МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Центр _____заочної форми навчання_____

Кафедра Туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту
Завідувач кафедри
_____ Герасименко В.Г.
"___"_____2017 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста
зі спеціальності _____242 «Туризм»_____
(шифр та найменування спеціальності)

на тему: «Розробка бізнес-плану інвестиційного проекту створення ресторанного підприємства»

Виконавець
студентка Центру заочної форми навчання

Прохорова Анна Михайлівна_____
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник

викладач
(науковий ступінь, вчене звання)
Єгупова Ірина Миколаївна
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Одеса 2017

ВСТУП ……..3

РОЗДІЛ 1. МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ РОЗРОБКИ БІЗНЕС-ПРОЕКТІВ

1.1. Цілі, завдання та функції бізнес-проектів……..…….....8
1.2. Зміст і структура бізнес-проекту…….…….....……11
1.3. Особливості розробки бізнес-проекту ресторанного підприємства……22

РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ АСПЕКТИ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ КАФЕ «STREET CHEF»

2.1. Огляд ринку кафе в Україні й перспективи розвитку кафе.……26
2.2. Загальна характеристика підприємства і його послуг, аналіз конкурентів.....…...……34
2.3. Маркетинговий план кафе «Street Chef»…….……39

РОЗДІЛ 3. ВИРОБНИЧІ Й ФІНАНСОВІ АСПЕКТИ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ КАФЕ «STREET CHEF»

3.1. Організаційний план кафе «Street Chef»…..…….…..…..46
3.2. Виробничий план кафе «Street Chef»...…….66
3.3. Фінансовий план і аналіз ефективності проекту……..……74
ВИСНОВКИ…….…….....85
Список використаної літератури…..……...……..…..…...…89

ВСТУП

Ресторанне господарство України стало однією з перших галузей економіки, що перейшло на ринкові відносини. Зміна організаційно-правової форми господарювання обумовила появу великої кількості приватних підприємств та створила певну ієрархію серед закладів ресторанного господарства: від ресторанів і барів класу «люкс» до кафе й їдалень, працюючих у нижчому ціновому сегменті. У зв'язку із цим, ринок послуг харчування України є достатньо динамічним, тому що безпосередньо залежить від загальних змін в економіці країни, а також від мінливості попиту споживачів, зокрема їх платоспроможності.

З кожним роком зростає роль послуг у конкурентоздатності закладів ресторанного господарства. Для більшості споживачів стала важливою не тільки задоволення потреби у харчуванні, а, скоріше, суб'єктивний спосіб її сприйняття, сервіс надання послуг. Проте, підприємців, які мають за мету швидкий комерційний успіх завжди приваблює ресторанний бізнес. Гастрономічні потреби та смаки завжди існують незалежно від економічного стану в країні. Цей бізнес за всіх часів вважається високорентабельним, але не можна стверджувати, що він залишається незмінним.

Ресторанний бізнес виконує важливі економічні і соціальні функції та є органічним складником системи гостинності в туризмі. Особливість ресторанного бізнесу у тому, що він поєднує виробництво товару (ресторанної продукції) та надання послуги (гостинність та сервіс).

Як і в будь-якому бізнесі, у відкритті свого кафе є багато підводних каменів і ризиків. Адже потрібно не тільки правильно розставити пріоритети, починаючи від створення меню і концепції вашого майбутнього маркетингу, але і не забувати про складнощі управління персоналом та ведення переговорів з постачальниками.

В умовах кризи все більш привабливими стають ідеї для бізнесу з мінімальними вкладеннями. Вкласти велику суму в справу, яка в разі успіху

обіцяє великі прибутки тільки через кілька років, зважиться не кожен.

Активізація малого підприємництва та зростання масштабів і ефективності функціонування підприємницького сектору є одним з головних чинників позитивних структурних змін та модернізації національного господарства, становлення нових ресурсів економічного пожвавлення, підвищення якості життя населення. Розвиток малого підприємництва також веде до інституційної перебудови суспільства на основі поширення економічної свободи та становлення «середнього класу» як підґрунтя соціальної стабільності.

Важливо сказати, що у невеликої фірми є також переваги в організації планування своєї діяльності. Головне з них - внутрішнє середовище такої організації більш просте, а тому більш доступне для огляду і передбачуване. Крім цього в маленькій організації легше створити особливий психологічний і соціальний клімат, що дозволяє згуртувати людей навколо інтересів організації, її цілей.

