

**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 ресторанного бізнесу»

Виконавець:

Студентка ФМОІТ 44 група

Хоміна Є. Я.

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

Науковий керівник:

к.е.н., доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Піскун А. В.

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

ВСТУП

Актуальність теми. Ефективна оптимізація та розподіл витрат безпосередньо впливають на успішність функціонування бізнесу, а також слугують інструментом зниження ризиків його фінансової нестабільності. Витрати становлять одну з основних економічних категорій, що визначають ефективність діяльності будь-якого суб'єкта господарювання.

Раціональне управління витратами включає як функціональні, так і організаційні аспекти. Воно передбачає формування внутрішніх підсистем, орієнтованих на пошук резервів економії, нормування ресурсів, планування витрат за видами тощо.

У сфері громадського харчування ефективне управління витратами має особливе значення, оскільки напряду впливає на рівень рентабельності та конкурентоспроможність закладу. Цей процес є багатофункціональним, динамічним і таким, що вимагає оперативного реагування на зміни зовнішнього та внутрішнього середовища. Його мета – забезпечити досягнення визначених економічних результатів та вивести підприємство на стабільний рівень прибутковості.

Мета дослідження – теоретичне обґрунтування та практичне формування ефективних рішень щодо управління витратами на підприємстві.

Завдання дослідження:

- узагальнити поняття витрат, їхню класифікацію та методи управління;
- дослідити тенденції галузі громадського харчування в Україні;
- провести комплексний аналіз організаційної, економічної та фінансової діяльності Ресторану «REEF»;
- розробити й обґрунтувати практичні рекомендації щодо покращення системи управління витратами та оцінити економічний ефект від впровадження запропонованих заходів.

Об'єкт дослідження – Ресторан «REEF».

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та практичні засади формування ефективної системи управління витратами на підприємстві.

У дослідженні застосовано різні методи: теоретико-методологічний, абстрактно-логічний, статистично-економічний та інші. Також враховано підходи вітчизняних і зарубіжних учених до проблематики управління витратами в різних галузях економіки.

Інформаційною базою дослідження слугували наукова література, статистична звітність, аналітичні та оперативні дані підприємства.

Структура роботи. Наукова праця складається зі вступу, двох розділів, висновків та списку використаних джерел (32 найменування). Загальний обсяг роботи – 46 сторінок друкованого тексту. У дослідженні представлено 12 таблиць і 7 рисунків.

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «Теоретико-методичні основи управління витратами підприємства» розглянуто теоретичні аспекти управління витратами ресторанного підприємства в сучасних умовах.

У другому розділі «Аналіз системи управління витратами ресторану «REEF» проаналізовано стан та перспективи галузі, розраховані фінансові показники діяльності досліджуваного ресторану. Для зниження витрат рекомендується низка заходів, серед яких: зміна частини постачальників, переатестація працівників, скорочення адміністративного персоналу та оптимізація рекламних витрат, що принесе підприємству економію більше мільйона на рік.

ВИСНОВКИ

1. У процесі дослідження встановлено, що витрати слід розглядати як сукупність ресурсів – фінансових, матеріальних і трудових, – які підприємство залучає для здійснення господарської діяльності з метою отримання доходу.

Проведено аналіз класифікації витрат за різними критеріями, зокрема за тривалістю, характером діяльності та функціональним призначенням. Виокремлено основні групи витрат: короткострокові та довгострокові, а також витрати, пов'язані зі звичайною та надзвичайною діяльністю підприємства.

Досліджено сучасні методи управління витратами, що дозволяють адаптувати підхід до контролю витрат відповідно до специфіки підприємства. Водночас підкреслено, що жоден з методів не є ідеальним – кожен має обмеження в реалізації залежно від умов функціонування бізнесу.

2. Визначено, що ресторанна галузь України демонструє значну адаптивність до зовнішніх викликів – як економічних, так і соціально-політичних. Попри кризи 2014, 2020 та 2022 років, сектор зберіг динаміку розвитку, зокрема через активне впровадження цифрових технологій, нових форматів обслуговування (доставка, street food, dark kitchen) та зміну споживчих уподобань. Ключовими трендами залишаються урбанізація, зростання попиту на якісну й швидку їжу, а також поява інновацій у кулінарії (sous-vide, молекулярна кухня, 3D-друк). Попри високий рівень конкуренції та зростання витрат, галузь зберігає потенціал для подальшого зростання завдяки гнучкості, підприємницькій ініціативі та технологічному прогресу.

3. Аналіз фінансового стану ресторану «REEF» за 2022–2024 рр. свідчить про позитивну динаміку розвитку: зростання доходів, прибутку та власного капіталу. Підприємство успішно оптимізує витрати та модернізує інфраструктуру. Водночас зростання адміністративних витрат і коливання показників ліквідності вимагають контролю та подальшої оптимізації. SWOT-

аналіз підтверджує високий потенціал ресторану за умов ефективного використання ресурсів і зниження впливу зовнішніх ризиків.

4. Розроблені рекомендації з оптимізації витрат ресторану «REEF» охоплюють ключові напрямки – закупівлі, калькуляцію, облік, адміністративне управління та маркетинг. Їх реалізація дозволить значно знизити змінні та постійні витрати, підвищити ефективність використання ресурсів і конкурентоспроможність. Очікуваний результат – зростання доходу, збільшення прибутку та покращення рентабельності. Це підтверджує доцільність і ефективність впроваджених заходів.