

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КОМПЛЕКСНОЇ МІЖКАФЕДРАЛЬНОЇ РОБОТИ

на тему: «ПРОЄКТ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ
НА ЧОРНОМОРСЬКОМУ УЗБЕРЕЖЖІ З МЕТОЮ РОЗВИТКУ
КУРОРТНО-РЕКРЕАЦІЙНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ
ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ»

Головний керівник – к.т.н., доц. кафедри ТРiОХ Атанасова В. В.

Студенти:	Керівники:
Твердохліб Уляна Павлівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу» Денна форма навчання	д.т.н., проф. кафедри ТРiОХ Тележенко Л.М.
Павловська Оксана Сергіївна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу» Денна форма навчання	д.т.н., проф. кафедри ТРiОХ Тележенко Л.М.
Кириллова Анастасія Анатоліївна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу» Денна форма навчання	к.т.н., доц. кафедри ТРiОХ Салавеліс А. Д.
Васильєв Гліб Валерійович 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу» Денна форма навчання	к.т.н., доц. кафедри ТРiОХ Салавеліс А. Д.
Гончаренко Олена Сергіївна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу» Денна форма навчання	к.т.н., доц. кафедри ТРiОХ Салавеліс А. Д.
Федорова Богдана Ігорівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу» Денна форма навчання	к.т.н., доц. кафедри ТРiОХ Калугіна І. М.
Терземан Аріна Олександрівна 181 «Харчові технології»	к.т.н., доц. кафедри ТРiОХ Атанасова В. В.

ОПП «Технології ресторанного бізнесу» Денна форма навчання	
Романенко Єлизавета Сергіївна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу» Денна форма навчання	к.т.н., доц. кафедри ТРiОХ Атанасова В. В.
Соколовська Ксенія Сергіївна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу» Денна форма навчання	к.т.н., доц. кафедри ТРiОХ Козонова Ю. О.
Шевченко Ассоль Сергіївна 181 «Харчові технології» ОПП «Ресторанні технології здорового харчування» Денна форма навчання	к.т.н., ст. викл. кафедри ТРiОХ Лазаренко Н. А.
Біденко Ванда Юріївна 241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП «Готельно - ресторанна справа» Денна форма навчання	к.т.н., доц. кафедри ГРБ Федосова К. С.
Чечельницький Олег Анатолійович 122 «Комп'ютерні науки» ОПП «Інформаційні управляючі системи та технології» Денна форма навчання	к.ф-м.н., доц. кафедри ІТтаКБ Корнієнко Ю. К.
14. Ель Корді Надя Саїд 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» ОПП «Міжнародна торгівля зерном» Денна форма навчання	д.е.н., професор, зав.кафедри УБ Басюркіна Н. Й., к.е.н., доцент кафедри УБ Шалений В. А.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології зерна і зернового бізнесу
Спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Освітня програма «Міжнародна торгівля зерном»
Кафедра управління бізнесом

ДО ЗАХИСТУ:

Завідувач кафедри
управління бізнесом
д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

01 червня 2023 р.

ДИПЛОМНА РОБОТА

Тема «Економічне обґрунтування проєкту ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі з метою розвитку курортно-рекреаційної інфраструктури Одеського регіону»

Керівники: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
(підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)
_____ к.е.н., доц. Шалений В.А.
(підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)

Дипломник: _____ Ель Корді Н.С.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Одеса 2023 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України

29 березня 2012 року № 384

Форма № Н-9.01

Одеський національний технологічний університет

Навчально-науковий інститут прикладної економіки та менеджменту ім. Г.Е. Вейнштейна

Факультет технології зерна і зернового бізнесу

Кафедра управління бізнесом

Освітньо-кваліфікаційний рівень: бакалавр

Спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітня програма «Міжнародна торгівля зерном»

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Завідувач кафедри

управління бізнесом

д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

3 жовтня 2022 р.

ЗАВДАННЯ

на дипломну роботу студентіві

Ель Корді Надя Саїд

(прізвище та ініціали)

1. Тема роботи: **«Економічне обґрунтування проєкту ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі з метою розвитку курортно-рекреаційної інфраструктури Одеського регіону»**, затверджена наказом по академії від 03 жовтня 2022 р. № 689-03.
2. Термін здачі студентом закінченої роботи 25 травня 2023 р.
3. Вихідні дані до роботи: дані Державної служби статистики України, статистичні дані підприємств сфери послуг Одеської області, монографічні дані, дані друкованих та Інтернет-засобів масової інформації, власні спостереження
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки:
Вступ. 1. Аналіз ринку послуг харчування в Україні та Одеській області.
2. Аналіз проєкту відкриття ресторанно-готельного комплексу.
3. Обґрунтування проєкту відкриття готельно-ресторанного комплексу
Висновки. Список літератури. Додатки.
5. Перелік графічного матеріалу: 1. Рисунок – Розділення споживачів за рівнем прибутку 2. Рисунок – Питома вага споживачів послуг ресторанів та кафе відносно постійного населення та туристів. 3. Таблиця – Витрати підприємства ресторанного господарства. 4. Таблиці – Розрахунок витрат кожного ресторану комплексу. 5. Таблиці – Розрахунок середнього чеку кожноо ресторану

комплексу. 6. Таблиці – Розрахунок рсновних показників кожного ресторану комплексу. 7. Таблица – Основні показники ресторанно-готельного комплексу.
6. Дата видачі завдання – 03 жовтня 2022 р.

Керівники: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
(підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)
_____ к.е.н., доц. Шалений В.А.
(підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)

Дипломник: _____ Ель Корді Н.С.
(підпис) (прізвище та ініціали)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів дипломної роботи	Термін виконання етапів роботи
1.	Обробка зібраних даних виробничої практики	03.10.22 р. – 10.11.22 р.
2.	Робота з літературними джерелами, статистичною інформацією та даними ЗМІ тосовно ринку послуг харчування	11.11.22 р. – 31.12.22 р.
3.	Аналіз ринку послуг харчування в Україні та Одеській області	01.01.23 р. – 28.02.23 р.
4.	Аналіз проекту відкриття ресторанно-готельного комплексу	01.03.23 р. – 19.04.23 р.
5.	Обґрунтування проекту відкриття готельно-ресторанного комплксу	20.04.23 р. – 14.05.23 р.
6.	Обґрунтування і формулювання висновків	15.05.23 р. – 19.05.23 р.
7.	Оформити дипломної роботи відповідно до вимог, передбачених методичними вказівками	20.05.23 р. – 31.05.23 р.

Керівники: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
(підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)
_____ к.е.н., доц. Шалений В.А.
(підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)

Дипломник: _____ Ель Корді Н.С.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Дипломна робота містить 161 сторінок, 129 таблиць, 8 рисунків, бібліографія з 30 найменувань, 1 додаток.

Метою роботи є обґрунтування проєкту ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі з метою розвитку курортно-рекреаційної інфраструктури Одеського регіону.

Об'єктом дослідження є аналіз та узагальнення економічних зв'язків, які виникають при створенні та розвитку ресторанно-готельних комплексів.

Предметом дослідження обрано питання оцінки та обґрунтування інвестиційної привабливості ресторанно-готельних комплексів.

Завданням роботи передбачено дослідження ринку ресторанно-готельних послуг в Одеському регіоні, вивчення концепції економічної ефективності ресторанно-готельного комплексу на основі ефективного використання ресурсно-виробничого потенціалу, розробка пропозицій щодо напрямів розвитку проєкту.

За результатами роботи сформульовано висновки стосовно економічного стану готельно-ресторанного господарства Одеського регіону та обґрунтовано доцільність впровадження проєкту ресторанно-готельного комплексу в смт Расейка Одеської області.

Отримані результати рекомендовані до використання реального проєкту ресторанно-готельного комплексу в Одеському регіоні з метою підвищення ефективності використання курортно-рекреаційного потенціалу.

Рік виконання роботи – 2023.

Рік захисту роботи – 2023.

SUMMARY

Diploma Work

The diploma work contains 161 pages, 129 tables, 8 pictures, list of references of 30 titles, 1 appendix.

The purpose of the work is to substantiate the project of a restaurant-hotel complex on the Black Sea coast with the aim of developing the resort and recreation infrastructure of the Odesa region.

In order to achieve this goal, we have set a number of tasks, namely: researching the market of restaurant and hotel services in the Odesa region, studying the concept of economic efficiency of the restaurant and hotel complex based on the effective use of resource and production potential, developing proposals for the directions of project development.

The object of analysis, generalizations and research are the economic relations that arise during the creation and development of restaurant-hotel complexes.

As the subject of the study, the issues of evaluation and substantiation of investment appeal of restaurant-hotel complexes were chosen.

According to the results of the work, conclusions are formulated on regarding the economic condition of the hotel and restaurant industry in the Odesa region, and the feasibility of implementing the project of a restaurant and hotel complex in the village of Raseika, Odesa region.

The results obtained can be used of a real project of a restaurant-hotel complex in the Odesa region in order to increase the efficiency of the use of resort-recreational potential.

Year of completion of the work - 2023

Year of presentation of the work - 2023

ЗМІСТ

ВСТУП.....	9
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКУ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ ТА ОДЕСЬКІЙ ОБЛАСТІ	11
1.1. Світові та українські тенденції ресторанно-готельного ринку	11
1.2. Особливості ресторанно-готельних послуг	14
1.3. Кон'юнктура ринку ресторанно-готельних послуг Одеси	20
РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЄКТУ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАННО- ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ НА ЧОРНОМОРСЬКОМУ УЗБЕРЕЖЖІ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ І СУТЬ РОЗРАХУНКІВ.....	32
2.1. Концепція ресторанно–готельного комплексу на Чорноморському узбережжі «Four seasons»	32
2.2. Суть розрахунків інвестиційних витрат проєкту	34
РОЗДІЛ 3. РОЗРАХУНОК ЕФЕКТИВНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ	41
3.1. Мобільне кафе	41
3.2. Кафе здорового харчування «Весна»	52
3.3. Кафе «Варенична»	61
3.4. Пельменна	68
3.5. Ресторан вірменської кухні	75
3.6. Ресторан української кухні	86
3.7. Загальнодоступне кафе	96
3.8. Рибний ресторан	103
3.9. Шашлична	115
3.10. Гриль-кафе	124
РОЗДІЛ 4. ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ	134
РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ	146
ВИСНОВКИ.....	151
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	155
ДОДАТКИ	159

ВСТУП

Збалансований та динамічний розвиток країни залежить від економічного зростання усіх галузей економіки. Кожен з регіонів та міст України має свої сильні сторони з точки зору основних джерел прибутку. На прикладі міста Одеса буде розглянута така галузь економіки як туризм у сфері готельно ресторанного бізнесу HoReCa. Одеса являє собою дуже популярне місто для туризму як для громадян України так і багатьох інших країн. Кожен рік місто та його курорти відвідує майже 3 мільйона туристів які являють собою основний прибуток для міста, у той же час основними користувачами послуг які надають підприємства сфери HoReCa готелі, ресторани та кафе.

Ринок закладів громадського харчування в Одесі є одним з сегментів бізнесу, що найбільш динамічно розвиваються і при цьому на сьогоднішній день залишається ненасиченим, також сегмент HoReCa вважається одним із найбільш ризикованих у бізнесі. Через нестабільну економіку, неорганізовану діяльність підприємства та некваліфікований персонал ресторани та кафе часто банкрутують.

У перший рік існування близько 90 % кафе та ресторанів закриваються не витримавши конкуренції та інших факторів середовища. Незважаючи на це, на ринку з'являється багато нових закладів, які прагнуть утриматися на ринку і захопити свій сегмент. В останні 10 років ринок ресторанів швидкого харчування активно поповнюється новими закладами, які відповідають актуальним запитам основної цільової аудиторії з середнім рівнем прибутку, пропонуючи розумне співвідношення критеріїв ціна-якість та економію часу на приготування їжі вдома.

У 2020 році кількість закладів харчування поза будинком в Україні збільшилася на рекордні за останні кілька років 4,8 %, у 2021 році позитивна тенденція зберігалася. Глобальна стратегія таких закладів полягає в тому, щоб люди відходили від приготування їжі вдома, а натомість ходили до закладів громадського харчування або замовляли їжу з доставкою. Зазначимо, що у більшість розвинених країн світу населення саме так і роблять, аргументують свій вибір тим, що приготування їжі вдома це марна трата часу, і замість того щоб готувати їжу самостійно, вони вважають за краще витратити час на відпочинок, зустріч з друзями в ресторані.

В даній дипломній роботі нами проведено аналіз ринку ресторанно-готельних послуг Одеського регіону, підприємств HoReCa у місті Одеса, а також оцінку та обґрунтування інвестиційної привабливості проєкту створення ресторанного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеської області в смт Расейка, який містить 10 закладів громадського харчування.

Метою роботи є обґрунтування проєкту ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі з метою розвитку курортно-рекреаційної інфраструктури Одеського регіону.

Об'єктом дослідження є аналіз та узагальнення економічних зв'язків, які виникають при створенні та розвитку ресторанно-готельних комплексів.

Предметом дослідження обрано питання оцінки та обґрунтування інвестиційної привабливості ресторанно-готельних комплексів.

Завданням роботи передбачено дослідження ринку ресторанно-готельних послуг в Одеському регіоні, вивчення концепції економічної ефективності ресторанно-готельного комплексу на основі ефективного використання ресурсно-виробничого потенціалу, розробка пропозицій щодо напрямів розвитку проєкту.

За результатами роботи сформульовано висновки стосовно економічного стану готельно-ресторанного господарства Одеського регіону та обґрунтовано доцільність впровадження проєкту ресторанно-готельного комплексу в смт

Расейка Одеської області.

Отримані результати рекомендовані до використання реального проєкту ресторанно-готельного комплексу в Одеському регіоні з метою підвищення ефективності використання курортно-рекреаційного потенціалу.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ ТА ОДЕСЬКІЙ ОБЛАСТІ

1.1. Світові та українські тенденції ресторанно-готельного ринку

HoReCa (абр. від англ. hotel, restaurant, cafe- готель, ресторан, кафе) це поняття використовується учасниками ринків громадського харчування та готельного господарства на позначення готельно-ресторанної індустрії

Готельно-ресторанний бізнесу це сфера підприємництва яка надає послуги готелів, гостьових будинків, оренди апартаментів і, в цілому, позначає послуги гостинності а також громадського харчування (ресторани, кафе і т.д)

Як торговий канал HoReCa є об'єднання підприємств громадського харчування, сфери послуг, постачальників призначених для перепродажу в точках реалізації HoReCa, а також виробників даних товарів, представників інформаційно-маркетингових послуг.

На разі ринок ресторанів продовжує стрімко розвиватись намагаючись захопити різноманітні групи споживачів та сегментів пропонуючи все більш новинок які не освоєні на ринку та має відносно не велику конкуренцію . Проте на ринку ресторанів та кафе сформувалися такі тенденції:

1. Здоровий спосіб життя, вегетаріанська, дієтична та органічна їжа. У 2019 році в Києві, Одесі та інших розвинених містах України з'явився новий

формат харчування, який вже досить поширений за кордоном. Тенденція до здорового способу життя відбивається на форматах закладів харчування. На зміну звичним фаст-фудам із калорійними стравами приходять заклади, які пропагандують здорову їжу. Такі фастфуди заклади часто працюють за моделлю франчайзингу. Ще один тренд – здорова їжа без глютену, лактози, екологічно чиста їжа, та інших інгредієнтів, які шкодять організму. Останнім часом в світі популярність здорового способу життя все більше стає популярним та цей формат закладів харчування вже встиг захопити свій сегмент ринку. Варто зазначити і те що в останній час кількість людей з різноманітними непереносимості таки як алергії, непереносимість лактози або глютену стає все більш розповсюдженим і на жаль ці люди мають великі обмеження у своєму раціоні, не дотримання якого приводить до великих проблем зі здоров'ям. Несподівано але це все ще не освоєний сегмент ринку, а кількість потенційних споживачів в умовах кам'яних джунглів, стресу, ріст мегаполісів, забруднення навколишнього середовища та інших факторів продовжує стрімко зростати. Ця група споживачів не може відвідувати більшу кількість закладів громадського харчування. Зараз це досить нерозвинений сегмент ринку, який багатьма бажається захопити, додають в свої ресторани додаткове меню, наприклад, піцерія “Domino pizza”, яка додала до свого меню піцу яка не містить глютену.