В умовах ринку нереально домогтися стабільного успіху в бізнесі, якщо не планувати ефективно його розвиток, не акумулювати постійно інформацію про власні перспективи і можливості, про стан цільових ринків, положенні на них конкурентів і т.д.

Необхідно точно представляти свої потреби на перспективу не тільки в матеріальних, трудових, інтелектуальних, але і в фінансових ресурсах, що особливо істотно в ринковій економіці. Важливо передбачити і джерела їх отримання, вміти виявляти ефективність використання ресурсів в процесі роботи підприємства. Як наслідок - забезпечення його господарської діяльності, що здійснюється на основі плану, є найважливішим завданням для будь-якого менеджера. Великий досвід зарубіжних та українських закладів ресторанного господарства доводить, що недооцінка планування підприємницької діяльності в умовах ринку, його ігнорування або некомпетентне здійснення призводять до величезних економічних втрат і в кінцевому рахунку до банкрутства [31].

Ринок пред'являє набагато вищі вимоги до якості планування, ніж колишня система директивного планування, оскільки при ринкових відносинах за всі несприятливі наслідки господарської діяльності, в тому числі і за прорахунки в плануванні, відповідальність несе безпосередньо підприємство. У разі нездатності враховувати несприятливо складається ринкову кон'юнктуру воно виявляється неплатоспроможним і підлягає ліквідації з усіма наслідками, що випливають звідси наслідками [26].

Головна мета, яку переслідує підприємство - досягнення максимального прибутку при мінімумі витрат. План фірми сприяє вирішенню цього завдання, визначаючи найбільш вигідні джерела фінансування і раціональні напрямки витрачання коштів, забезпечуючи стійке положення підприємства на ринку.

Окремі підприємства здатні домогтися деякого успіху, не витрачаючи великих складнощів на планування. Планування саме по собі не гарантує успіху. Але планування може забезпечити немало важливих і сприятливих чинників для підприємства.

Сучасні темпи змін і нарощування обсягів знань настільки великі, що планування представляється єдиним способом реального прогнозування майбутніх проблем і можливостей. Планування забезпечує також основу для прийняття ефективних управлінських рішень коли відомо, чого організація хоче досягти, легше знайти найбільш підходящі дії. Планування сприяє зниженню ризиків при прийнятті рішень. Приймаючи обґрунтовані планові рішення, керівництво зменшує ризик помилок, обумовлених помилковою або недостовірною інформацією про можливості підприємства або про зовнішню ситуацію.

Планування діяльності підприємства за допомогою бізнес-плану обіцяє чимало переваг, зокрема:

• змушує керівників фундаментальне вивчити перспективи підприємства;

• дозволяє здійснити більш чітку координацію зусиль, що прий-маються для досягнення поставлених цілей;

• визначає показники діяльності підприємства, необхідні для наступного

контролю;

• спонукає визначити свої цілі і шляхи їх досягнення;

• робить підприємство більш підготовленим до раптових змін ринкових ситуацій;

• чітко формулює обов´язки і відповідальність усіх керівників підприємства [5].

Об'єктом дослідження є економічна сутність основних категорій і понять бізнес-планування, структура і зміст бізнес-плану, економічна ефективність проекту і рекомендації щодо мінімізації ризиків та вдосконалення фінансово-господарської діяльності створюваного підприємства.

Предметом дослідження кваліфікаційної роботи є економічна ефективність розробки бізнес-проекту закладу ресторанного господарства «Street Chef», рекомендації щодо вдосконалення фінансово-господарської діяльності створюваного підприємства та оцінка перспективності бізнес-проекту.

Метою роботи є розробка бізнес-плану створення кафе «Street Chef», а саме створення маркетингового, організаційного, виробничого, а також фінансового плану підприємства і оцінка показників його ефективності, таких як: рентабельність, термін окупності тощо.

Відповідно до поставленої мети необхідно виконати наступні завдання:

1. дослідити економічну сутність основних категорій і понять бізнес-планування на підприємстві ресторанного господарства;
2. розглянути структуру і зміст бізнес-плану;
3. розробити бізнес-план створення підприємства ресторанного господарства;
4. оцінити економічну ефективність проекту і запропонувати рекомендації щодо мінімізації ризиків та вдосконалення фінансово-господарської діяльності створюваного підприємства.

Завдання роботи - ближче познайомитися з методикою підготовки та розрахунку бізнес-плану роботи кафе «Street Chef».

