

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра менеджменту організацій

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності 073 "Менеджмент"

на тему: «Управління витратами підприємства громадського харчування»

Виконавець:
студентка 11 групи
факультету Центр заочної
та вечірньої форми навчання
Божко Вікторія Валеріївна

/підпис/

Науковий керівник:
к.е.н., доцент
Волчек Руслан Миколайович

/підпис/

ОДЕСА – 2024

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Нестримне зростання популярності ресторанів, кафе та інших закладів громадського харчування в Україні ставить перед власниками та менеджерами не лише завдання задовольнити вимогливі смаки своїх клієнтів, але й кидає виклик у вигляді складнощів, пов'язаних з налагодженням ефективного виробничого процесу.

Саме тому дослідження та аналіз організації системи управління витратами у закладах ресторанного господарства набувають надзвичайної актуальності. Адже добре організована система безпосередньо впливає на безліч аспектів ресторанного бізнесу, починаючи від економного використання ресурсів і закінчуючи забезпеченням бездоганної якості страв та максимальним задоволенням потреб споживачів.

Метою роботи є поглиблення теоретичних основ та розроблення практичних рекомендацій щодо удосконалення процесу управління витратами ресторану.

Досягнення поставленої мети зумовлює вирішення наступних **завдань**:

- визначити сутність витрат підприємства, розглянути основні їх класифікації;
- систематизувати методи оптимізації витрат;
- проаналізувати проблеми та перспективи ресторанного ринку України;
- подати загальну характеристику ресторану «Nori sushi»;
- проаналізувати його витрати та запропонувати заходи щодо їх оптимізації.

Об'єктом дослідження є ресторан «Nori sushi».

Предметом дослідження є сукупність теоретичних, науково методичних положень та практичних рекомендацій щодо управління витратами підприємства.

Методологія дослідження: методи теоретичного узагальнення та порівняння, метод системного аналізу та абстрагування, методи синтезу, індукції та дедукції, методи побудови таблиць, схем і графіків, статистичні методи дослідження, TEMPLES-аналіз.

Інформаційною базою дослідження служили законодавчі та нормативно-правові акти України, статистичні дані Державної служби статистики України, наукові статті та монографії вітчизняних і зарубіжних учених, фінансова звітність та документи первинного, аналітичного та синтетичного обліку ресторан «Nori sushi».

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаної літератури (33 найменування). Загальний обсяг роботи становить 60 сторінок. Робота містить 13 таблиць, 19 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «Теоретичні основи управління витратами підприємства» проаналізовано сутність понять «витрати», розглянуто основні фактори впливу на них, наведено переваги та недоліки основних методів аналізу витрат підприємства.

У другому розділі «Управління витратами ресторану «Nori sushi» проаналізовано основні проблеми та перспективи громадського харчування в Україні. Розглянуто загальну характеристику ресторану «Nori sushi», розраховано та проаналізовано основні його фінансові показники. На основі проведеного аналізу витрат ресторану було запропоновано заходи для їх оптимізації.

ВИСНОВКИ

1. Визначено, що витрати пов'язані з будь-якою економічною діяльністю. Їх можна класифікувати за різними критеріями: економічний елемент, об'єкт калькулювання, спосіб віднесення на собівартість, характер залежності від обсягу випуску. Вивчення витрат – це важлива частина економічного аналізу, яка допомагає підприємствам оптимізувати свою діяльність, підвищити конкурентоспроможність та досягти своїх цілей.

При цьому управління витратами є складним і динамічним процесом, що охоплює управлінські дії з прямими і зворотними зв'язками. Метою цього процесу є досягнення високої економічної ефективності діяльності підприємства. Сьогодні існує значний науковий фундамент, присвячений різним методам управління витратами. З розвитком ринкової економіки підприємства потребують нових, актуальних підходів до управління витратами.

2. Доведено, що методи організації управління витратами є доцільним і правовим підходом, що дозволяє оптимізувати цей процес. Управління витратами на підприємстві завжди було актуальною проблемою, тому в організаціях існують численні структури, які розробляють та впроваджують нові заходи для її вирішення. Оптимізація управління витратами є трудомістким і тривалим процесом, що вимагає уваги як з боку керівництва, так і всіх працівників підприємства.

3. На перший погляд, ресторанний бізнес сьогодні виглядає одним із найприбутковіших і найпривабливіших секторів підприємництва. За останні десять років ставлення людей до відвідування ресторанів значно змінилося. Вони вже не сприймаються як місце для особливих випадків, а стали невід'ємною частиною повсякденного життя.

Однак, насправді, цей вид бізнесу є одним із найскладніших. Він постійно стикається з численними викликами, зокрема впливом людського фактора. Успіх ресторану багато в чому залежить від професійності та злагодженої роботи персоналу, від офіціантів до кухарів. Крім того, ресторанний бізнес відчуває постійний тиск через зростаючу конкуренцію, що

змушує власників постійно вдосконалюватися та впроваджувати інновації. Ще один значний виклик – затримки в постачанні продуктів, які можуть суттєво вплинути на роботу ресторану, якість страв та задоволеність клієнтів.

Отже, попри видиму привабливість, ресторанний бізнес потребує великої уваги до деталей, високого рівня організації та гнучкості в управлінні, щоб успішно функціонувати в умовах постійних змін і викликів.

4. Ресторан «Nori sushi», завдяки високій якості інгредієнтів і майстерності приготування, зберігає автентичний смак японської кухні. Відвідувачі можуть насолоджуватися різними комбінаціями риби, овочів та соусів, що робить кожен візит до ресторану особливим гастрономічним досвідом. Адаптація до нових умов роботи під час пандемії, а також військового стану демонструє гнучкість та винахідливість ресторану. Він продовжує приваблювати гостей та радувати їх своєю кухнею, незважаючи на виклики сучасного світу. Такі заходи не тільки допомагають закладу виживати в складних умовах, але й дозволяють зберегти свою репутацію і продовжувати радувати клієнтів відмінною якістю страв та обслуговування.

5. Для зниження витрат і їх оптимізації ресторану були запропоновані наступні заходи: підписати договір з Метро на поставку свіжої червоної риби, скористатися послугами блогерів для безкоштовної реклами заходу та збільшити обсяги продажів за допомогою підвищення кваліфікації персоналу. Проведені розрахунки показали, що дані заходи є доцільними та прибутковими.