2. Тенденція до дотримання трендів, моди і нововведень. Ці ресторани спеціалізуються на шоу та незвичайних подачах. Такі місця часто відвідує молодь і люди, що живуть соцмережами. Незвичайна подача стосується не тільки оформлення страв, а й оформлення ресторану. Такі ресторани дуже популярні в Японії, Південної Кореї та Китаю. Такі ресторани намагаються створити неповторну атмосферу, наприклад ресторани з звичайними домашніми і незвичайними тваринами, ресторани, де подання страв супроводжується шоу, та ресторани з незвичайним оформленням, дизайном та персоналом.

3. М'ясо та пиво не дивлячись на прагнення до здорового способу життя

шкідлива, жирна та м'ясна але ситна та смачна їжа все також залишається на ринку і також продовжує розвиватися. Основна група споживачів чоловіка та ті кому таке до смаку, добре це чи погано таких багато.

4. Локалізація виробництва продуктів харчування. У 2018-2019 роках ринок локального та вітчизняного виробника впевнено набирає обертів і продовжить це робити. Сьогодні багато українських сирів, сиров'ялена продукція не поступається європейським аналогам. Також зростає популярність вітчизняних морепродуктів, зокрема, устриць. Багато ресторанів переходить на вітчизняну продукцію яка не поступає якістю імпортованої продукції, а також має меншу тобто більш конкурентоспроможну вартість. Вітчизняна продукція приваблює різні сегменти ринку споживачів, більш того продовжує стрімко зростати в умовах зростання та розповсюдження патріотизму в країні.

5. Фуд-холи та фуд-корти або гастроринки. Це великі приміщення, де розташовані невеликі заклади, як правило, різних кухень. Відвідувачі приходять на такі об'єкти, щоби спробувати щось нове. Фуд-холи більшою мірою, ніж фуд-корти, представлені свіжими продуктами та авторською кухнею. В 2020 р. один з таких ресторанів був відкрит в Одесі, де мав велику популярність

6. Розвиток франчайзингу. З кожним роком розвинені франчайзингові мережі стають дедалі диверсифікованими і дедалі більше дистанціюються у своєму успіху від інших гравців. На даний момент на території України пропонується близько 80 можливих франшиз ринку громадського харчування. Найпопулярніші - марки середнього та низького цінового сегмента (фаст-фуд (наприклад McDonalds, KFC) та кав'ярні (Starbacks)).

7. Популярними також є ресторани що спеціалізуються на кухнях та культурах різноманітних країн, в Одесі найбільш популярними є: грузинська, вірменська, японська, китайська, арабська та звичайно українська кухня. У таких ресторанах реалізується кухня певних країн. Ресторани та їх оформлення намагається передати атмосферу та культуру тих країн.

8. В багатьох ресторанах зростає популярність праці здебільш через доставку наприклад піцерії, суши-ресторани та інші. Багато столичних закладів інвестують у створення власних служб доставки їжі, організації корпоративного харчування для компаній, надання послуг кейтерингу. Також розвиваються аутсорсингові служби доставки (Glovo, UberEats). Ця тенденція набула ще більшого розвитку у 2019 році. Близько 30 % прибутку припадатиме саме на доставку. Послуга набирає все більшої популярності серед людей з прибутком середнього рівня. Замовлення готової та смачної їжі на обід або вечерю допоможе заощадити значну кількість часу на відпочинок або робочі справи. Зазначимо, що через пандемію коронавірусу (COVID-19) з березня 2020 р. по всій країні запровадили карантинні заходи. У зв'язку з цим багато кафе та ресторанів тимчасово закрилися, а деякі продовжують працювати виключно в режимі доставки чи видачі замовлень із собою. Таким чином, доставка їжі набирає все більшої популярності.

9. Екологічність та соціальна відповідальність бізнесу. Все більшу актуальність у сфері організації харчування набирають підходи Zero waste та розумне використання ресурсів. Також заклади громадського харчування стають більш пристосованими до різних груп відвідувачів. Обладнуються пандуси, заїзди для колясок, зручні туалетні кімнати.

1.2. Особливості послуг харчування людей

Особливості сегментау HoReCa та відмінності від інших сфер бізнесу :

1. Продукт готовий до вживання на місці продажу.
2. Клієнт не бачить упаковку тобто бренд продукту. Тому продавцю сегменту HoReCa не вигідно переплачувати за дорогу упаковку чи бренд. Виняток: алкогольна продукція, безалкогольні готові напої та цигарки. Хоча з 2019 року з'явилося ще одне виключення упаковка замовлень на доставку.
3. Продавці сфери HoReCa змінюють постачальників лише з серйозних

причин, а рішення ухвалює власник бізнесу чи директор компанії. У цій сфері намагаються вибрати та дотримуються стабільних та надійних постачальників.

4. Закупівлі роблять систематично але в малих об'ємах тому що в даній сфері зазвичай немає необхідності у великих запасах. Продукція в цих сферах потрібна переважно свіжа, особливо це стосується фруктів, овочів, молочних і інших продуктах тваринного походження особливо якщо мова йде про дорогі та високоякісні продукти. Не передбачено великих запасів у точках реалізації.

5. Сегмент HoReCa найбільше орієнтований задовольнити потреб клієнта. Кінцевий споживач платить як за сам товар так й за обслуговування і навколишню обстановку. Особливість полягає також у тому, що клієнт оцінює якість в момент замовлення і як правило до оплати.

6. Товари у сфері HoReCa реалізують у точках продажу або постачають для торгівлі компаніям сегменту.

У точках HoReCa реалізуються:

1. Товари для перепродажу кінцевому споживача. Це готові до вживання продукти: алкогольні та безалкогольні напої, тютюнові вироби, шоколад та снеки. Через точки продажу можна продавати ексклюзивні товари або товари преміум-класу (наприклад, дорогий алкоголь).

2. Продукцію з високим ступенем обробки готують перед продажем.

3. Послуги обслуговуючого персоналу (прибиральники, офіціанти, кухарі)

4. Послуги з надання території з обслуговуванням в оренду (готелі)

5. Послуги з організації заходів – кейтерінг (послуги виїзного ресторанного обслуговування, які надають повний цикл послуг заходу у призначеному клієнтом місці: фуршети, банкети, корпоративи). Сюди входить доставка готових страв. Вартість страв кейтерингового меню включає доставку, роботу офіціантів та прибирання території.

Цікавим у сфері ресторанного бізнесу є те, що цикл надання послуг та отримання зворотного зв'язку у цій сфері дуже короткий. Кожен учасник

процесу, починаючи від постачальника продуктів та закінчуючи персоналом закладу, повинен працювати на задоволення потреб клієнта. Розвиток сфери ресторанного бізнесу має величезну кількість напрямків розвитку та здебільш успіх ресторану залежить від орієнтація на клієнтів. Щоб клієнт був задоволений послугами та продуктом, не можна ігнорувати правила:

1. Якість та сталість продукту. Укладаючи договір на поставку алкоголю та продуктів, ресторан повинен бути впевнений, що через рік воно не змінить свої характеристики та якості. Тобто якість повинна зберігатись весь подальший час функціонування підприємства

2. Стабільність постачання. Це важливий та необхідний аспект у функціонуванні закладу. Відсутність багатьох позицій у меню може змусити відчувати клієнта роздратування оскільки він не може отримати бажаного, як наслідок клієнт може змінити заклад. Зручність комунікацій з постачальником (ресторан або кафе) клієнт не повинен тижнями чекати на оновлення меню або нового обсягу поставок.

3. Вартість. Тут можна виділити ресторани в залежності від групи сегмента споживачів яких охоплює підприємство, так можна виділити 2 групи за рівнем доходу.

1 група з високим рівнем доходу, зазвичай ця група оцінює всі аспекти перебування в ресторані, атмосфера, сервірування, обслуговування, подача (упаковка) і т.д. за найвищим рівнем та за це вони готові переплачувати тим самим підтримуючи свій статус VIP персон.

2 група це клієнти із середнім рівнем доходу. Ця група споживачів оцінює насамперед базові якості та норми закладу, смак, чистота, сервіс та обслуговування, але на відміну від першої групи їх критерії оцінки та вимог трохи нижчі відповідно до цінового сегменту закладу, вони не готові переплачувати за особливу упаковку, сервірування та і т.д. Але тим незмінністю вони теж хочуть відпочити і насолодитися приємною атмосферою закладу, але за прийнятну для них вартість “дешево й сердито”

За результатами проведеного дослідження ринку було проведено

розділення споживачів за рівнем прибутку у відсотковому співвідношенні до загальному обсягу споживачів, дані зображені графічно на рис. 1.1.

рис 1.1.



4. Кваліфікація персоналу. Персонал повинен бути ввічливим, охайним, доброзичливим, розбираючи в меню а також бажаним є знання іноземних мов хоча б на базовому рівні. Так як, наприклад, в Одесі досить значну частку споживачів послуг закладів HoReCa займаю іноземці та туристи.

5. Також важливо скласти правильну маркетингову стратегію. Для просування точки використовують програми лояльності серед постійних відвідувачів, збільшення середнього чека, перехресний маркетинг із постачальниками та орендодавцями, зовнішню рекламу.

Варто зазначити що сфера ресторанного бізнесу має велику кількість можливостей для розвитку та перспектив захопити сегменти споживачів та збільшити прибуток завдяки можливості до співпраці з іншими підприємствами. Ресторанні послуги об'єднують: ресторани та кафе; їжу на виніс; дискотеки, клуби; харчування у кінотеатрах, казино, на заходах, готелі, співпраця з різноманітними підприємствами та багато іншого.

Незважаючи на дослідження саме сфер ресторанів і кафе категорію готелів не можна виключати, проведення колаборації і спільного співробітництва може сприяти утриманню на плаву ресторанів та кафе.

Другий складник підприємств у сфері HoReCa є готелі, цей сегмент також є досить популярним в Одесі та на узбережжі Чорного моря.

У категорію готелів якими можуть скористатися ресторани середнього класу входять: готелі рівнів від 3 до 5 зірок, гостьові будинки та апартаменти, як перспективи до збільшення прибутку можна приймати до уваги і інші категорії.

Готелі розрізняються по декільком критеріям

- вартість
- тип приміщень їх є велика кількість від капсульних готелів та хостелів до повноцінних гостинних номерів, квартир, домів та навіть віл
- за рівнем комфорту який позначається кількістю зірок зазвичай це від 1-5 зірок, чим більшість кількість зірок тим вищий рівень готелю.

В залежності від рівня, видів послуг та комфорту який надає готель вони розрізняють за класифікацією кількості зірок від 1 до 5

1 зірка включає в себе помешкання з кімнатами невеликого розміру, стандартні номери на двох, гардероб, душ на поверсі, постільна білизна, щоденне прибирання, рушники. Кухня відсутня. Харчування не включено, замовляється їжа за додаткову оплату;

2 зірки включає в себе бюджетний варіант для мандрівок крім перехованих критеріїв з 1 зіркою сюди у вартість також включено сніданок, апартаменти із санвузлом;

3 зірки включає в себе більш зручне розташування. Вибір номерів з 5-20 варіантів, кімнати просторіші, мають душ і санвузол, постільну змінюють один раз на 3-4 дні. У вартість включено сніданок, кілька прийомів їжі. Житло цього класу вирізняється найбільшою популярністю у міжнародному туризмі.

4 зірки включає в себе підвищений рівень комфорту, в апартаментах є сейф, вся побутова техніка, холодильник, кондиціонер, міні-бар телефон. На території є інфраструктура для максимальної зручності відвідувачів: бари, ресторани, сауна, конференц-зали, тренажерні зали, спа, масаж.

5 зірки включає в себе висококласні готелі із максимальним рівнем сервісу. Розвинена інфраструктура, розкішна атмосфера. У номерах є джакузі, дорогі меблі, техніка, косметичні засоби, халати, капці.

Важливо відмітити що прибутковість підприємства повністю залежить від задоволення споживача на протязі всього часу надання послуг том і маркетингові заходи необхідно впроваджувати на протязі усього часу задля залучення нових споживачів та утримання вже існуючих.

Для просування підприємства/бренду використовує у закладах заходи які формують лояльність клієнтів. Це акції, безкоштовні дегустації, фестивалі, шоу тощо. Важливим є якість обслуговування та кваліфікованості персоналу на всіх етапах надання послуг та залучення споживачів.

Також використовується промо-персонал та POS-матеріали. Для рекламних акцій продукту наймають промоутерів, аніматорів та моделей. Їхній зовнішній вигляд має повністю відповідати тематиці акції та образу бренду. Створення тематичної обстановки та безкоштовні товари стимулює відвідувачів до майбутньої покупки. Важливо також прийняти до уваги і те що ресторани які підтримують VIP образ не повинні використовувати тіж самі системи та акції що використовують бюджетні ресторани та кафе щоб підтримати статус, особливість та обраність своїх клієнтів та споживачів

POS-матеріали (Point of sales – точка продажу) предмети з логотипом марки. Вони мають бути на увазі у клієнта: посуд, дзеркала, серветниці, мильниці, попільнички, обкладинки для меню, повітряні кулі, але якщо заклад позиціонує себе як висококласний ресторан преміум класу, то це має бути стильною, лаконічною і виглядати преміально. Щоб зайвою та недоречною рекламою не знизити статус закладу. Реклама має бути помітною але при цьому не нав'язливою.

Сектор ресторанного бізнесу цікавий також і виробникам, ресторани можуть бути цікавими виробникам для прощтовхування бренду так само і для

підприємств сфери HoReCa можуть бути цікави виробники для надання підприємству преміального обліку

Бренди використовують просування в таких точках, щоб розширити присутність на ринку та створити імідж бренду. Атмосфера закладу та якісна робота персоналу надають додаткову цінність товару. На відміну від рітейлу в сегменті HoReCa немає потреби надавати багато конкурентних марок і товарів тому виробники та ресторани досить часто укладають ексклюзивні контракти.

Для реалізації товарів сегменту HoReCa підходять місця з високою прохідністю людей та зони відпочинку. Хорошим варіантом є відкрити ресторан недалеко від готелю, в зоні з зручною комунікацією, у місцях з високою концентрацією туристів, відпочиваючих тощо. У багатьох містах є цілі вулиці з точками громадського харчування та ресторани в найлюдяніших місцях і місцях для туристів. Так, наприклад, в Одесі це зони: Аркадія, Приморський бульвар, Французький бульвар, Грецька площа, а також біля пляжів.

1.3. Кон'юнктура ринку ресторанно-готельних послуг Одеси

В Одесі є кілька основних напрямків, за якими спеціалізуються ресторани середнього цінового сегменту: французька кухня, італійська кухня, українська кухня, східна кухня, грузинська та вірменська кухня, азіатська кухня (японська, китайська та корейська), ресторани, що спеціалізуються на м'ясній продукції, Фаст-фуди, кафеїні, ресторани, що спеціалізуються на гарній подачі, шоу та нововведеннях. Як можна було зрозуміти в Одесі досить багато ресторанів, що спеціалізуються на кухнях різних країн. Їх функціонування та існування підтримується за рахунок мультинаціонального населення Одеси тому пропозиція намагається не поступати попиту.