В якості інформаційної бази для дослідження були використані Закони України, Постанови Кабінету Міністрів України, літературні джерела, офіційні статистичні дані, а також Інтернет-сайти.

Методи, що застосовуються при аналізі: системний підхід, методи логічного узагальнення матеріалів, статистичний аналіз.

Дипломна робота складається із вступу, основної частини, висновку та списку літератури. Основна частина включає три основні розділи та містить 31 таблицю і 3 рисунка. Загальний обсяг роботи складає 92 сторінки.

ВИСНОВКИ

Ринок ресторанних послуг в Україні розвивається стрімкими темпами і характеризується високою мобільністю до адаптованістю до викликів з боку смаків та вподобань споживачів. Незважаючи на кризове становище нашої економіки, з кожним роком ситуація на ринку ресторанних послуг покращується. Ресторанне господарство на сьогоднішній день являє собою дуже привабливу сферу діяльності, оскільки цей ринок тільки розвивається – присутні «ніші», які потребують заповнення. Так як окупність такого бізнесу може становити всього 2-3 роки.

Так в 2016 році роздрібний товарообіг ресторанного господарства збільшився на 576 млн. грн у порівнянні з 2015 роком. Обсяг реалізованої продукції підприємств збільшився на 8737, 5 млн. грн. Проте, в 2016 році зачинилося 1241 підприємство ресторанного господарства.

Незважаючи на всі труднощі, на зміну старим та зачиненим закладам приходять нові. На сьогодні найбільш вдалим форматом закладу для малого міста являється кафе. Рентабельність популярних кафе в місті Чорноморськ дуже висока і становить не менше 20%, а часом може доходити до 50%. Місто не є перенасиченим закладами ресторанного господарства – 41 зареєстроване підприємство на початок 2017 року. Аналізуючи місце знаходження всіх існуючих кафе в районах міста, ми знайшли місце, в якому, на нашу думку, не достає саме нашого підприємства.

Кафе «Street Chef» буде працювати з 10:00 до 00:00 кожен день без вихідних. У головному залі буде розташовано 12 столиків на 23 посадочних місця.

Меню кафе пропонує широкий вибір страв американської, європейської кухні та напоїв, а саме: основні страви, бургери, гарніри, закуски до пива, алкогольні та безалкогольні напої в асортименті.

В меню кафе «Street Chef» не буде страви, яка б готувалася більш ніж 15 хвилин, тобто відвідувачі не будуть довго чекати на своє замовлення.

Кожен споживач зможе створити свою унікальну страву, просто додавши улюблені продукти із запропонованих додатків до свого замовлення.

Крім того, в запланованому закладі буде здійснюватися доставка нашої продукції в будинки та офіси міста Чорноморськ а також за його межами. Для більшої зручності замовлення будуть прийматися по телефону чи за допомогою Viber та Instagram.

Поряд з кафе розташовуються два основні конкуренти: «Купава», «OK. Burger». Але кафе «Street Chef» має перевагу, оскільки виробляє тільки якісну їжу швидкого харчування із натуральних продуктів, також, меню нашого майбутнього закладу суттєво відрізняється від конкурентів.

Проведені розрахунки показників дозволяють зробити висновок, що проект створення кафе «Street Chef» є ефективним та рекомендованим для реалізації. В процесі своєї економічної діяльності кафе зустрінеться з багатьма можливими ризиками, але при ефективному управлінні зможе їх подолати та мінімізувати втрати від них.

Основними споживачами нашої продукції будуть: жителі центру міста Чорноморськ; найближчі організації (учбові заклади, фірми, перукарні, лікарні); у високий сезон – туристи та гості міста.

Серед усіх конкурентів найсильнішим є кафе «Купава» оскільки воно вже встигло завоювати свою нішу на ринку та відкрити філіали по місту.

Приблизна кількість відвідувачів кафе «Street Chef» за один день в високий сезон складе 397 осіб, в низький – 112 осіб. Ми обрали стратегію «проникнення на ринок», це зменшення ціни реалізації продукту від цін конкурентів. Собівартістость біф-бургера складе близько 20 грн. Мінімальний чек кафе «Street Chef» приблизно буде становити 64 грн., а середньоденний чистий дохід в високий сезон 21176 грн., а в низький - 5975 грн. Доходи від реалізації продукції по місяцях року підраховані відповідно до кількості днів у кожному місяці.

