

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту
Завідувачка кафедри
к. е. н., доцент Давиденко І. В.

«_____» _____ 2024 р.

РЕФЕРАТ

КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
за освітньою програмою «Економіка та організація
готельно-ресторанної справи»
на тему: **Дослідження економічної доцільності створення
підприємства ресторанного бізнесу**

Виконавець

здобувач вищої освіти ЦЗВФН
Медведєва Анастасія Костянтинівна

Науковий керівник

канд. техн. наук, доцент

Кунділовська Тетяна Анатоліївна _____

Одеса 2024

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. У сфері ресторанного бізнесу, як і у усіх сферах суспільного життя, з початком воєнних дій в Україні відбулись суттєві зміни, що призвели до значних фінансових та матеріальних збитків, які пов'язані із втратами територій, руйнуванням приміщень, відтоком персоналу, збільшенням витрат на підтримання діяльності, комунальні послуги тощо. Відповідно до рівня інфляції зростають ціни на ресторанный послуги. Для виживання та збереження своїх позицій на ринку заклади ресторанного господарства переорієнтують свій бізнес, розробляють нові стратегії діяльності.

Такий стан сфери ресторанного господарства вплинув на нові тенденції галузі: попит на домашню, просту, недорогого їжу, ситні м'ясні страви, солодощі, необхідність налагодження логістики доставки готових страв або напівфабрикатів безпосередньо споживачам. Сталою тенденцією є використання національних традицій харчування у закладах ресторанного господарства як елементу прояви національних культур і гастрономічних звичок.

Дослідженню сучасних трендів у розвитку сфери ресторанного бізнесу, формуванню економіки вражень і популяризації ресторанів національної кухні присвячені роботи науковців С. Галасюк [37], О. Дишкантюк [30, 35], Н. Балацька [29], О. Хитрої [26, 28], Н. Бакало [41] та інших.

Метою кваліфікаційної роботи є визначення теоретичних, методичних та практичних засад створення підприємства ресторанного бізнесу та дослідження його економічної доцільності.

Для досягнення поставленої мети, необхідно вирішити наступні **завдання:**

- дослідити законодавче і нормативне регулювання у сфері ресторанного бізнесу в Україні;
- визначити сучасні тенденції в розвитку ресторанного бізнесу як складової частини економіки вражень;
- розробити концепцію створення ресторану грузинської кухні;
- провести аналіз конкурентного середовища закладів ресторанного господарства у м. Одеса;
- дослідити зовнішнє та внутрішнє середовища ресторану грузинської кухні;
- сформулювати інвестиційні витрати на створення і поточні витрати на функціонування ресторану грузинської кухні;
- провести розрахунки економічної ефективності проєкту створення ресторану грузинської кухні;
- розробити пропозиції щодо ефективності управління підприємства ресторанного бізнесу.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення ресторану грузинської кухні.

Предмет дослідження – етапи розробки проєкту створення ресторану грузинської кухні.

Методи дослідження: методи наукового пізнання, аналізу та синтезу, порівняння й узагальнення для дослідження стану ринку ресторанного господарства, систематизації методичних підходів до розробки проєкту створення підприємства ресторанного бізнесу; методи PEST-аналізу і SWOT-аналізу для оцінки зовнішнього і внутрішнього середовищ підприємства; економіко-математичні методи для розрахунку фінансових результатів та оцінки економічної ефективності проєкту.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі акти, нормативна документація, наукові публікації вітчизняних вчених, матеріали наукових досліджень.

Апробація результатів дослідження. Основні положення кваліфікаційної роботи доповідалися й обговорювалися на IV Міжнародній науково-практичній конференції здобувачів вищої освіти «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України» (10 квітня 2024 року, м. Одеса). Опубліковані тези доповіді «Визначення уподобань споживачів щодо ресторанів національної кухні», С. 165-168.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається із вступу, 3-х розділів, висновків, списку використаних джерел із 62 найменувань. Загальний обсяг кваліфікаційної роботи складає 66 сторінок комп'ютерного тексту. Основний зміст викладено на 59 сторінках. Робота містить 20 таблиць, 7 рисунків, 1 додаток.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі роботи *«Теоретичні основи організації ресторанного бізнесу в Україні»* досліджено законодавче і нормативне регулювання у сфері ресторанного бізнесу в Україні; визначено сучасні тенденції в розвитку ресторанного бізнесу як складової частини економіки вражень; розроблено концепцію створення ресторану грузинської кухні.