За офіційними даними статистики опублікованої на офіційному сайті статистики України населення Одеси на 1 лютого 2022 року склало 2 338 689 осіб хоча зазвичай у більшості джерел сума не перевищує 1 500 000 осіб саме ця кількість є середньою для міста Одеса

За результатом проведеного дослідження найчастіше ресторани та кафе відвідує населення віком від 15-45 років із рівнем доходу середній та вище. Це є базовою групою споживачів, але даний сегмент можна розширювати вводячи

нові маркетингові стратегії та заходи, а також розширюючи коло послуг які надають заклади. Так наприклад проведення різних заходів, участь у фестивалях та ярмарках тощо. Таким чином, ресторан середнього цінового сегмента може охопити всю групу споживачів з середнім рівнем прибутку.

Можна відокремити такі групи споживачів середнього рівня прибутку які відвідують ресторан:

- Сім'ї (з дітьми та дорослими, ця група охоплює всі вікові категорії)
- Підлітки у групах із друзями віком від 15 до 20 років
- Пари на побаченнях, найчастіше ця група відвідують заклади після 6 вечора та віком 18-45 років.
- Офісні співробітники зазвичай це обідня перерва чи свята (корпоративи), віком 18-50 років

Таким чином можна визначити що в середньому вік платоспроможної групи споживачів становить вік від 17 до 50 років.

Приймаючи до уваги соціально культурні традиції найчастіші рахунок сплачують чоловіки, та як правило вони не прагнуть витратити їх на себе і на самоті, за винятком ресторанів і барів цільова група яких є чоловіки. Найчастіший вони і є ініціатором проведення зустрічі в ресторані щоб порадувати членів сім'ї, а також під час романтичних побачень, звідки можна зрозуміти що основна група споживачів яким потрібно проведення маркетингових заходів це чоловіки тому що їх більш цікавить фінансова точка зору, а інтер'єр, подання блюд та атмосфера закладу більш цікавить жінок які з більшою імовірністю викладуть заклад в свої соціальні мережі.

Таким чином можна вивести що основною платоспроможною групою споживачів є чоловіки. Але вважати що побажання чоловіків та жінок на цьому обмежуються буде великою помилкою, оскільки необхідно створити комфортну атмосферу для обох, таким чином можна визначити, що цільовою групою на яких направлений заклад однаково спрямований як на жіночу так і на чоловічу стать.

Варто відзначити, що спираючись на ці групи і основні факти, що їх характеризують, можна проводити маркетингові заходи для стимуляції продажів. Це безумовно може позитивно позначитися на діяльності ресторану, а також стимулювати споживачів використовувати сарафанне радіо і публікувати посилання на ваш заклад у соціальних мережах.

Поділ потенційних споживачів за рівнем доходу зазвичай ресторани та кафе середнього цінового сегмента відвідують люди із середнім рівнем доходу при тому, що з кожним роком тенденція до споживання їжі, приготовленої поза домом, зростає особливо серед молоді віком від 15 до 25 років.

За даними сайту ворк юа [1] середній рівень заробітної плати в Одесі становить 14 840 грн. Також при цьому рівні доходу люди відвідують ресторани не менше 2-3 разів на місяць.

Середній чек у ресторанах Одеси становить 500 грн та саме на цю суму спирається споживач перед відвідуванням ресторану [2].

Як правило, чим вищий дохід тим частіше споживач відвідує ресторани. За неофіційними даними статистики, близько 60% працездатного населення Одеси має середній рівень доходу.

Усього на 1 листопада 2022 року населення Одеси складають чоловіка 44.7% та населення жінок 55.3% при цьому у віці від 18-45 у рівних пропорціях чоловіча стать = жіноча стать (в загальній сумі працездатного населення цього віку 40%) При цьому зайнятого населення складає всього 60% [3]&

Тобто з 1 500 000 осіб що складає постійного населення Одеси 900 тис (60%) з них працевлаштовані і 540 тис (60%) мають середній рівень доходу. А з них група віком від 18 до 50 (40%) років становить 216 тис. Тобто середня кількість потенційних постійних споживачів становить близько 216 тис осіб.

Загальний обсяг туристів за офіційними даними за 2021 рік становив 3 млн осіб з яких лише 30% постійно харчуються в ресторанах, а це 900 тис осіб. Тобто в літній сезон загальний максимальний обсяг потенційних споживачів

ресторанів та кафе становить близько 1 116 000 осіб. На рис. 1.2. зображена питома вага споживачів послуг ресторанів як співвідношення туристів то постійного населення міста Одеса.



Рис 1.1. Питома вага споживачів послуг ресторанів та кафе відносно постійного населення та туристів

Як правило, постійне населення Одеси із середнім рівнем доходу відвідують ресторани 3 рази на місяць. А туристи близько 1 разу на день.

При цьому варто прийняти до уваги і той факт що ще у 2018 року разом із зростанням кількості закладів ціни в них зросли на 20-30% за рахунок зростання витрат, при цьому у 2018 році реальні доходи українців (з урахуванням інфляції) зросли на 9,9%, що набагато нижче за показник зростання цін у закладах харчування поза домом на 10-20%, за даний період. Ця тенденція продовжує рухатись по сьогоднішній день. Цей фактор також впливає на можливість споживача відвідувати ресторани та заклад громадського харчування.

Ємність ринку

Маючи всі дані, ми можемо порахувати ємність ринку.

Ємність ринку = (Розмір цільової аудиторії * норма споживання (відвідувань реторанів)) * середній об'єм 1 од. товару (Середній чек)

Тобто середня кількість потенційних постійних споживачів становить близько 216 тис осіб. (12 міс на рік), а в літній/туристичний сезон загальний максимальний обсяг потенційних споживачів ресторанів і кафе у вигляді туристів складає близько 900 тис осіб (протягом 3 міс на рік) загалом на місяць припадає 300 тис. осіб.

1. Тобто максимальний розмір цільової аудиторії

$$216\ 000 + 900\ 000 = 1\ 116\ \text{тис осіб}$$

Тобто максимальний розмір цільової аудиторії складає 1 116 тис осіб

2. Середня норма споживання на рік постійним населенням чи кількість відвідувань постійним населенням протягом 1 року

$$(216\ \text{тис} * 3)\ \text{міс} * 12 = 7\ 776\ 000$$

3. Середня норма споживання на рік туристами при умовах що загальна кількість туристів які харчуються в ресторанах в туристичний сезон літа 900 тис осіб тобто в середньому на 1 місяць літа доводиться 300 тис осіб

$$(300\ \text{тис} * 30(\text{кількість днів})) * 3 = 27\ 000\ 000\ \text{осіб}$$

4. Максимальна норма споживання на рік усією групою споживачів становить

$$7\ 776\ 000 + 27\ 000\ 000 = 34\ 776\ 000$$

Кількість відвідувань ресторанів або споживання їх послуг на протязі ріка

5. Середня кількість споживання на 1 клієнта на протязі ріка доводиться

$$34\ 776\ 000 / 1\ 116\ 000 = 31,16\ \text{відвідування на рік}$$

6. Максимально ємність ринку на рік

$$(1\ 116\ \text{тис} * 31,16) * 500 = 17\ 387\ 280\ 000\ \text{грн}$$

Висновок: максимальна ємність ринку кафе та ресторанів в місті Одеса складає близько 17 387 280 тис. грн на рік

Для того щоб чітко і ясно уявити подальшу діяльність підприємства на ринку необхідно також врахувати інші показники та фактори ринку ресторанів та економіки України

1. Показники попиту та пропозиції

Ємність попиту

Максимальна ємність ринку кафе та ресторанів в місті Одеса при умовах що на рік кількість відвідувань закладу складає 34 776 000 з середнім чеком 500 гривень складає близько 17 387 280 тис. грн на рік

У 2020 році ресторатори зазначають, що у зв'язку з непропорційним зростанням цін у закладах харчування на 20% і прибутку споживачів приріст якого складає приблизно 10% дохідність успішного закладу нижча, ніж кілька років тому на 20-30%. Це вказує на те що попит у закладах громадського харчування еластичний, тобто кількість споживання має залежність від вартості послуг та продукту в залежності чим вище ціна тим нижчий попит.

Вартісний та платежоспособний попит а також пропозиція

При умовах що середній чек складає 500 гривень при кількості 3 відвідування чи споживання послуг закладу за місяць, тобто 1 500 грн на місяць, а прибуток споживача 14 840 грн на місяць попит буде утримуватись на цьому рівні доки відвідування закладів харчування поза домом буде займати 10-15% від середньої зарплати споживача

$$(100/14\ 840)*1500= 10,10\%$$

Як висновок попит у сфері ресторанного бізнесу досить еластичний що передбачає сильну реакцію на зміну прибутків споживачів та цін у закладі харчування. У той же час на ринку ресторанів і кафе в Одесі попит досить великий при цьому і обсяги пропозиції не поступаються як наслідок, вони обидва знаходяться на приблизно 1 рівні. У сфері ресторанного бізнесу обсяг пропозиції не набагато підвищує попит. Нові кафе і ресторани з'являються за нормальних умов практично щотижня, незважаючи на те що ринок великий він

не безмежний і щоб залучити клієнтів ресторанам доводиться докладати величезних зусиль. Приблизно середній показник постійного обсягу ресторанів на Одеському ринку становить 1000 закладів громадського харчування, включаючи кафе, ресторани тощо.

Природний відбір починається відразу при введенні підприємства на ринок, тривалість цього етапу складає 1 рік, цей етап по суті є найскладнішим, у цей період ресторан захоплює свою постійну аудиторію і відтепер його завданням є не тільки залучення нових клієнтів, але й утримання постійних, що також є достатньо не простим завданням.

Як вже обговорювалося попит і пропозиція зазвичай витримує один рівень це обумовлено тим що якщо є попит буде і пропозиція, якщо пропозиції занадто багато то протягом декількох місяців вона швидко падає якщо підприємство не докладе достатньо зусиль. Конкуренція в сегменті HoReCa вкрай сильна, але в цій сфері головне утримуються на плаву, слабші підприємства стрімко починають залишати ринок вже в перші місяці існування

2. Показники купівельного попиту на товари та послуги:

Першим за все варто врахувати рівень інфляції в країні, зазвичай він в Україні складається в межах 10-15% . Так в 2021 р. рівень інфляції склала 11% але за рахунок кризової ситуації та введення воєнного стану на території України в 2022 та 2023 році рівень інфляції зріс до галопіручих майже 30%, у деякий час ріст цін на споживчі товари зростав на 100% від вартості в 2021р. при цьому середній ріст заробітної плати за офіційними даними має зрости з рівня 14 840 грн до 18 261 грн тобто на 3 421 грн, але за рахунок інфляції фактичний зріст зарплати складає 1,4%. Таким чином можна виділити факт того що споживча здатність громадян країни при кризових обставин таких як військовий стан набагато нижча за рівень при стабільному економічному положенні.

Але за рахунок недостатності достовірної та стабільної інформації

приймання показників 2022 та 2023 р. буде не коректним, а очікуванні данні будуть далекі від фактичного результату, тому до уваги приймаються показники 2021 р. де рівень інфляції складав 11% який відносять до помірному рівня інфляції при якій споживча здатність залишається на середньому рівні який був вказані в розрахунках вище.

У нормальний час поза непередбаченими ситуацій як війни, природних катастроф і карантинів, попит дорівнює пропозиції принаймні якщо це не так рівність швидко досягається шляхом природного відбору, тобто виведення або введення нових підприємств на ринок.

Найвищий рівень попиту відзначається в туристичний (літній) сезон, на 8 березня, на день закоханих, у п'ятницю та суботу, на кінець весни та початок літа (випускники) та туристи, а також у новий рік та інші значущі свята. Найнижчий рівень попиту на ресторани припадає на осінній сезон та перші будні дні.

3. Показники регіональних відмінностей, стану та перспектив розвитку ринку

Регіональною відмінністю міста Одеса є розташування міста на березі Чорного моря що робить його привабливим для туристів завдяки чому підприємства у сегменті HoReCa мають велику кількість можливостей для розвитку.

Ринок HoReCa вкрай стрімкий, на ньому дуже великий потік нових підприємств вони приходять та йдуть. Наразі в Одесі налічується близько 1 тис ресторанів та кафе із середнім ціновим сегментом. Тобто в середньому на 1 ресторан припадає в туристичний сезон близько 1116 осіб, а поза туристичним сезоном 900 осіб.

Звичайно ж в реальності не все так просто та для початку необхідно залучити цих клієнтів так як вони не розподіляються по ресторанах рівномірно, так наприклад ресторани ближче до центру і в туристичних районах відвідують

частіше, ніж ті, що знаходяться в житлових районах міста. Таким чином ресторани в центрі міста мають 70% від усієї групи потенційних споживачів. Проте перспективи для розвитку підприємств сегменту HoReCa залишаються на високому рівні.

З погляду стандартного розвитку ресторану, піком успіху може бути захоплення значної частки ринку в місті та вихід на національну, а в подальший час і на міжнародну арену у сфері ресторанного бізнесу.

Але варто зауважити що ця сфера має куди більший потенціал, ніж може здатися на перший погляд. Розвиток та впровадження нововведень не тільки в інтер'єр, меню та подачу а й у комунікацію, канали реалізації та розподілу, методи управління та організації діяльності може допомогти захопити нові сегменти ринку та споживачів, а також захопити всі можливі суміжні ринки. Так як індустрія їжі базується відразу на декількох показниках з піраміди Маслоу і входить не тільки в базові потреби, але і є більш моральним та духовним доповненням. Безумовно для розвитку надан величезний ринок із чесною конкуренцією та величезним нереалізованим потенціалом.

Підприємства сегменту HoReCa завжди матимуть попит серед платоспроможної аудиторії, тому конкуренція на співпрацю та постачання товарів для них тільки зростає. Крім високої конкуренції, потрібно дбати про якість товарів, компетентність співробітників, які відповідають за просування. Також важливо швидко реагувати на зміну трендів і зміна курсу валют, особливо це стосується того, коли проводиться постачання імпортової продукції, так як це може суттєво впливати на собівартості.

4. Коливання та стійкості ринку:

Зазвичай на ринок має вплив 2 серед з якими контактує підприємство це макро та мікро середовище

До факторів макросредини що впливає на діяльність підприємства але на які

не впливає підприємства відносять:

- демографічні
- політичний
- економічні
- соціально культурний
- технологічні
- природно-географічний

В той же час виділяють фактори мікросередовище з якими постійно контактує підприємства та які мають вплив на підприємство до них відносять:

- споживачі
- постачальники
- конкуренти
- партнери
- контактні групи (інвестори, засоби масової інформації, банки то що)
- державні органи та служби

Основний вплив на ринок HoReCa має кілька основних середовища:

- політична і суміжна з нею галузь туризму
- економічна передбачає дохід споживачів, інфляція, зміна курсу, що стосується відносин з імпортерами в першу чергу

- екологія, природа і природні катастрофи. Наприклад можна привести ситуацію коли через великий викид пестицидів та інших сільськогосподарських добавок і добрив у морські води Чорного моря разом з дощовою водою призвели до надмірного зростання морської рослинності, водорість так розрослася, що вона у величезних обсягах була прибита до берега з безліччю мертвих морських мешканців, тому процеси гниття на додаток до забрудненої води додали страхітливий запах через що туристи (як видно з розрахунків займаючих значний обсяг споживачів) просто не приїжджали та не

відвідували місто

6. Комерційний (ринкового) ризик, рівень монополізації та конкуренції:

Ризики в цій сфері дуже високі навіть начебто незначне коливання може повністю вибити з колії ресторан. Економіка, криза, санітарія, недобросовісна конкуренція, природні катастрофи, політичні конфлікти, пожежа, інші інциденти та багато іншого. На жаль, до всього бути готовим не можна і необхідно вкрай швидко реагувати на зміни, бути креативним та оперативно приймати рішення. Найчастіші в перші 3 місяця підприємства не виходять в прибуток та більш того мають збитки.