На рекламні заходи при відкритті кафе «Street Chef» буде 8100 грн. Надалі ми плануємо проводити рекламні акції в травні та жовтні з бюджетом 400 грн.

Для здійснення виробничої діяльності ТОВ «Street Chef», найперше необхідно пройти державну реєстрацію підприємства, одержати ряд дозволів від державних органів для початку виробничої діяльності, укласти договір на вивіз сміття й надання комунальних послуг ЖЕКом і т.д.

Штатний розклад ТОВ «Street Chef» налічує 13 осіб. Щомісячні видатки на заробітну плату персоналу з ЄСВ складуть 92 720 грн.. Графік виходу на роботу виробничого персоналу буде комбінованим, або бригадно-стрічковим.

Для ремонту та оздоблення приміщень кафе, включаючи видаткові й оздоблювальні матеріали та ремонтні роботи необхідно затратити 134 156 грн, на придбання обладнання й інвентарю 183 019 грн.

Проведені розрахунки дозволили визначити загальний обсяг коштів, інвестованих в проект, тобто загальну вартість інвестиційного проекту, яка складе 317 175 грн.

Фінансування проекту по створенню ресторанного підприємства здійснюватиметься за рахунок коштів засновників.

. У плані доходів і витрат (прибутків і збитків) відображено механізм формування і зміни прибутку підприємства протягом 1-го року помісячно, 2-го року - поквартально і 3-х наступних років - в цілому за рік. Даний документ розроблений на основі прогнозу обсягів продажів і здійснених розрахунків витрат.

Вже протягом першого року виробничої діяльності проектованого кафе буде отримано позитивний фінансовий результат, рівний 1 277 157 грн. Чистий прибуток підприємства (після оподаткування) складе 1 037 625 грн. У 2019 році чистий прибуток зросте на 69 666 грн., склавши 1 107 291 грн.

Розроблений план грошових потоків дозволяє зробити висновок про платоспроможність підприємства, як протягом усього терміну реалізації проекту, так і протягом окремих календарних періодів. Надходження грошових

коштів на рахунки підприємства забезпечать його можливості щодо здійснення всіх необхідних платежів, пов'язаних з інвестиційною та операційною діяльністю. Вже до кінця першого року виробничої діяльності проектованого підприємства залишок грошових коштів складе 1 240 963 грн. До кінця 2022 року підприємство накопичить 5 653 306 грн. Рентабельність нашого майбутнього підприємства в 2019 році складе 25%.

Проведений аналіз ефективності інвестиційного проекту показав, що величина чистого дисконтованого доходу позитивна і становить 2 889 276 грн., індекс прибутковості в 11,6 разів перевищує своє граничне значення, період окупності інвестицій становить всього 3,5 місяця. Отримані результати дозволяють зробити висновок про високу економічну ефективність інвестиційного проекту створення підприємства ресторанного господарства.

Таким чином було вирішено відкривати кафе «Street Chef» у центрі міста Чорноморськ за адресою Проспект Миру 17-В, поштовий індекс 68001. Планується зняття в оренду нежитлового приміщення площею 78м^2 та літнього майданчика площею 82м^2 для обладнання кафе. Кафе «Street Chef» буде мати статус ТОВ. Для створення кафе необхідно залучити стартовий капітал в розмірі 405 000 грн. Стартовий капітал кафе «Street Chef» буде на 30% складатись з коштів А.В. Созанського та на 70% з коштів Добровольського А.В. На основі зроблених розрахунків заплановано, що за перший рік своєї економічної діяльності кафе «Street Chef» планує отримати виручку від реалізації продукції у сумі 4 506 426 грн.

