напоїв (шляхом підвищення кваліфікації персоналу), можливість залучення додаткових коштів, генерування перспективних ідей та їх втілення для поступової максимізації прибутку, можливість відкриття мережі ресторанів із часом, розширення обізнаності бренду, кар'єрне зростання та преміювання за напрацювання та високі показники продажів, облаштування літнього майданчика.

7. Сформовано витрати на створення та функціонування ресторану італійської кухні «Supremo Italiano». В проект необхідно вкласти 1 288 807,55 тис. грн.. Найбільша сума інвестицій буде спрямована у придбання обладнання для кухні та меблі для ресторану «Supremo Italiano». З устаткування найдорожчим є меблі та обладнання для кухні. Ми маємо можливість залучити 600 000,00 грн.. коштів. Для залучення коштів було вирішено отримати позику від банку «Приват Банк» на 12 місяців за програмою КУБ «5-7-9%» під 5 % річних у розмірі 600 000 грн. Нами було обрано класичну схему погашення кредиту.
8. Нами були проведені розрахунки економічної ефективності проекту. Отже, надання послуг рестораном італійської кухні «Supremo Italiano» виявляється достатньо ефективним. Аналіз даних проекту дозволяє відзначити, що чистий приведений дохід за аналізований період складає 1 184 008,61 грн. Це свідчить про абсолютну ефективність проекту з урахуванням вартості зміни грошей у часі. Індекс прибутковості (PI) > 1 та складає 1,92, внутрішня норма рентабельності (IRR) – 122 %, середня норма рентабельності у даному випадку 94,18 %, період окупності підприємства складає 7 місяців. Згідно наведених показників, проект створення ресторану італійської кухні «Supremo Italiano» є ефективним, високоприбутковим і його можна прийняти до реалізації.
9. Досліджено ризики, які майбутній ресторан італійської кухні «Supremo Italiano» може зустріти у процесі свого функціонування. Нами перераховані фактори ризику, які можуть загрожувати нашому ресторану на усіх життєвих етапах його функціонування. Виявлені основні запобіжні методи управління ризиками у сфері ресторанної справи. Отже, за результатами аналізу всіх аспектів, проект відкриття ресторану «Supremo Italiano» є доцільним та стійким.

АНОТАЦІЯ

Текнеджян А. Р. «Економічне обґрунтування проекту створення ресторану італійської кухні».

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, 2023.

У роботі розглядається можливість започаткування власного бізнесу в Україні в сфері ресторанної справи, а саме: створення ресторану італійської кухні. Розглянуто

загальну концепцію бізнесу, проаналізовано умови організації та здійснення підприємницької діяльності в ресторанному господарстві.

Проаналізовано конкурентне середовище у сфері ресторанної справи та визначені внутрішні і зовнішні конкурентні переваги створюваного бізнесу.

Запропоновано проект створення ресторану італійської кухні. Сформовано стартові та поточні витрати на реалізацію проекту, розраховані поточні витрати та спрогнозовано прибуток від реалізації продукції.

В роботі представлено економічне обґрунтування доцільності реалізації проекту, охарактеризовані можливі ризики реалізації проекту та заходи щодо їх мінімізації.

Ключові слова: послуги, ресторан, ціна послуг, вимоги, проект, ефективність, ризик.

ANNOTATION

Teknedjyan A. R. «Economic substantiation for the project of creating an Italian restaurant»

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.

The work deals with the theoretical aspects of starting a business in Ukraine in the sphere of restaurant business: the business idea of creating an Italian restaurant is considered; the regulatory and legal regulation of entrepreneurial activity in Ukraine in this area is explored.

Author analysis the competitive environment in the field of restaurant business and determines the internal and external competitive advantages of the created business.

Author offers the project of creating an Italian restaurant. The initial capital for the project is formed, current expenses are calculated and the profit from the sale of cast and flexible marble is predicted. The feasibility of the project implementation is feasible, the possible risks of the project implementation and the ways of minimizing them are described.

Keywords: services, restaurant, the price of services, requirements, design, efficiency, risk.