До комерційних ризиків належать такі ризики:

Підвищення витрат: вартості матеріалів, комплектуючих, сировини; зростання тарифів та цін на оренду, комунальні, транспортні послуги. Тобто зміна запланованих витрат

Зменшення запланованих доходів існує велика ймовірність зміни розміру прибутку як наслідок зменшення попиту на продукції внаслідок слабкої роботи маркетингових і збутових служб, недобросовісна конкуренція; насичення конкурентного середовища; збільшення числа конкурентів, зменшення ємності ринку яка була не врахована наприклад за рахунок зменшення кількості туристів та будь-які дії що призводить до зменшення виручки від продажу;

Комерційні ризики можуть бути залежні один від одного виникати окремо, або разом чи бути наслідком інших ризиків. Ігнорування можливості виникнення комерційних ризиків неминуче призведе до їх швидкого виникнення та відповідно до додаткових витрат і втрат.

Зазвичай туризм має величезну залежність від макро середовища яке панує в країні. Здебільш це стосується політичних, екологічних та природних умов які навіть якщо можливо спрогнозувати то запобігти їх майже не можливо. Тому туризм та сфери які з ним пов'язані тим більш які від нього залежні

важаються досить ризиковими.

Основний підходи до роботи із ризиками є зниження ступеня ризиків та його уникнення. Прогнозуючи події на ринку наприклад в наслідок змін в макро середовищі можна обрати стратегію розвитку, яка максимально врахує можливості таких ризиків. Та спланувати стратегію діяльності підприємства у випадку виникнення ризика.

Ділова активність в сегменті HoReCa має досить високий показник. Що року при звичайних зовнішніх умовах приріст в сфері HoReCa складає приблизно 10% тобто приблизно 100 закладів харчування в рік приріст. Тобто показник активності в наданій сфері надзвичайно великий та ризикований.

Конкуренція на ринку ресторанів також велика, на щастя в середньому ціновому сегменті зазвичай чиста хоч і не завжди чесна конкуренція. У той час як у сегменті ресторанів швидкого харчування конкуренція ще більша: макдональдс, KFC, шаурма, вулична їжа тощо. При цьому на ринку існують великі міжнародні гіганти в цих галузях які займають досить велику частку ринка проте на ринку конкуренції залишається чистою.

Насамперед на показники прибутковості підприємства сегменту HoReCa впливає його діяльність та можливості в різних умовах макро та мікро середовищах підприємства.

Чинники, що впливають на кон'юнктуру, періодично називаються тимчасовими. Це, наприклад:

- стихійні лиха
- екологічні катастрофи
- соціальні конфлікти, політичні чвари
- надзвичайна обстановка тощо.

РОЗДІЛ 2

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЄКТУ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ НА ЧОРНОМОРСЬКОМУ УЗБЕРЕЖЖІ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ І СУТЬ РОЗРАХУНКІВ

2.1. Концепція ресторанно–готельного комплексу на Чорноморському узбережжі «Four seasons»

Ресторанно-готельний комплекс «Four seasons» буде розташовано у живописному місці Одеської області – на березі Чорного моря, далеко від галасливих міст, серед мальовничих озер (Сасик — найбільше на західному Причорномор’ї) та лиманів - Алібей, Шагани і Бурнас. Це місце приваблює туристів своїми цілющими джерелами. Зовсім поруч з комплексом розташована територія Національного природного парку «Тузловські лимани», яка характеризується різноманітними заплавними ландшафтами, специфічною флорою та фауною. Ресторанно-готельний комплекс побудований за концептом 4 сезони, тому розділений на зимовий, весняний, літній та осінній сектори. В кожному з них будуть заклади у відповідному настрої, мафи, магазини українських брендів, фермерської продукції цього регіону, розважальні та оздоровчі зони. Місця проживання у комплексі є двох типів: готелі, глемпи (у зимовій та літній частинах). Для персоналу відведено міні-готель при вході до комплексу. Актуальність та різноманіття національних кухонь зростає кожного року все більше. Це обґрунтовується бажанням людей спробувати щось нове, і так урізноманітнити свій раціон, тому у кожному сезоні будуть заклади зі своїми фішками:

Зима. У цей період хочеться попоїсти чимось калорійним і ситним. Зимними закладами стають варенична, пельменна та ресторан української кухні. Всі вони оформлені в еко-етно стилі. В інтер'єрі використані стільці з дерева, столи зі зрубу, стоги сіна, картини з гіпсу та витинані доріжки. Посуд виконано з глини та розфарбовано під старину. Меню у вигляді книжок із деревної кори. Заклади оснащені прозорими камінами у центрі, щоб гості могли насолодитися тріском дров та горінням вогню. Серед розваг буде атракціони типу «прикрась ялинку сам», «створи власну ялинкову іграшку», буде встановлено невеличкий корт схожий на ярмарок із глинтвейом та какао із маршмеллоу. Також буде встановлено критий каток.

Весна. “Розвантажувальна” пора, зазвичай саме навесні люди починають займатися спортом та повертатися до більш збалансованого та корисного харчування. Сюди входять кафе загальнодоступне та кафе здорового харчування. На території також будуть розташовані фітнес-зони та дитячі спортмайданчики. Кожен куточок буде озеленений, зі штучними прудиками. Бонусом можна подружитися із тваринками, котрі чекатимуть Вас у контактному зоопарку. Концептуальність залишається поглибленою в етно-еко. На території весняного сектору будуть різні лавки, де можна придбати сіль лікувальну, лікувальні грязі з лиманів, трав'яні чаї, мед та багато іншої корисної натуральної продукції, що підтримує організм організм, навіть покинувши курорт. В цьому секторі буде найбільша кількість квіт та дерев, оскільки їх цвітіння може стати свого роду візитною карткою сектору.

Літо. Найспекотніша пора, в котру хочеться відвідувати вечірки, ніжитися на пісочку та вживати прохолодні напої. Та ми не забуваємо, що нашим гостям важливо слідкувати за своїм харчовим раціоном. Тому у літньому куточку розташовані гриль-кафе та рибний ресторан. Найголовнішою фішкою закладів є послуга «приготуй сам». Кожен зможе проїхатися на рибалку, котру

організовує комплекс. Із розваг побудовано міні-аквапарк для дітей, басейн для дорослих, в якому щодня продиться аквааеробіка та арт-хол для вечірок.

Осінь. Найспокійніша пора, тому розташована при в'їзді у комплекс. Вас вітатимуть співробітники комплексу та пригощатимуть сезонними напоями. На осінній території є ресторан вірменської кухні та шашлична. Територія оформлена у жовто-коричневих відтінках та оснащена мафами, навпроти яких є лави, що повністю показує настрій осені. З розваг пропонується навчання українському ремеслу – будиночки гончарів, ковалів, ткачів.

Об'єднують всі чотири сезони концептуальний дизайн, чітко переданий настрій та неперевершена кухня. На випадок свят або конференцій для комфорту замовників пропонуються послуги мобільного кафе та пересувної їдальні. Не важливо на якому сезоні Ви хочете провести свій час, ми забезпечимо вас всім необхідним. Для того що б усі сезони працювали 365 днів у році, буде встановлено дуже багато штучних декорацій.

На території комплексу буде надаватися безліч розважальних послуг на будь-який смак та гаманець: хто полюбляє морські прогулянки – до послуг яхти, лодки; для любителів активного відпочинку – каяки. Можна відправитися на пішохідну екскурсію з нашими гідами, або поїхати у зворушливу подорож на комфортабельних автобусах. Вхід на територію комплексу вільний, проте всі послуги з фіксованою ціною. Для проживаючих в готелі та глемпінгах – розваги безкоштовні. Уся інформація буде висвітлена в соцмережах та на сторінці сайту. Унікальна та дивовижна концепція ресторанно – готельного комплексу «Four seasons» здивує найвибагливішого туриста. Тут кожен гість зможе відчути усю красу та величність природи, подихати свіжим морським повітрям та оздоровити свій організм.

2.2. Суть розрахунків інвестиційних витрат проєкту

В дипломній роботі розраховується економічна привабливість

ресторанного комплексу при готелі. Ресторанний комплекс розташований на Чорноморському узбережжі міста Одеса та складається з 10 ресторанів: мобільне кафе, кафе здорового харчування, варенична, пельменна, ресторан вірменської кухні, українська кухня, загальнодоступне кафе, рибний ресторан, шашлична, гриль-кафе. Більш детальна інформація щодо ідеології закладів буде викладена у розділах які містять базові розрахунки по проектах

В даному розділі дипломної роботи будуть вказані економічні показники які були розраховані в дипломних проектах для кожного закладу ресторану у ресторанному комплексі та методи їх розрахунків. Варто зауважити що послідовність розрахунків у інших розділах не змінюється.

Перша частина кожного з пунктів розділу містить коротку характеристику проєктованого ресторанного комплексу.

Друга частина містить техніко-економічні показники проєкту створення нового закладу, розрахунок інвестиційних витрат проєкту, планування розміру доходів та витрат, тобто розрахунок інвестиційних витрат проєкту.

Розрахунки в кожному розділі викладені в такому порядку :

1. Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівництва розраховуємо за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}} \quad (2.1)$$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ,

$Ц_{\text{буд}}$ – питома вартість будівлі, $\text{грн}/\text{м}^2$.

Питому вартість 1 м^2 будівельних робіт визначена за ринковими цінами поточного періоду, які склалися в регіоні розміщення нового підприємства. У вартість будівництва включається як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

2. Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначена відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначаємо за прайс-листами виробників обладнання. Кошторисну вартість розраховуємо з урахуванням витрат на доставку і проведення налагоджувальних робіт, які складають 10% від вартості обладнання.

3. Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Для забезпечення ефективної роботи підприємства воно крім виробничого обладнання має бути забезпечене іншими видами основних виробничих фондів, а саме: транспортними засобами; інструментами, приладами, інвентарем (меблі); іншими основними засоби. Витрати на їх придбання розраховуємо умовно як відсоток від загальної вартості виробничого обладнання.

4. Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи запланованого стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи.

5. Розрахунок інших інвестиційних витрат

6. Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наводиться в таблиці.

7. Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Реалізацією товарів (товарооборотом) визначають будь-які операції, що здійснюються згідно з договором купівлі продажу, міни, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів.

Товарооборот закладу ресторанного господарства складається з двох основних компонент: реалізація продукції власного виробництва; реалізація закуплених товарів. До продукції власного виробництва відносять харчові продукти та напівфабрикати, які виготовлені закладом ресторанного господарства чи зазнали будь-яку обробку на ньому. Продукція власного виробництва – це страви, гарячі та холодні напої, кулінарні, кондитерські, мучні

вироби, напівфабрикати тощо. До закупних товарів відносять товари, що куплені закладом ресторанного господарства для подальшого перепродажу споживачам без кулінарної обробки у закладі.

Закупні товари – це хліб та хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, пиво, морозиво, фрукти, овочі, кондитерські вироби та ін.

Джерелами інформації для обґрунтування доходів закладу ресторанного господарства виступають наступні дослідження та розрахунки, що були проведені у попередніх розділах:

1. Виробнича програма закладу, розроблена у технологічно-інженерному розділі проекту.

2. Обсяги та структура поточного та прогнозного попиту на продукцію, його інтенсивність та сезонність, визначені при проведенні маркетингових досліджень у процесі ініціалізації проекту.

3. Рівень цінової конкуренції на ринку, цінова політика закладу, тип та клас закладу, що визначався та обґрунтовувався у процесі маркетингових досліджень на етапі ініціалізації проекту.

Результатом маркетингових досліджень є визначення рівня торговельної націнки закладу, яку можливо встановити у відповідності до типу, класу закладу, рівня конкуренції, попиту на продукцію.

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складена таблиця

8. Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік

9. Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами

Під операційними витратами розуміються виражені в грошовій формі витрати трудових, матеріальних, нематеріальних, фінансових ресурсів на здійснення операційної діяльності.

Групування за економічними елементами необхідне для розроблення кошторису витрат на виробництво.

Елемент витрат - це сукупність економічно однорідних видів витрат. Відображення витрат за економічними елементами допомагає відповісти на

запитання, що саме витрачено. Витрати операційної діяльності групують за такими елементами:

- матеріальні витрати;
- витрати на оплату праці;
- відрахування на соціальні заходи;
- амортизація;
- інші операційні витрати.

У процесі виконання дипломного проекту проведемо розрахунки:

- планові операційні витрати за економічними елементами;
- річну суму поточних витрат закладу ресторанного господарства.

Перелік витрат наводиться в таблиці.

10. Розрахунок матеріальних витрат

Розрахунок витрат за цим елементом складається з таких етапів:

1. Розрахунок вартості сировини та закупних товарів: визначається шляхом множення суми середньоденних витрат сировини та закупних товарів на кількість днів роботи підприємства за рік.

2. Розрахунок інших матеріальних витрат: з метою спрощення розрахунків можна розрахувати на рівні 15 % від товарообігу підприємства.

3. Загальна сума витрат за елементом «Матеріальні витрати» дорівнює сумі вартості сировини та закупних товарів і інших матеріальних витрат.

11. Розрахунок витрат на оплату праці

Витрати за цим елементом представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці. Для розрахунку цієї статті використаємо дані щодо штату працівників підприємства та рівня заробітних плат робітників.

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 15 % від валового товарообігу підприємства за рік.

12. Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

13. Розрахунок амортизації

Для розрахунку цієї статті витрат, необхідно спочатку визначити вартість кожної групи основних засобів. Амортизації підлягає вартість нових основних засобів які були створенні або придбані в процесі реалізації проекту створення нового закладу ресторанного господарства.

14. Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаються у обсязі 15 % від валового товарообороту.

15. Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат.

16. Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства

Прибуток – це основна мета створення та діяльності закладу ресторанного господарства. Прибуток підприємства є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Для закладу ресторанного господарства джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому у подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Планові показники доходу (товарообігу) від реалізації продукції та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності, фінансових витрат визначалися у попередніх розрахунках.

Податок на додану вартість розраховується як $1/6$ від товарообігу. Діюча ставка податку на додану вартість – 20 %. Ставка податку на прибуток підприємства встановлена у розмірі 18 %.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці.

17. Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Середник чек – це показник, який використовується закладами ресторанного господарства для орієнтації гостей щодо цінового сегменту закладу, це приблизний діапазоні цін, на який варто орієнтуватися при виборі.

Середній чек на гостя розраховується за формулою:

$$СЧ = ВТд / Кг \quad (2.2)$$

де ВТд – валовий товарообіг за день , грн.

Кг – кількість гостей за день, осіб.

Орієнтовні значення показника наступні:

1. Сегмент з середнім чеком до 5 євро. Це сегмент барів, невеликих кав'ярень, кафе з кондитерськими виробами – тобто без серйозних технологічних процесів в закладі. Гості приходять в такі заклади, щоб купити закуску і 1-2 напої.

2. Сегмент з середнім чеком 5-15 євро. Це звичайні піцерії, ресторани, кафе, де є офіціанти, розширене меню, технологічна кухня, 50-60 позицій в меню, де є розширений бар.