Список використаних джерел

1. Закон України «Про державну регуляцію виробництва й торгівлі спиртом етиловим, коньячним і плодовим, алкогольними напоями й тютюновими виробами» від 07.02.2002 р. №1685 - III.
2. Закон України «Про внесення змін в деякі законодавчі акти України по реформуванню загальнообов'язкового державного соціального страхування та легалізації фонду оплати праці» від 28.12.2014 р. № 77-VIII.
3. Закон України «Про внесення змін до Податкового кодексу України щодо зменшення податкового тиску на платників податків» від 17.07.2015 р. № 655-VIII
4. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
5. Актуальні проблеми розвитку національної економіки : матер. IV Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., 1 грудня 2016 р., м. Умань : [зб. наук. тез : в 3 т.] / за ред. д. е. н., проф. О. Г. Чирви. – Умань : ФОП Жовтий О. О., 2016. – Т. 1. – 9 с.
6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства - К.: Центр учбової літератури, 2007. – 156 с.
7. Бізнес-план ресторану Софія [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://biznesplan.at.ua/index/gotovij_biznes_plan_restoranu_sofija_ukrajinskoju/0-17
8. Бізнес-планування у діяльності підприємства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://sites.google.com/site/kostia03061992/biznes-planuvanna-u-dialnosti-pidpriemstva
9. Варналій З. С. Вступ до підприємництва: Навч. -метод. посіб. - К.: Інститут приватного права і підприємництва АПрН України: Міжнародний інститут ринкових відносин і підприємництва, 1999. - 108 с.
10. Діденко, Є. О. Бізнес-планування та його роль у стратегічному управлінні підприємством: Збірник статей «Економіка та держава» №12 2016. – 78 с.

11. Економічний розвиток держави, регіонів і підприємств: проблеми та перспективи: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених, 18–19 травня 2017 р. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2017 – 168 с.
12. Єгупова І. М. Конспект лекцій із дисципліни "Організація ресторанного господарства" для студентів III курсу всіх форм навчання спеціальності «Туризм» // Єгупова І. М. // (Укл. І. М. Єгупова, - Одеса: ОНЕУ, ротапринт, 2013 р. - 116 с.
13. Єгупова І. М. Практикум з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів II - III курсів усіх форм навчання напряму «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа». Частина І //Єгупова І. М. // (Укл. І. М. Єгупова, - Одеса: ОНЕУ, ротапринт, 2015 р. - 44 с.)
14. Єгупов Ю. А., Єгупова І. М. Місце виробничої програми в системі тактичного планування на підприємстві // Ю. А. Єгупов, І. М. Єгупова // Економіка підприємства: сучасні проблеми теорії та практики: Матеріали шостої міжнар. наук.-практ. конф., 22-23 вересня 2017 р. - Одеса, Атлант, 2017. – с. 171-173
15. Звіт Чорноморського міського голови 2017 рік [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://cmr.gov.ua/vlada/golova/zviti/11198/zvitchornomorskogo-miskogo-golovi-2017-rik/
16. Зміст основних розділів бізнес-плану [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://buklib.net/books/29693/
17. Как открыть кафе: сколько стоит и что нужно? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://joinposter.com/post/13-tips-to-open-cafe
18. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарлупа В.Г. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: навчальний посібник. -К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. — 248 с.
19. Коваленко, Л.Г. Асортиментна політика закладів ресторанного господарства України: навчальний посібник / Л. Г. Коваленко. – Мукачево: Знання, 2016. – 160 с.

20. Козырева К.Г., Дряев М.Р. Тезисы докладов научно-практического семинара по рекреационной географии / Маркетинговое исследование ресторанного бизнеса - Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2010. – 55 с.
21. Кононенко, Т.П., Полстяна, Н.В., Федак, В.І. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789.pdf
22. Краснокутська Н.С. Стан та перспективи розвитку ресторанного господарства України / Н.С. Краснокутська, О.П. Ткаченко, А.С. Верменик// Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Вип.2(2). – 246 с.
23. Маслов Е. В. Управление персоналом предприятия : учебное пособие / Маслов Е. В. / Новосиб. гос. акад. экономики и упр. – М. : ИНФРА-М, 2003. – 309 с.
24. Мостова Л. М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. - К.: Ліра-К, 2010. - 388 с.
25. Перетятко Ю.М. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України та Одеської області [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=75976
26. П’ятницька Г.Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.economy.in.ua/pdf/9_2017/16.pdf
27. Розробка бізнес-плану виробництва нової продукції на прикладі ВАТ «Мотор-Січ» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://stud24.ru/business-planning/rozrobka-bznesplanu-virobnictva-novo-produkc/480582-1833073-page8.html
28. Суть та особливості бізнес-плану, як складової перспективного планування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://pidruchniki.com/80478/ekonomika/biznesplan_agrarnogo_formuvannya_metodika_skladannya#630
29. Структура бізнес-плану [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

www.scritub.com/limba/ucraineana/71198.php

30. Сутність бізнес-планування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://textbooks.net.ua/content/view/6753/51/

31. Як відкрити ресторан і уникнути надмірних перевірок держорганів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://brdo.com.ua/top/yak-vidkryty-restoran-unyknuty-nadmirnyh-perevirok-derzhorganiv/