У другому розділі роботи *«Аналіз можливостей створення ресторану грузинської кухні»* проведено аналіз конкурентного середовища закладів ресторанного господарства у м. Одеса; досліджено зовнішнє та внутрішнє середовища ресторану грузинської кухні; сформовано інвестиційні витрати на створення і поточні витрати на функціонування ресторану грузинської кухні.

У третьому розділі роботи *«Економічне обґрунтування доцільності створення ресторану грузинської кухні»* проведено розрахунки економічної ефективності проєкту створення ресторану грузинської кухні; розроблено пропозиції щодо ефективності управління підприємства ресторанного бізнесу.

ВИСНОВКИ

На основі проведеного в кваліфікаційній роботі дослідження зроблено наступні висновки:

1. Досліджено законодавче і нормативне регулювання у сфері ресторанного бізнесу в Україні. Зазначено, що сучасне законодавство є

основним засобом здійснення державного контролю та спрямоване на поліпшення роботи підприємств, на захист прав споживачів і гарантування їх безпеки, забезпечення конкурентного ринкового середовища.

2. Визначено сучасні тенденції в розвитку ресторанного бізнесу як складової частини економіки вражень. Встановлено, що ресторани національної кухні, які популяризують етнічні тенденції, інтер'єр яких містить етнографічні елементи, а меню складається із страв та напоїв за класичними рецептами, здатні надати індивідуальний продукт і вразливі емоції клієнтам так, щоб враження були незабутніми, підвищити лояльність клієнтів та залучити нових, використати інноваційні підходи до конкурентної боротьби.

3. Розроблено концепцію створення ресторану грузинської кухні «Сакартвело» у м. Одеса за адресою вул. Радісна, буд. 15, на 50 місць в орендованому приміщенні, яке потребує реконструкції. Загальна площа ресторану складає 165 м², залу – 82 м². Вид господарської діяльності визначено згідно з КВЕД: 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування; 56.21 Постачання готових страв для подій; 56.30 Обслуговування напоями. Сформульовано місію ресторану: «Надавати клієнтам відчуття емоційного задоволення в кращих традиціях грузинської гостинності в зоні крокової доступності». Ресторан буде залучати місцевих мешканців, орієнтуватись на сімейні обіди і урочистості та корпоративні свята. Найбільш доцільним є обрання такої форми господарювання як ТОВ, із загальною системою оподаткування 18%, що сплачує ПДВ у розмірі 20%.

4. Проведено аналіз конкурентного середовища закладів ресторанного господарства у м. Одеса. Зазначено, що ресторанний ринок м. Одеса є конкурентним, розвивається та на ньому відкриваються нові заклади, які орієнтуються на високий ціновий сегмент. Для того, щоб зайняти свою конкурентні нішу, ресторан грузинської кухні «Сакартвело», який ми створюємо, має орієнтуватись на відвідувачів із середнім рівнем доходів, враховувати фактори споживчих вимог і переваг, мати індивідуальний дизайн, забезпечувати своїх споживачів традиційною смачною кухнею у комфортному середовищі у національних традиціях за доступною ціною.

5. Досліджено зовнішнє та внутрішнє середовища ресторану грузинської кухні «Сакартвело». За допомогою методу PEST-аналізу визначено вплив політичних, економічних, соціальних та технологічних факторів зовнішнього середовища, які необхідно враховувати при організації роботи підприємства ресторанного господарства, серед яких політична нестабільність у воєнні часи, інфляція економіки, зміни законодавчих і нормативних вимог щодо оподаткування, паління, забезпечення безпеки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства тощо. Найбільш важливим є соціальний фактор, тому що можливість відволіктися від несприятливих новин, провести час разом із близькими людьми у сприятливому середовищі, отримати позитивні емоції є значущим для споживачів.

За проведеним SWOT-аналізом зазначено, що ресторану, який ми проектуємо, потрібно знайти спосіб оптимального поєднання технологічної і

економічної ефективності для того, щоб витримати конкуренцію, залучити споживачів та сформувати свою цільову аудиторію, стати популярним закладом міста.