3. Сегмент з середнім чеком 20 євро і вище. Це ресторани з більш складними стравами і напоями вищої категорії, на 100 і більше посадочних місць, з красивим інтер'єром і подачею.

18.Розрахунок показників ефективності проекту

Ефективність проекту визначається зіставленням ефекту від здійснення інвестиційних витрат з їх величиною.

Коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат (K_e) визначається за формулою:

$$K_e = ЧП / ІВ \quad (2.3)$$

де ЧП – чистий прибуток, тис. грн.;

ІВ – інвестиційні витрати на здійснення проекту, тис. грн.

Термін окупності (Т) – кількість часу, необхідна для покриття витрат на той чи інший проект або для повернення коштів, вкладених підприємством за рахунок коштів, одержаних в результаті основної діяльності по даному проекту, це показник зворотний коефіцієнту ефективності, його визначають за формулою:

$$T = 1 / K_e \quad (2.4)$$

Рівень рентабельності продажів визначають за формулою:

$$P = ЧП / ЧД * 100\% \quad (2.5)$$

де ЧП – чистий прибуток, тис. грн.;

ЧД – чистий дохід від реалізації, тис.грн.

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю.

РОЗДІЛ 3

РОЗРАХУНОК ЕФЕКТИВНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ

3.1. Мобільне кафе

Проект передбачає створення мобільного кафе для організації масових заходів на Чорноморському Узбережжі Одеської області. Заклад пропонує послуги мобільного кафе а саме: організації харчування на місці, а саме в будівлі кафе на території комплексного підприємства, заклад буде надавати кейтерингові послуги, які проявляються в організації харчування та дозвілля на місці проведення масових заходів на Чорноморському Узбережжі Одеської області. Кафе може надавати послуги харчування там де буде відбуватися масовий захід, будь то фестиваль, спортивні змагання або свято. А також мобільне кафе прийматиме замовлення на організацію бенкетів – весіль, днів народжень, дитячих свят, ювілеїв, тощо, які планується організуватися на відкритій місцевості Чорноморського Узбережжя. Кейтерингові послуги включають приготування і доставка страви, сервірують стіл, обслуговують гостей і наводять лад після. Це потрібна послуга.

3.1.1. Розрахунок інвестиційних витрат проєкту

Розрахунок вартості будівництва

$S_{\text{буд}} = 720 \text{ м}^2$

$\text{Ц}_{\text{буд}} = 18 \text{ тис грн./м}^2$

$$720 * 18\,000 = 12\,960\,000$$

$$\text{Вбуд} = 12960 \text{ тис.грн}$$

3.1.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання

Виробниче обладнання та розрахунок його вартості наведено в таблиці 3.1

Таблиця 3.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис. грн.
1	Процесор	R 301	1	23000	25,30
2	Підставка	ПП	1	5600	6,16
3	Шафа холодильна	ШХ-0,4 МС	1	35000	38,50
4	Ванна мийна	ВМ-1	2	3800	8,36
5	Стілець для розрубу	РС – 1	1	4500	4,95
6	Стіл виробничий секційний модульний	СПСМ-2	2	3500	7,70
7	Бак для відходів		1	800	0,88
8	Шафа холодильна	ШХ-0,4 МС	1	35000	38,50
9	Машина для нарізання овочів універсальна	МРО-50-200	1	13000	14,30
10	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	1	3500	3,85
11	Машина для чищення картоплі	МОК-125	1	12000	13,20
12	Ванна мийна	ВМ-1	2	3800	8,36
13	Стіл для очистки цибулі	СПЛ	1	3500	3,85
14	Стіл доочистки картоплі та корнеплодів	СПК	1	3500	3,85
15	Стіл виробничий секційний модульний	СПСМ-2	1	3500	3,85
16	Рукомийник		1	1500	1,65
17	Бак для відходів		1	800	0,88
18	Шафа жарочна електрична	ШЖЭ-0,4	1	46000	50,60
19	Сковорідка електрична	СЕ-0,22-0,1	2	18000	39,60
20	Плита електрична	ПЭМ-0,51	3	38000	125,40
21	Вставка секційна модульна	ВС-300	2	5600	12,32
22	Котел електричний	КЭ-100	1	48000	52,80
23	Апарат для готування та роздавання чаю й кави	АЧК-1	1	21000	23,10
24	Апарат для готування кави по-східному	ЗФК	1	18000	19,80
25	На столі підсобному	СП	1	3500	3,85
26	Стіл виробничий секційний модульний	СПСМ-3	4	3500	15,40
27	Мармит станційний електричний	МСЭ-84	1	8200	9,02
28	Стійка роздавальна теплова	СРТЭСМ	1	9800	10,78
29	Раковина для миття рук	РР	1	1500	1,65
30	Бачок для відходів		1	800	0,88
31	Стіл із шафою й охолоджуваною гіркою	СОЭСМ-3	1	14000	15,40
32	Стіл виробничий	СПСМ-2	1	3500	3,85

33	Шафа холодильна	ШХ-0,4	1	35000	38,50
34	Хліборізка	СРХ-130	1	12000	13,20
35	Шафа для хліба	ШХ-5	1	4000	4,40
36	Стіл для хліборізки	С-13	1	3500	3,85
37	Бачок для відходів		1	800	0,88
38	Раковина для мийки рук		1	1500	1,65
39	Буфетна стійка	БС	1	16000	17,60
40	Прилавок-вітрина для демонстрації продукції	UDD 300 SC	1	14000	15,40
41	Низькотемпературна секція	UDD 400 BR	1	20000	22,00
42	Стіл підсобний	СП	1	3500	3,85
43	Машина мийна	МПУ –1000	1	18000	19,80
44	Ванна мийна	ВМ -1А	3	3800	12,54
45	Водонагрівач	МЭ – 1В	1	9000	9,90
46	Стіл для збору залишків їжі	З – 1	1	3500	3,85
47	Стіл підсобний	СП	1	3500	3,85
48	Шафа для посуду	ШП – 1	1	4000	4,40
49	Бак для відходів	-	1	800	0,88
50	Ванна мийна	ВМ - 1	2	3800	8,36
51	Подтоварник металевий	ПТ -2	1	6700	7,37
52	Стелаж	СЖ – 1 А	1	4000	4,40
53	Бак для відходів	-	1	800	0,88
54	Раковина	-	1	1500	1,65
Загальна вартість					767,80

3.1.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів наведено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Розрахунок вартості інших видів основних виробничих засобів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис. грн	Загальна вартість, тис. грн
1	Транспортні засоби	10	767,8	76,78
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	767,8	307,12
3	Інші основні засоби	10	767,8	76,78
Всього		Х		460,68

3.1.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплановано створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів за даними проекту коштує 674,25 тис. грн.

3.1.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.1.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці 3.3

Таблиця 3.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис. грн
1	Будівництво	12960,00
2	Виробниче обладнання	767,80
3	Транспортні засоби	76,78
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	307,12
5	Інші основні засоби	76,78
6	Створення запасу сировини і товарів	674,25
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	14962,73

3.1.7 Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

З метою визначення середньоденних витрат сировини, купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складаємо таблицю 3.4.

Таблиця 3.4 – Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за день

№	Сировина та товари	Одиниця вимірювання	Кількість	Ціна поставлення, грн	Вартість сировини, грн.	Торгова націнка		Вартість сировини з націнкою, грн	ПДВ		Товарообіг
						%	грн		20%	грн	
Продукція власного виробництва											
1	Кефаль чорноморська свіжа	кг	2,72	180	489,60	180	881,28	1370,88	20	274,18	1645,06
2	Курка	кг	32,539	100	3253,90	180	5857	9110,92	20	1822,18	10933,1
3	Курчата	кг	8,094	120	971,28	180	1748,3	2719,58	20	543,92	3263,50
4	Свинина	кг	23,228	250	5807,00	180	10452	16259,60	20	3251,92	19511,5
5	Сало шпик	кг	2,685	220	590,70	180	1063,2	1653,96	20	330,79	1984,75
6	Оселедець	кг	3,75	150	562,50	180	1012,50	1575,00	20	315,00	1890,00
7	Сьомга солена	кг	2,394	650	1556,10	180	2800,98	4357,08	20	871,42	5228,50
8	Сьомга свіжа	кг	3,648	800	2918,40	180	5253,12	8171,52	20	1634,30	9805,82
9	Кілька	кг	3,819	48	183,31	180	329,96	513,27	20	102,65	615,93
10	Язик яловичий	кг	0,911	200	182,20	180	327,96	510,16	20	102,03	612,19

11	Легені	кг	1,8	70	126,00	180	226,80	352,80	20	70,56	423,36
12	Печінка яловича	кг	2,196	150	329,40	180	592,92	922,32	20	184,46	1106,78
13	Серце	кг	2,448	100	244,80	180	440,64	685,44	20	137,09	822,53
14	Яловичина вирізка	кг	6,919	260	1798,94	180	3238,09	5037,03	20	1007,41	6044,44
15	Яловичина	кг	17,753	240	4260,72	180	7669,30	11930,02	20	2386,00	14316,02
16	М'ята (зелень)	кг	0,431	500	215,50	180	387,90	603,40	20	120,68	724,08
17	Помідори свіжі	кг	8,04	120	964,80	180	1736,64	2701,44	20	540,29	3241,73
18	Огірки свіжі	кг	6,432	70	450,24	180	810,43	1260,67	20	252,13	1512,81
19	Кріп (зелень)	кг	0,222	300	66,60	180	119,88	186,48	20	37,30	223,78
20	Журавлина	кг	0,122	180	21,96	180	39,53	61,49	20	12,30	73,79
21	Салат	кг	0,032	350	11,20	180	20,16	31,36	20	6,27	37,63
22	Перець солодк.	кг	3,182	120	381,84	180	687,31	1069,15	20	213,83	1282,98
23	Лук зелений	кг	3,432	370	1269,84	180	2285,71	3555,55	20	711,11	4266,66
24	Лимон	кг	6,678	50	333,90	180	601,02	934,92	20	186,98	1121,90
25	Персики свіжі	кг	3,36	70	235,20	180	423,36	658,56	20	131,71	790,27
26	Петрушка (зелень)	кг	0,648	350	226,80	180	408,24	635,04	20	127,01	762,05
27	Баклажани	кг	2,627	90	236,43	180	425,57	662,00	20	132,40	794,40
28	Груші свіжі	кг	2,052	70	143,64	180	258,55	402,19	20	80,44	482,63
29	Сливи свіжі	кг	1,332	50	66,60	180	119,88	186,48	20	37,30	223,78
30	Капуста цв. св.	кг	5,85	120	702,00	180	1263,60	1965,60	20	393,12	2358,72
31	Гриби марин.	кг	1,025	300	307,50	180	553,50	861,00	20	172,20	1033,20
32	Майонез	кг	1,21	120	145,20	180	261,36	406,56	20	81,31	487,87
33	Масло вершк.	кг	1,858	300	557,40	180	1003,32	1560,72	20	312,14	1872,86
34	Молоко	л	6,637	30	199,11	180	358,40	557,51	20	111,50	669,01
35	Маргарин	кг	3,614	90	325,26	180	585,47	910,73	20	182,15	1092,87
36	Кулінарн. жир	кг	0,41	60	24,60	180	44,28	68,88	20	13,78	82,66
37	Сметана	кг	10,73	110	1180,30	180	2124,54	3304,84	20	660,97	3965,81
38	Олія	кг	2,934	65	190,71	180	343,28	533,99	20	106,80	640,79
39	Плоди маринов.	кг	0,81	90	72,90	180	131,22	204,12	20	40,82	244,94
40	Вершки	кг	1,294	220	284,68	180	512,42	797,10	20	159,42	956,52
41	Маслини	кг	0,72	350	252,00	180	453,60	705,60	20	141,12	846,72
42	Яйця	шт	329	7	2303,00	180	4145,40	6448,40	20	1289,68	7738,08
43	Зел. горошок (конс.)	кг	3,163	90	284,67	180	512,41	797,08	20	159,42	956,49
44	Печінка тріск. в маслі (конс.)	кг	0,54	350	189,00	180	340,20	529,20	20	105,84	635,04
45	Сир	кг	8,721	350	3052,35	180	5494,23	8546,58	20	1709,32	10255,90
46	Жир тварин. топлен. харч.	кг	3,845	60	230,70	180	415,26	645,96	20	129,19	775,15
47	Морква	кг	9,545	40	381,80	180	687,24	1069,04	20	213,81	1282,85
48	Картопля	кг	184,76	10	1847,60	180	3325,68	5173,28	20	1034,66	6207,94
49	Петрушка (корінь)	кг	1,2	40	48,00	180	86,40	134,40	20	26,88	161,28

50	Буряки	кг	4,866	10	48,66	180	87,59	136,25	20	27,25	163,50
51	Цибуля ріпч.	кг	27,558	60	1653,48	180	2976,26	4629,74	20	925,95	5555,69
52	Капуста білокач. свіжа	кг	16,069	40	642,76	180	1156,97	1799,73	20	359,95	2159,67
53	Капуста кваш.	кг	17,246	50	862,30	180	1552,14	2414,44	20	482,89	2897,33
54	Огірки солені	кг	2,343	80	187,44	180	337,39	524,83	20	104,97	629,80
55	Гриби біл. суш.	кг	2,427	500	1213,50	180	2184,30	3397,80	20	679,56	4077,36
56	Чорнослив	кг	3,897	210	818,37	180	1473,07	2291,44	20	458,29	2749,72
57	Горіхи волоськ	кг	2,115	300	634,50	180	1142,10	1776,60	20	355,32	2131,92
58	Цукор	кг	3,996	35	139,86	180	251,75	391,61	20	78,32	469,93
59	Оцет 3%-й	л	1,077	60	64,62	180	116,32	180,94	20	36,19	217,12
60	Кава натур. мел	кг	4,18	400	1672,00	180	3009,60	4681,60	20	936,32	5617,92
61	Крупи манні	кг	0,714	30	21,42	180	38,56	59,98	20	12,00	71,97
62	Какао-порошок	кг	0,11	350	38,50	180	69,30	107,80	20	21,56	129,36
63	Ванілін	кг	0,0007	320	0,22	180	0,40	0,63	20	0,13	0,75
64	Сухарі пшенич	кг	0,49	120	58,80	180	105,84	164,64	20	32,93	197,57
65	Сухофрукти	кг	0,55	150	82,50	180	148,50	231,00	20	46,20	277,20
66	Борошно пшен.	кг	6,382	35	223,37	180	402,07	625,44	20	125,09	750,52
67	Локшина дом.	кг	2,544	45	114,48	180	206,06	320,54	20	64,11	384,65
68	Ваніль	кг	0,03	10000	300,00	180	540,00	840,00	20	168,00	1008,00
69	Шоколад, порош	кг	0,48	300	144,00	180	259,20	403,20	20	80,64	483,84
70	Родзинки	кг	0,106	180	19,08	180	34,34	53,42	20	10,68	64,11
71	Часник	кг	0,671	120	80,52	180	144,94	225,46	20	45,09	270,55
72	Молоко сгущ	кг	0,58	70	40,60	180	73,08	113,68	20	22,74	136,42
73	Лавровий лист	кг	0,004	600	2,40	180	4,32	6,72	20	1,34	8,06
74	сода харчова	кг	0,002	90	0,18	180	0,32	0,50	20	0,10	0,60
75	Кориця	кг	0,001	650	0,65	180	1,17	1,82	20	0,36	2,18
76	Квасоля	кг	1,888	60	113,28	180	203,90	317,18	20	63,44	380,62
77	Перець чорний	кг	0,0208	600	12,48	180	22,46	34,94	20	6,99	41,93
78	Чай вищ сорту	кг	0,17	350	59,50	180	107,10	166,60	20	33,32	199,92
79	Соль	кг	0,895	10	8,95	180	16,11	25,06	20	5,01	30,07
80	Крупи рисові	кг	0,67	45	30,15	180	54,27	84,42	20	16,88	101,30
81	Мед натур	кг	0,298	230	68,54	180	123,37	191,91	20	38,38	230,29
82	Кислота лим	кг	0,031	300	9,30	180	16,74	26,04	20	5,21	31,25
83	Желатин	кг	0,108	200	21,60	180	38,88	60,48	20	12,10	72,58
84	Кефір	л	30	35	1050,00	180	1890,00	2940,00	20	588,00	3528,00
Всього продукції власного виробництва:						50916,20					171078,4
Закупні товари											
1	Вода фруктова, в асортименті	пл	42	20	840,00	180	1512,00	2352,00	20	470,40	2822,40
2	Вода мінер, в асортименті	пл	31	20	620,00	180	1116,00	1736,00	20	347,20	2083,20

3	Сік, в асортименті	пл	30	35	1050,00	180	1890,00	2940,00	20	588,00	3528,00
4	Торти нарізні в асортименті	шт	128	60	7680,00	180	13824,00	21504,00	20	4300,80	25804,80
5	Тістечка в асортименті	шт	105	50	5250,00	180	9450,00	14700,00	20	2940,00	17640,00
6	Шоколад в асортименті	кг	3	350	1050,00	180	1890,00	2940,00	20	588,00	3528,00
7	Цукерки в асортименті	кг	3	90	270,00	180	486,00	756,00	20	151,20	907,20
8	Хліб білий	кг	4,7	60	282,00	180	507,60	789,60	20	157,92	947,52
9	Хліб житній	кг	2,4	64	153,60	180	276,48	430,08	20	86,02	516,10
Всього закупних товарів					17195,60						57777,22
Всього					58111,80	X	X	X	X	X	228855,6

3.1.8 Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік

Розрахунки валового товарообігу у розрахунках на рік представлено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	228855,63	80099,47
-по продукції власного виробництва	171078,42	59877,45
-по закупних товарах	57777,22	20222,03

3.1.9 Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами

Перелік поточних витрат закладу ресторанного господарства на рік наведені в таблиці 3.6

Таблиця 3.6 - Перелік витрат закладу ресторанного господарства

Найменування елемента	Склад витрат за елементом
Матеріальні витрати	1) сировина і матеріали (основні та допоміжні), що використовуються при виготовленні продукції, придбаваються у сторонніх організацій та входять до складу продукції, що виробляється; 2) куповані напівфабрикати і комплектуючі вироби, що підлягають монтажу або додатковому обробленню на цьому підприємстві; 3) паливо та енергію, придбані у сторонніх організацій для технологічних цілей, опалення виробничих приміщень, транспортних робіт, пов'язаних з обслуговуванням виробництва власним транспортом, 4) тара і тарні матеріали, використані при виробництві продукції, якщо це передбачено технологічним процесом і здійснюється в цеху (дільниці) до здавання готової продукції на склад; 5) будівельні матеріали та запасні частини, витрачені на технологічні цілі,

	<p>утримання та ремонт необоротних активів; б) запасні частини, використані для ремонту основних засобів, інших необоротних активів; 7) товари, використані для виробничо-господарських потреб, тобто без продажу іншим особам; 8) малоцінні та швидкозношувані предмети (термін корисного використання яких не більше одного року), використані у виробничій діяльності підприємства, зокрема: інструмент, господарський інвентар, спеціальне оснащення, спецодяг тощо; 9) виконані для підприємства роботи і послуги виробничого характеру сторонніми підприємствами: здійснення окремих операцій з виробництва продукції; обробка сировини та матеріалів; проведення випробувань для визначення якості сировини та матеріалів, що використовуються у виробництві; транспортні послуги сторонніх організацій на перевезення вантажу територією підприємства, що є складовою технологічного процесу виробництва, тощо; 10) втрати унаслідок нестачі матеріальних цінностей у межах норм природного убутку.</p>	
Витрати на оплату праці	<p>1) витрати на виплату основної та додаткової (премії, заохочення тощо) заробітної плати персоналу відповідно до системи оплати праці, прийнятої на підприємстві, включаючи будь-які види грошових і матеріальних доплат; 2) гарантійні та компенсаційні виплати персоналу, пов'язані з індексацією заробітної плати, з затримкою виплати заробітної плати тощо, у порядку та розмірах, передбачених законодавством; 3) виплати персоналу підприємства за невідпрацьований час, передбачені законодавством: витрати, на оплату щорічних відпусток персоналу підприємства або щомісячних відрахувань на створення забезпечення майбутніх оплат відпусток тощо; 4) витрати, пов'язані з підготовкою (навчанням) і перепідготовкою кадрів; 5) інші витрати на оплату праці, що визнаються елементами витрат на оплату праці.</p>	
Відрахування на соціальні заходи	Єдиний соціальний внесок	% від витрат на оплату праці, що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту
Амортизація	<p>1) амортизація (знос) основних засобів; 2) амортизація інших необоротних матеріальних активів; 3) накопичена амортизація нематеріальних активів; 4) накопичена амортизація довгострокових біологічних активів; 5) знос інвестиційної нерухомості.</p>	
Інші витрати	Витрати операційної діяльності, які не увійшли до складу попередніх елементів, зокрема витрати на відрядження, на послуги зв'язку, плата за розрахунково-касове обслуговування тощо.	

3.1.10 Розрахунок матеріальних витрат

Розрахунки матеріальних витрат на день та на рік наведені в таблиці 3.7

Таблиця 3.7 – Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	68111,80	23839,13
Інші матеріальні витрати		3575,87

Всього	27415,00
--------	----------

3.1.11 Розрахунок витрат на оплату праці

Розрахунки приблизної кількості робітників та витрат на оплату праці розтаговані в таблиці 3.8.

Таблиця 3.8 - Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн
1	Адміністративно управлінський персонал	2-12	3 – 7 МЗ*
2	Виробничий персонал	Кількість кухарів, розрахована	2 – 5 МЗ*
3	Працівники торговельної зали	3-20	2 – 5 МЗ*
3	Допоміжний персонал	5-15	1,5 – 3 МЗ*

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту: 7200 грн

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 20 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 16019,89 тис.грн.

3.1.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи складають 3524,38 тис.грн.

3.1.13 Розрахунок амортизації

Розрахунки розміру амортизації поделених по групам вказані в таблиці 3.9

Таблиця 3.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	12960,00	648,00
передавальні пристрої	7		
група 4 - машини та обладнання	10	767,80	153,56
група 5 - транспортні засоби	20	76,78	15,36
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	20	307,12	76,78

група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	76,78	6,14
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			721,99

3.1. 14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 18 % від валового товарообороту.

3.1.15 Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат (див. таблиця 3.10)

Таблиця 3.10 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	27415,00
2	Витрати на оплату праці	16019,89
3	Відрахування на соціальні заходи	3524,38
4	Амортизація	899,84
5	Інші витрати	14417,90
	Всього витрат	62277,01

3.1.16 Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства

Алгоритм розрахунку основних результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.11

Таблиця 3.11 - Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	80099,47
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	13349,91
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	66749,56
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	62277,01
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	4472,55
6	Податок на прибуток (ПП)	805,06
7	Чистий прибуток (ЧП)	3667,49

3.1.17 Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Орієнтовні значення показника наступні:

1. Сегмент з середнім чеком до 5 євро. Це сегмент барів, невеликих кав'ярень, кафе з кондитерськими виробами – тобто без серйозних технологічних процесів в закладі. Гості приходять в такі заклади, щоб купити закуски і 1-2 напої.

2. Сегмент з середнім чеком 5-15 євро. Це звичайні піцерії, ресторани, кафе, де є офіціанти, розширене меню, технологічна кухня, 50-60 позицій в меню, де є розширений бар.

3. Сегмент з середнім чеком 20 євро і вище. Це ресторани з більш складними стравами і напоями вищої категорії, на 100 і більше посадочних місць, з красивим інтер'єром і подачею.

3.1.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Ефективність проекту визначається зіставленням ефекту від здійснення інвестиційних витрат з їх величиною. Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 3.12.

Таблиця 3.12 – Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	80099,47
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	66749,56
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	62277,01
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн	4472,55
5	Податок на прибуток, тис. грн.	805,06
6	Чистий прибуток, тис. грн.	3667,49
7	Рентабельність продажів, %	5,49
8	Середній чек, грн.	352,09
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,99

З таблиці 3.12 можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

3.2. Кафе здорового харчування «Весна»

Темою проекту передбачено створення кафе здорового харчування для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської області. Згідно з загальною концепцією комплексного готельно-ресторанного закладу, ресторан відноситься до групи «Весна».

Основна цільова аудиторія закладу – жінки та чоловіки віком від 20 до 45 років, які ведуть активний спосіб життя, займаються спортом та стежать за своїм здоров'ям. Кафе пропонує реалізовувати корисні страви з збалансованими споживними цінностями які підходять для людей які слідкують за станом свого здоров'я У кафе можна проводити зустрічі, майстер-класи та різноманітні урочистості.

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.2.1 Розрахунок вартості будівництва

$$S_{\text{буд}} = 418 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 20 \text{ тис грн./м}^2$$

$$418 * 20 \text{ 000} = 8 \text{ 360 000}$$

$$В_{\text{буд}} = 8 \text{ 360 тис.грн}$$

3.2.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання

Виробниче обладнання, його кількість і вартість наведено в таблиці 3.2.1

Таблиця 3.2.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис.грн.
1	Машина для очищення овочів	EL65	1	14000	15,40
2	Універсальний привід з фаршмішалкою і м'ясорубкою	Romeo Agustoni M/MR 10	1	20000	22,00
3	Овочерізка	Robot Coupe CL30	1	12000	13,20
4	Холодильна шафа	IL 70TB/2	2	38000	83,60
5	Стіл виробничий для овочів	СПР-ОО2	1	3500	3,85
6	Стіл виробничий	СПД 800	2	3500	7,70
7	Стіл виробничий для риби	СПР-ОР	1	3500	3,85
8	Стелаж пересувний	СП-125	1	4000	4,40
9	Рибоочисна машина	РО-1	1	15000	16,50

10	Ванна мийна	МВВ-2-6	1	3800	4,18
11	Ванна мийна	ВМ-1М	2	3800	8,36
12	Раковина для миття рук	РР	1	1500	1,65
13	Бак для відходів	БВ	1	800	0,88
14	Овочерізка настільна	RG 30	1	13000	14,30
15	Міксер ручний	Robot Coup Mini MP 170 Combi	1	8600	9,46
16	Слайсер	Celme-220	1	7500	8,25
17	Міксер для коктейлів	GASTRORAG	1	7900	8,69
18	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	1	3500	3,85
19	Холодильна шафа	ШХ-0,6	1	38000	41,80
20	Стіл виробничий	СПСМ-1	2	3500	7,70
21	Стіл виробничий	СПСМ-5	1	3500	3,85
22	Стіл з охолоджувальною шафою і горкою	СОСМ-3	1	14000	15,40
23	Ванна мийна	ВМ-1А	1	3800	4,18
24	Стійка роздавальна охолодувальна	ПВВ (ПХЗ)-70	1	8900	9,79
25	Раковина для рук	РР	1	1500	1,65
26	Бак для відходів	БВ	1	800	0,88
27	Стіл виробничий	СПД-800	3	3500	11,55
28	Стіл виробничий	СПД-800 Б	2	3500	7,70
29	Плита	ВЕКО FSE67310GX	2	19000	41,80
30	Ванна мийна	1 ВМР	1	3800	4,18
31	Стелаж пересувний	СТ-400	1	4000	4,40
32	Стійка роздавальна теплова	СРТЕСМ	2	9600	21,12
33	Марміт стаціонарний електричний	МСЕ-2	2	8600	18,92
34	Ваги електричні Днепровес	Днепровес ДІ-6	1	2400	2,64
37	Раковина для миття рук		1	1500	1,65
38	Бак для відходів		1	800	0,88
Загальна вартість					430,21

3.2.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Розрахунки вартості інших видів основних виробничих засобів наведено в таблиці 3.2.2

Таблиця 3.2.2 – Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн	Загальна вартість, тис. грн
1	2	3	4	5
			(табл. 1)	(п3*п4/100)

1	Транспортні засоби	10	430,21	43,02
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	430,21	172,08
3	Інші основні засоби	10	430,21	43,02

3.2.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів коштує 249,10 тис. грн.

3.2.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.2.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці.3.2.3

Таблиця 3.2.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	8360,00
2	Виробниче обладнання	430,21
3	Транспортні засоби	43,02
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	172,08
5	Інші основні засоби	43,02
6	Створення запасу сировини і товарів	249,10
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	9397,44

3.2.7 Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю 3.2.4.

Таблиця 3.2.4 – Розрахунок валового товарообігу ресторану за день

№	Сировина та товари	Одиниця вимірювання	Кількість	Ціна поставлення, грн	Вартість сировини, грн.	Торгова націнка		Вартість сировини з націнкою, грн	ПДВ		Товарообіг
						%	грн		20%	грн	
Продукція власного виробництва											
1	Телятина	кг	10,7	300	3210,00	120	3852,00	7062,00	20	1412,40	8474,40
2	Свинина (котлетне м'ясо)	кг	1,02	180	183,60	120	220,32	403,92	20	80,78	484,70

3	Яловичина (котлетне м'ясо)	кг	8,59	240	2061,60	120	2473,92	4535,52	20	907,10	5442,62
4	Курка	кг	2,34	100	234,00	120	280,80	514,80	20	102,96	617,76
5	Язик свинний	кг	9,39	140	1314,60	120	1577,52	2892,12	20	578,42	3470,54
6	Кістки харчові	кг	4	40	160,00	120	192,00	352,00	20	70,40	422,40
7	Щука	кг	13,6	300	4080,00	120	4896,00	8976,00	20	1795,20	10771,20
8	Окунь морський	кг	1,63	320	521,60	120	625,92	1147,52	20	229,50	1377,02
9	Оселедець солоний	кг	2	120	240,00	120	288,00	528,00	20	105,60	633,60
10	Часник	кг	0,11	120	13,20	120	15,84	29,04	20	5,81	34,85
11	Огіркі свіжі	кг	14,03	70	982,10	120	1178,52	2160,62	20	432,12	2592,74
12	Цибуля зелена	кг	1,51	300	453,00	120	543,60	996,60	20	199,32	1195,92
13	Томати свіжі	кг	12,49	120	1498,80	120	1798,56	3297,36	20	659,47	3956,83
14	Цибуля ріпчаста	кг	19,74	60	1184,40	120	1421,28	2605,68	20	521,14	3126,82
15	Салат зелений	кг	4,58	300	1374,00	120	1648,80	3022,80	20	604,56	3627,36
16	Шампінйони свіжі	кг	12,2	80	976,00	120	1171,20	2147,20	20	429,44	2576,64
17	Картопля	кг	60,15	10	601,50	120	721,80	1323,30	20	264,66	1587,96
18	Морква	кг	2,65	40	106,00	120	127,20	233,20	20	46,64	279,84
19	Хрін (корінь)	кг	1,7	50	85,00	120	102,00	187,00	20	37,40	224,40
20	Петрушка (корінь)	кг	2,96	40	118,40	120	142,08	260,48	20	52,10	312,58
21	Вишня	кг	0,3	70	21,00	120	25,20	46,20	20	9,24	55,44
22	Журавлина	кг	0,9	100	90,00	120	108,00	198,00	20	39,60	237,60
23	Абрикоси	кг	2,35	80	188,00	120	225,60	413,60	20	82,72	496,32
24	Агрис	кг	0,3	90	27,00	120	32,40	59,40	20	11,88	71,28
25	Апельсини	кг	8,14	50	407,00	120	488,40	895,40	20	179,08	1074,48
26	Банани	кг	7,5	60	450,00	120	540,00	990,00	20	198,00	1188,00
27	Лимони	кг	1,63	55	89,65	120	107,58	197,23	20	39,45	236,68
28	Яблука	кг	8,96	22	197,12	120	236,54	433,66	20	86,73	520,40
29	Масло вершкове	кг	1,8	250	450,00	120	540,00	990,00	20	198,00	1188,00
30	Кефір	л	2	35	70,00	120	84,00	154,00	20	30,80	184,80
31	Ряжанка	л	2	35	70,00	120	84,00	154,00	20	30,80	184,80