6. Здійснено формування витрат на створення і функціонування ресторану грузинської кухні. Встановлено, що інвестиційні витрати, спрямовані на організацію роботи ресторану грузинської кухні «Сакартвело» складають 2423732 грн. Найбільшу частку інвестиційних витрат складає закупівля обладнання і устаткування – 50,5% і ремонт приміщення ресторану – 22,7%, закупівля меблів, столового посуду, білизни та елементів інтер'єру разом складає 10,8%, витрати на дизайн інтер'єру складають 9,5%.

Поточні витрати на забезпечення функціонування ресторану складають 1165 234 грн., найбільша частка поточних витрат складають запаси сировини і товарів для виробництва страв меню і надання послуг харчування – 62,9%, заробітна плата персоналу ресторану – 29,0%. Інші витрати, які складають 2,6%, передбачені для закупівлі спеціального одягу для працівників ресторану, мийних засобів, оплати послуг Інтернету, мобільного зв'язку, забезпечення охорони ресторану тощо. Планується, що це будуть власні кошти.

7. Проведено розрахунок економічної ефективності проекту створення ресторану грузинської кухні «Сакартвело». Встановлено, що проект є прибутковим, оскільки показники ефективності інвестиційного проекту знаходяться у встановлених межах, чистий прибуток від реалізації проекту складає 15 871 703 грн. за перший рік його роботи, рівень рентабельності – 10%, термін окупності проекту складає 18 місяців.

8. Розроблено пропозиції щодо ефективності управління підприємством ресторанного бізнесу. Зазначено, що для успішної роботи в конкурентному та іноді несприятливому зовнішньому середовищі керівництву ресторану грузинської кухні «Сакартвело» необхідно приймати і реалізовувати управлінських рішення, які дозволять оптимізувати діяльність ресторану. Спираючись на сильні сторони і можливості закладу визначати шляхи ефективного управління витратами, персоналом, розвивати і вдосконалювати якість надання послуг, задовольняти потреби цільової аудиторії, створювати незабутні враження і емоції.

АНОТАЦІЯ

Медведєва А. К. «Дослідження економічної доцільності створення підприємства ресторанного бізнесу»

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньою програмою «Економіка та організація готельно-ресторанної справи». Одеський національний економічний університет. Одеса, 2024.

Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатку.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення ресторану грузинської кухні.

Предмет дослідження – етапи розробки проекту створення ресторану грузинської кухні.

Метою кваліфікаційної роботи є визначення теоретичних, методичних та практичних засад створення підприємства ресторанного бізнесу та дослідження його економічної доцільності.

У роботі досліджено законодавче і нормативне регулювання у сфері ресторанного бізнесу в Україні. Визначено сучасні тенденції в розвитку ресторанного бізнесу як складової частини економіки вражень. Розроблено концепцію створення ресторану грузинської кухні. Проведено розрахунки економічної ефективності проекту створення ресторану грузинської кухні. Розроблено пропозиції щодо ефективності управління підприємства ресторанного бізнесу.

Ключові слова: ресторанний бізнес, економіка вражень, споживач, інвестиції, економічна ефективність.

ANNOTATION

Medvedieva A. K. «Study of the economic feasibility of creating a restaurant business enterprise»

Qualification work for a bachelor's degree in specialty 241 «Hotel and restaurant business» in the educational program «Economics and organization of hotel and restaurant business». Odesa National University of Economics. Odesa, 2024.

The qualifying work consist an introduction, three chapters, conclusions, list of sources used and applications, addition.

The object of the research is the process of justifying the feasibility of creating a restaurant of Georgian cuisine.

The subject of the research is the stages of development of the project of creating a restaurant of Georgian cuisine.

The purpose of the qualification work is to determine the theoretical, methodical and practical foundations of creating a restaurant business enterprise and to study its economic feasibility.

The study examines legislative and normative regulation in the field of restaurant business in Ukraine. Modern trends in the development of the restaurant business as a component of the economy of impressions have been determined. The concept of creating a restaurant of Georgian cuisine has been developed. Calculations of the economic efficiency of the project of creating a restaurant of Georgian cuisine were carried out. Proposals have been developed regarding the management efficiency of the restaurant business enterprise.

Keywords: restaurant business, economy of impressions, consumer, investment, economic efficiency.