32	Сир голландський	кг	0,75	350	262,50	120	315,00	577,50	20	115,50	693,00
33	Окіст копчено-варений	кг	0,6	210	126,00	120	151,20	277,20	20	55,44	332,64
34	Буженина	кг	0,6	230	138,00	120	165,60	303,60	20	60,72	364,32
35	Сир кисломолочний	кг	15,35	190	2916,50	120	3499,80	6416,30	20	1283,26	7699,56
36	Севрюга гарячого копчення	кг	0,53	340	180,20	120	216,24	396,44	20	79,29	475,73
37	Скумбрія холодного копчення	кг	1,13	320	361,60	120	433,92	795,52	20	159,10	954,62
38	Сосиски	кг	4,1	120	492,00	120	590,40	1082,40	20	216,48	1298,88
39	Шинка	кг	2,61	230	600,30	120	720,36	1320,66	20	264,13	1584,79
40	Пломбір	кг	10,5	260	2730,00	120	3276,00	6006,00	20	1201,20	7207,20
41	Морозиво вершкове	кг	7,9	260	2054,00	120	2464,80	4518,80	20	903,76	5422,56
42	Яйця курячі	кг	8,94	90	804,60	120	965,52	1770,12	20	354,02	2124,14
43	Молоко	л	25,5	30	765,00	120	918,00	1683,00	20	336,60	2019,60
44	Жир кулінарний	кг	1,7	50	85,00	120	102,00	187,00	20	37,40	224,40
45	Маргарин столовий	кг	5,8	90	522,00	120	626,40	1148,40	20	229,68	1378,08
46	Сметана	кг	4,5	180	810,00	120	972,00	1782,00	20	356,40	2138,40
47	Вершки 35%-й жирності	кг	4	240	960,00	120	1152,00	2112,00	20	422,40	2534,40
48	Томатне пюре	кг	1,23	90	110,70	120	132,84	243,54	20	48,71	292,25
49	Сухарі паніровані	кг	0,7	80	56,00	120	67,20	123,20	20	24,64	147,84
50	Горошок зелений (консервований)	кг	0,76	80	60,80	120	72,96	133,76	20	26,75	160,51
51	Желатин	кг	0,15	200	30,00	120	36,00	66,00	20	13,20	79,20
52	Оцет 9-%	л	1,43	60	85,80	120	102,96	188,76	20	37,75	226,51
53	Борошно пшеничне	кг	2,94	20	58,80	120	70,56	129,36	20	25,87	155,23
54	Корнішони	кг	0,5	130	65,00	120	78,00	143,00	20	28,60	171,60
55	Олія рослинна	л	2,1	60	126,00	120	151,20	277,20	20	55,44	332,64
56	Цукор	кг	15,7	35	549,50	120	659,40	1208,90	20	241,78	1450,68
57	Ікра паюсна	кг	0,5	5600	2800,00	120	3360,00	6160,00	20	1232,00	7392,00
58	Соус південний	кг	1,2	80	96,00	120	115,20	211,20	20	42,24	253,44
59	Сіль харчова	кг	0,7	20	14,00	120	16,80	30,80	20	6,16	36,96
60	Перець чорний	кг	0,05	600	30,00	120	36,00	66,00	20	13,20	79,20

	мелений										
61	Кава натуральна	кг	1,46	400	584,00	120	700,80	1284,80	20	256,96	1541,76
62	Кислота лимонна	кг	0,04	300	12,00	120	14,40	26,40	20	5,28	31,68
63	Ванілін	кг	0,001	10000	10,00	120	12,00	22,00	20	4,40	26,40
64	Крохмаль картопляний	кг	0,03	200	6,00	120	7,20	13,20	20	2,64	15,84
65	Какао-порошок	кг	0,245	350	85,75	120	102,90	188,65	20	37,73	226,38
66	Кава розчина	кг	0,24	400	96,00	120	115,20	211,20	20	42,24	253,44
67	Чай в/с	кг	0,074	300	22,20	120	26,64	48,84	20	9,77	58,61
68	Огірки солоні	кг	4,76	80	380,80	120	456,96	837,76	20	167,55	1005,31
69	Гриби мариновані	кг	5,34	300	1602,00	120	1922,40	3524,40	20	704,88	4229,28
70	Крупа гречана	кг	2,6	30	78,00	120	93,60	171,60	20	34,32	205,92
71	Варення журавлини	з кг	0,48	60	28,80	120	34,56	63,36	20	12,67	76,03
72	Краби (консервовані)	кг	0,6	350	210,00	120	252,00	462,00	20	92,40	554,40
73	Родзинки	кг	1,18	120	141,60	120	169,92	311,52	20	62,30	373,82
74	Лапша	кг	3,38	40	135,20	120	162,24	297,44	20	59,49	356,93
75	Рафінадна пудра	кг	2	60	120,00	120	144,00	264,00	20	52,80	316,80
76	Бісквіт	кг	0,5	60	30,00	120	36,00	66,00	20	13,20	79,20
77	Яблука (консервовані)	кг	0,5	40	20,00	120	24,00	44,00	20	8,80	52,80
78	Сироп плодовий	л	0,5	50	25,00	120	30,00	55,00	20	11,00	66,00
79	Мед	кг	1,4	100	140,00	120	168,00	308,00	20	61,60	369,60
80	Шоколад-порошок	кг	0,3	240	72,00	120	86,40	158,40	20	31,68	190,08
Всього продукції власного виробництва:					43147,22						113908,7
Закупні товари											
1	Пиріжки печені з вишнями	з кг	4,5	70	315,00	120	378,00	693,00	20	138,60	831,60
2	Пиріжки печені з м'ясом	з кг	4,5	80	360,00	120	432,00	792,00	20	158,40	950,40
3	Ватрушка угорська	кг	5,1	60	306,00	120	367,20	673,20	20	134,64	807,84
4	Булочка з маком	кг	6	80	480,00	120	576,00	1056,00	20	211,20	1267,20
5	Кекс столичний	кг	6	70	420,00	120	504,00	924,00	20	184,80	1108,80
6	Тістечка асортименті	в кг	3,35	100	335,00	120	402,00	737,00	20	147,40	884,40
7	Печиво родзинками	з кг	3	90	270,00	120	324,00	594,00	20	118,80	712,80
8	Печиво «День ніч»	і кг	3	80	240,00	120	288,00	528,00	20	105,60	633,60

9	Шоколад «Міленіум»	кг	3	300	900,00	120	1080,00	1980,00	20	396,00	2376,00
10	Батончик «Баунті»	кг	3	350	1050,00	120	1260,00	2310,00	20	462,00	2772,00
11	Батончик «Снікерс»	кг	3	350	1050,00	120	1260,00	2310,00	20	462,00	2772,00
12	Хліб житній	кг	7,29	70	510,30	120	612,36	1122,66	20	224,53	1347,19
13	Хліб пшеничний	кг	7,29	60	437,40	120	524,88	962,28	20	192,46	1154,74
Всього закупних товарів				6673,70						17618,57	
Всього				49820,92						131527,2	

3.2.8 Розрахунок валового товарообігу на рік

Розрахунок валового товарообігу на рік представлено у таблиці 3.2.5.

Таблиця 3.2.5 – Розрахунок валового товарообігу ресторану за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн
Валовий товарообіг	131527,23	46034,53
-по продукції власного виробництва	113908,66	39868,03
-по закупних товарах	17618,57	6166,50

3.2.9 Планування операційних витрат ресторану

Перелік операційних витрат наведено в таблиці 3.1.6.

3.2.10 Розрахунок матеріальних витрат

Розрахунок матеріальних витрат викладені в таблиці 3.2.7

Таблиця 3.2.7 – Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	49820,92	17437,32
Інші матеріальні витрати		2615,60
Всього		20052,92

3.2.11 Розрахунок витрат на оплату праці

Витрати за цим елементом викладені в таблиці 3.1.8.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 15 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 6905,18тис.грн.

3.2.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє

станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 1519,14 тис.грн.

3.2.13 Розрахунок амортизації

Розрахунки амортизаційних відрахувань викладені в таблиці 3.2.9.

Таблиця 3.2.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі,	5	8360,00	418,00
споруди,	7		
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	430,21	86,04
група 5 - транспортні засоби	20	43,02	8,60
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	172,08	43,02
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	43,02	3,44
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			559,11

3.2.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 15 % від валового товарообороту.

3.2.15 Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат (див. Таблиця 3.2.10)

Таблиця 3.2.10 - Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	20052,92
2	Витрати на оплату праці	6905,18
3	Відрахування на соціальні заходи	1519,14
4	Амортизація	559,11
5	Інші витрати	5524,14

	Всього витрат	34560,49
--	---------------	----------

3.2.16 Планування операційного прибутку ресторану

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.2.11

Таблиця 3.2.11 – Планування основних результатів діяльності ресторану

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	46034,53
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	7672,42
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	38362,11
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	34560,49
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	3801,62
6	Податок на прибуток (ПП)	684,29
7	Чистий прибуток (ЧП)	3117,33

3.2.17 Розрахунок середнього чеку ресторану

Див. 3.1.17.

3.2.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 3.2.12.

Таблиця 3.2.12 - Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	46034,53
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	38362,11
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	34560,49
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	3801,62
5	Податок на прибуток, тис. грн.	684,29
6	Чистий прибуток, тис. грн.	3117,33
7	Рентабельність продажів, %	8,13
8	Середній чек, грн.	214,91
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,01

З таблиці 3.2.12 можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів.

Отже, можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

3.3. Кафе «Варенична»

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.3.1 Розрахунок вартості будівництва

Sбуд = 402 м²

Цбуд = 9 тис грн.

403 * 9 000 = 3 618 000

Вбуд = 3 618 тис.грн

3.3.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання та його вартість визначено в табл.3.3.1

Таблиця 3.3.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн	Кошторисна вартість, тис. грн
1	Ванна мийна	ВМ-2	1	3000	3,30
2	Ванна мийна	ВМ-1	1	3000	3,30
3	Холодильна шафа	ШХ-0,56	1	30000	33,00
4	Машина овочерізальна	Robot Coupe CL 40	1	13000	14,30
5	Стіл для встановлення засобів малої механізації	СММСМ	1	2500	2,75
6	Стіл виробничий для м'яса	СПСМ-1	1	2500	2,75
7	Стіл виробничий для коренеплодів, цибулі	СПСМ	1	2500	2,75
8	Стіл виробничий для капусти, овочів, зелені	СПСМ	2	2500	5,50
9	Стелаж пересувний	СП-125	1	3000	3,30
10	Раковина для миття рук	РР	1	1000	1,10
11	Бачок для відходів	БВ	1	500	0,55
12	Пастакукер	Kogast ЕКТТ47/У	2	45000	99,00
13	Плита електрична з духовою шафою	Kogast EST47/1	1	16000	17,60
14	Котел харчоварильний	КЕ-60	1	17000	18,70
15	Кавомашина	Saeco Aulika Top HSC Blac	1	7800	8,58
16	Мармит	ВМЕ-7-10	1	6700	7,37
17	Машина для просіювання борошна	МПМВ-30	1	12800	14,08

18	Тістоміс	Frosty HTD 30B	1	17000	18,70
19	Пельменно-вареничний апарат	JBL-130	1	23000	25,30
20	Підтоварник для борошна	ПТ-2А	1	5000	5,50
21	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	3	2500	8,25
22	Стіл виробничий	СПСМ-5	3	2500	8,25
23	Стелаж пересувний	СП-125	1	3500	3,85
24	Бак для мусора		1	500	0,55
25	Рукомийник		1	1000	1,10
26	Овоченарізальна машина	Robot coupe	1	7600	8,36
27	Ваги настільні	P-190	1	3000	3,30
28	Хліборізка	Sinmag SM-302	1	4800	5,28
29	Стіл виробничий	СПСМ-1	2	2500	5,50
30	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	1	2500	2,75
31	Стелаж пересувний	СП-125	1	3000	3,30
32	Шафа холодильна	ШХ-0,4	1	30000	33,00
33	Морозильна шафа	ШШ	1	39000	42,90
34	Раковина для рук	РР	1	1000	1,10
35	Бачок для відходів	БО	1	500	0,55
Загальна вартість					415,47

3.3.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Витрати на придбання інших видів основних засобів розраховуємо у таблиці 3.3.2

Таблиця 3.3.2 - Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
			4	5
1	2	3	(табл. 1)	(п3*п4/100)
1	Транспортні засоби	10	415,47	41,55
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	415,47	166,19
3	Інші основні засоби	10	415,47	41,55

3.3.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів коштує 171,07 тис. грн.

3.2.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.2.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці 3.3.3.

Таблиця 3.3.3 - Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн
1	Будівництво	3618,00
2	Виробниче обладнання	415,47
3	Транспортні засоби	41,55
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	166,19
5	Інші основні засоби	41,55
6	Створення запасу сировини і товарів	171,07
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
Загальна сума витрат за проектом		4553,83

3.3.7 Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю 3.3.4.

Таблиця 3.3.4 - Розрахунок валового товарообігу ресторану за день

№	Сировина та товари	Одиниця вимірювання	Кількість	Ціна поштальника, грн	Вартість сировини,	Торгова націнка		Вартість сировини з націнкою, грн	ПДВ		Товарообіг
					грн	%	грн		20%	грн	
Продукція власного виробництва											
1	Курка	кг	21,8	80	1744	150	2616	4360	20	872,00	5232,00
2	Сало шпик	кг	5,2	150	780	150	1170	1950	20	390,00	2340,00
3	Цибуля ріпчаста	кг	31,13	16	498,08	150	747,12	1245,2	20	249,04	1494,24
4	Морква	кг	2,24	18	40,32	150	60,48	100,8	20	20,16	120,96
5	Картопля	кг	37,35	19	709,65	150	1064,48	1774,13	20	354,83	2128,95
6	Капуста білокачанна	кг	32,55	35	1139,25	150	1708,88	2848,13	20	569,63	3417,75
7	Помідори	кг	9,64	40	385,6	150	578,4	964	20	192,80	1156,80

8	Огірки	кг	9,75	30	292,5	150	438,75	731,25	20	146,25	877,50
9	Редиска	кг	1,94	30	58,2	150	87,3	145,5	20	29,10	174,60
10	Петрушка (корінь)	кг	0,6	33	19,8	150	29,7	49,5	20	9,90	59,40
11	Цибуля зелена	кг	1,46	180	262,8	150	394,2	657	20	131,40	788,40
12	Салат	кг	2,63	190	499,7	150	749,55	1249,25	20	249,85	1499,10
13	Кріп	кг	0,84	170	142,8	150	214,2	357	20	71,40	428,40
14	Яблука	кг	5,6	30	168	150	252	420	20	84,00	504,00
15	Вишні	кг	7,7	40	308	150	462	770	20	154,00	924,00
16	Полуниці	кг	3,5	60	210	150	315	525	20	105,00	630,00
17	Чорна смородина	кг	3,1	70	217	150	325,5	542,5	20	108,50	651,00
18	Гриби білі сушені	кг	1,55	300	465	150	697,5	1162,5	20	232,50	1395,00
19	Масло вершкове	кг	2,2	250	550	150	825	1375	20	275,00	1650,00
20	Молоко	л	60,6	22	1333,2	150	1999,8	3333	20	666,60	3999,60
21	Ряжанка	л	17	29	493	150	739,5	1232,5	20	246,50	1479,00
22	Сир к-м	кг	47	190	8930	150	13395	22325	20	4465,00	26790,00
23	Сир твердий	кг	4,5	250	1125	150	1687,5	2812,5	20	562,50	3375,00
24	Сметана	кг	18,2	120	2184	150	3276	5460	20	1092,00	6552,00
25	Яйця курячі	шт	340	2	680	150	1020	1700	20	340,00	2040,00
26	Жир тварин.	кг	0,6	35	21	150	31,5	52,5	20	10,50	63,00
27	Борошно	кг	69,5	30	2085	150	3127,5	5212,5	20	1042,50	6255,00
28	Перець чорний	кг	0,1	500	50	150	75	125	20	25,00	150,00
29	Сода	кг	0,03	200	6	150	9	15	20	3,00	18,00
30	Дріжджі	кг	0,26	300	78	150	117	195	20	39,00	234,00
31	Кориця	кг	0,07	600	42	150	63	105	20	21,00	126,00
32	Лимонна кислота	кг	0,14	200	28	150	42	70	20	14,00	84,00
33	Томатне пюре	кг	1,55	70	108,5	150	162,75	271,25	20	54,25	325,50
34	Сіль	кг	2,6	8	20,8	150	31,2	52	20	10,40	62,40
35	Олія рослинна	л	3,1	35	108,5	150	162,75	271,25	20	54,25	325,50
36	Цукор	кг	8,3	30	249	150	373,5	622,5	20	124,50	747,00
37	Чай	кг	0,7	260	182	150	273	455	20	91,00	546,00
38	Кава натур.	кг	3,5	300	1050	150	1575	2625	20	525,00	3150,00

39	Кава в зернах	кг	7,2	290	2088	150	3132	5220	20	1044,00	6264,00
40	Какао-порошок	кг	0,7	280	196	150	294	490	20	98,00	588,00
41	Консерви для салата далекого	кг	3,5	70	245	150	367,5	612,5	20	122,50	735,00
Всього продукції власного виробництва:								29793,7			89381,1
Закупні товари											
1	Вода мінеральна	шт	60	10	600	150	900	1500	20	300,00	1800,00
2	Сік «Сандора»	л	30	30	900	150	1350	2250	20	450,00	2700,00
3	Вода фруктована	шт	90	13	1170	150	1755	2925	20	585,00	3510,00
4	Пиво «Туборг»	шт	50	35	1750	150	2625	4375	20	875,00	5250,00
Всього закупних товарів								4420			13260
Всього								34213,7	X	X	102641,1

3.3.8 Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік

Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного представлено у таблиці 3.3.5

Таблиця 3.3.5 - Розрахунок валового товарообігу ресторану за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	102641,10	35924,39
-по продукції власного виробництва	89381,10	31283,39
-по закупних товарах	13260,00	4641,00

3.3.9 Планування операційних витрат закладу

Перелік витрат наведено в таблиці 3.1.6.

3.3.10 Розрахунок матеріальних витрат

Розрахунок матеріальних витрат викладені у таблиці 3.3.7.

Таблиця 3.3.7 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн

Вартість сировини та закупних товарів	34213,70	11974,80
Інші матеріальні витрати		1796,22
Всього		13771,01

3.3.11 Розрахунок витрат на оплату праці

Витрати за цим елементом представлені у таблиці 3.1.8.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 18 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 6466,39 тис.грн.

3.3.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи складає 1422,61 тис.грн.

3.3.13 Розрахунок амортизації

Для розрахунку амортизаційних відрахувань складена таблиця 3.3.9

Таблиця 3.3.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис. грн	Амортизація, тис.грн
1	2	3 (табл. 3)	4 (п3*п2/100)
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі,	5	3456,00	172,80
споруди,	7		
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	415,47	83,09
група 5 - транспортні засоби	20	41,55	8,31
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	166,19	41,55
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	41,55	3,32
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			309,07

3.3.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 17 % від валового товарообороту.

3.3.15 Розрахунок витрат операційної діяльності

Складаємо кошторис операційних витрат показники в таблиці 3.3.10

Таблиця 3.3.10 - Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн
1	Матеріальні витрати	13771,01
2	Витрати на оплату праці	6466,39
3	Відрахування на соціальні заходи	1422,61
4	Амортизація	309,07
5	Інші витрати	6466,39
Всього витрат		28435,47

3.3.16 Планування операційного прибутку закладу

Планування операційного прибутку закладу (таблиця 3.3.11)

Таблиця 3.3.11 - Планування основних результатів діяльності закладу

№	Показник	Розрахунок	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	Табл. 5	35924,39
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	= ВТ/6	5987,40
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	=ВТ-ПДВ	29936,99
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	Табл. 10	28435,47
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	=ЧД-Вод	1501,51
6	Податок на прибуток (ПП)	=ФР*0,18	270,27
7	Чистий прибуток (ЧП)	=ФР-ЧП	1231,24

3.3.17 Розрахунок середнього чеку закладу

Див. 3.1.17

3.3.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Ефективність проекту визначається зіставленням ефекту від здійснення інвестиційних витрат з їх величиною. Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 3.3.12.

Таблиця 3.3.12 - Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	35924,39

2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	29936,99
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	28435,47
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	1501,51
5	Податок на прибуток, тис. грн.	270,27
6	Чистий прибуток, тис. грн.	1231,24
7	Рентабельність продажів, %	4,11
8	Середній чек, грн.	171,07
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,57

З таблиці 3.3.12 можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже, можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

3.4. Пельменна

Темою дипломного проекту передбачено створення пельменної для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської області. Згідно з загальною концепцією комплексного готельно-ресторанного закладу, ресторан відноситься до групи «Зима».

Пельменна є заклад громадського харчування, яке є альтернативою сучасному фаст-фуду. Заклад пропонує відвідувачам страви з гарячих пельменів з різними начинками, оригінальною подачею, приваблива обстановка закладу та національний колорит здатні скласти конкуренцію став звичним закордонному фаст-фуду в вигляді картоплі фри чи гамбургерів. Основні тенденції ринку громадського харчування – концепція здорової їжі, використання місцевих продуктів і тема кухні з авторським підходом.

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.4.1 Розрахунок вартості будівництва

$$S_{\text{буд}} = 334 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 12 \text{ тис грн./м}^2$$

$$334 * 12 \text{ 000} = 4 \text{ 008 000}$$

Вбуд = 4008 тис.грн

3.4.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання

Розрахунок вартості виробничого обладнання викладені в таблиці 3.4.1

Таблиця 3.4.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість од., грн.	Кошторисна вартість, тис.грн
1	Ванна мийна	ВМ-2	1	3800	4,18
2	Ванна мийна	ВМ-1	1	3800	4,18
3	Холодильна шафа	Customcool CCR1400P	1	38000	41,80
4	Холодильна шафа	ШХ-0,40М	1	35000	38,50
5	Машина овочерізальна	FIMAR FNTM	1	14000	15,40
6	М'ясорубка	МЕТОС	1	9000	9,90
7	Фаршемішалка	КТ-S60	1	14000	15,40
8	Стіл для встановлення засобів малої механізації	СММСМ	1	3500	3,85
9	Стіл виробн. для м'яса	СПСМ-1	1	3500	3,85
10	Стіл виробничий для коренеплодів, цибулі	СПСМ	1	3500	3,85
11	Стелаж пересувний	СП-125	1	4000	4,40
12	Раковина для миття рук	РР	1	1500	1,65
13	Бачок для відходів		1	800	0,88
14	Макароніварка	Bertos E6CP6B	2	12000	26,40
15	Плита електрична	ЕП-4 ЖШ-К	1	18000	19,80
16	Кавомашина	Philips	1	17000	18,70
17	Мармит	ВМЕ-7-10	1	8200	9,02
18	Машина для просіювання борошна	МПМВ-30	1	30000	33,00
19	Тістомісильна машина	GASTROMIX HSD20B	1	40000	44,00
20	Пельменний апарат	Altezero JGL-120-5B	1	30000	33,00
21	Підтоварник для борошна	ПТ-2А	1	3000	3,30
22	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	3	3500	11,55
23	Стіл виробничий	СПСМ-5	3	3500	11,55
24	Стелаж пересувний	СП-125	1	4000	4,40
25	Бак для мусора		1	800	0,88
26	Рукомийник		1	1500	1,65
27	Овоченарізальна машина	Robot coupe	1	13000	14,30
28	Ваги настільні	Р-190	1	2000	2,20
29	Хліборізка	Sinmag SM-302	1	7000	7,70
30	Стіл виробничий	СПСМ-1	2	3500	7,70
31	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	1	3500	3,85
32	Стелаж пересувний	СП-125	1	4000	4,40

33	Шафа холодильна	ШХ-0,4М	1	39000	42,90
34	Морозильна шафа	ШШ	1	45000	49,50
37	Раковина для рук	РР	1	1500	1,65
38	Бачок для відходів	БО	1	800	0,88
Загальна вартість					500,17

3.4.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих засобів наведено в таблиці 3.4..2

Таблиця 3.4.2 – Розрахунок вартості інших видів основних виробничих засобів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн	Загальна вартість, тис. грн
1	2	3	4(табл. 1)	5(п3*п4/100)
1	Транспортні засоби	10	500,17	50,02
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	500,17	200,07
3	Інші основні засоби	10	500,17	50,02

3.4.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів дорівнює 227,37тис. грн.

3.4.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.4.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці 3.4.3.

Таблиця 3.4.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн
1	Будівництво	4008,00
2	Виробниче обладнання	500,17
3	Транспортні засоби	50,02
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	200,07
5	Інші основні засоби	50,02
6	Створення запасу сировини і товарів	227,37

7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	5135,64

3.4..7 Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

Для визначення середньоденних витрат сировини, товарів та планування товарообороту закладу у розрахунок на день складемо таблицю 3.4.4.

Таблиця 3.4.4 – Розрахунок валового товарообігу закладу за день

№	Сировина та товари	Одиниця вимірювання	Кількість	Ціна постачальника, грн	Вартість сировини, грн.	Торгова націнка		Вартість сировини з націнкою, грн	ПДВ		Товарообіг
						%	грн		20%	грн	
Продукція власного виробництва											
1	Яловичина (котлетне м'ясо)	кг	30,1	220	6622,00	10	662,00	13244,00	20	2648,80	15892,80
2	Свинина (котлетне м'ясо)	кг	28	150	4200,00	10	420,00	8400,00	20	1680,00	10080,00
3	Баранина	кг	16	500	8000,00	10	800,00	16000,00	20	3200,00	19200,00
4	Куряче філе	кг	21,6	100	2160,00	10	216,00	4320,00	20	864,00	5184,00
5	Сом (філе без кісток)	кг	4,9	350	1715,00	10	171,50	3430,00	20	686,00	4116,00
6	Цибуля ріпчаста	кг	16	60	960,00	10	96,00	1920,00	20	384,00	2304,00
7	Часник	кг	0,15	105	15,75	10	1,575	31,50	20	6,30	37,80
8	Морква	кг	2,24	40	89,60	10	8,96	179,20	20	35,84	215,04
9	Помідори	кг	5,36	120	643,20	10	64,32	1286,40	20	257,28	1543,68
10	Огірки	кг	11,9	70	833,00	10	83,30	1666,00	20	333,20	1999,20
11	Капуста синя	кг	6,2	40	248,00	10	24,80	496,00	20	99,20	595,20
12	Картопля	кг	14,2	10	142,00	10	14,20	284,00	20	56,80	340,80
13	Петрушка (зелень)	кг	0,35	350	122,50	10	12,25	245,00	20	49,00	294,00
14	Петрушка	кг	0,61	40	24,40	10	2,44	48,80	20	9,76	58,56

	(корінь)										
1 5	Цибуля порей	кг	1,16	200	232,00	10 0	232,0 0	464,00	20	92,80	556,80
1 6	Салат	кг	2,4	300	720,00	10 0	720,0 0	1440,00	20	288,0 0	1728,00
1 7	Маринов ані кабачки	кг	5	120	600,00	10 0	600,0 0	1200,00	20	240,0 0	1440,00
1 8	Масло вершков е	кг	3,7	300	1110,00	10 0	1110, 00	2220,00	20	444,0 0	2664,00
1 9	Молоко	л	12	35	420,00	10 0	420,0 0	840,00	20	168,0 0	1008,00
2 0	Ряжанка	л	8	40	320,00	10 0	320,0 0	640,00	20	128,0 0	768,00
2 1	Сир твердий	кг	3,3	300	990,00	10 0	990,0 0	1980,00	20	396,0 0	2376,00
2 2	Сметана	кг	12,2	110	1342,00	10 0	1342, 00	2684,00	20	536,8 0	3220,80
2 3	Мацун	кг	5	180	900,00	10 0	900,0 0	1800,00	20	360,0 0	2160,00
2 4	Маргари н	кг	8,7	90	783,00	10 0	783,0 0	1566,00	20	313,2 0	1879,20
2 5	Майонез	кг	8,4	120	1008,00	10 0	1008, 00	2016,00	20	403,2 0	2419,20
2 6	Яйця курячі	кг	400	5	2000,00	10 0	2000, 00	4000,00	20	800,0 0	4800,00
2 7	Борошно	кг	160	20	3200,00	10 0	3200, 00	6400,00	20	1280, 00	7680,00
2 8	Перець чорний	кг	0,32	500	160,00	10 0	160,0 0	320,00	20	64,00	384,00
2 9	Сіль	кг	2,5	10	25,00	10 0	25,00	50,00	20	10,00	60,00
3 0	Олія рослинна	л	0,9	65	58,50	10 0	58,50	117,00	20	23,40	140,40
3 1	Оцет 3%	кг	4	60	240,00	10 0	240,0 0	480,00	20	96,00	576,00
3 2	Соус Південни й	кг	1	120	120,00	10 0	120,0 0	240,00	20	48,00	288,00
3 3	Цукор	кг	18,9	35	661,50	10 0	661,5 0	1323,00	20	264,6 0	1587,60
3 4	Чай	кг	0,55	300	165,00	10 0	165,0 0	330,00	20	66,00	396,00
3 5	Кава натураль на	кг	3,67	400	1468,00	10 0	1468, 00	2936,00	20	587,2 0	3523,20
3 6	Кава в зернах	кг	7,2	400	2880,00	10 0	2880, 00	5760,00	20	1152, 00	6912,00
3 7	Какао- порошок	кг	0,8	370	296,00	10 0	296,0 0	592,00	20	118,4 0	710,40

Всього продукції власного виробництва :				45474,45						109138,7
Закупні товари										
Всього закупних товарів				0,00						0
Всього				45474,45	X	X	X	X	X	109138,7

3.4.8 Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік

представлено у таблиці 3.4.5.

Таблиця 3.4.5 - Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	109138,68	38198,54
-по продукції власного виробництва	109138,68	38198,54
-по закупних товарах	0,00	0,00

3.4.9 Планування операційних витрат закладу

Перелік витрат наведено в таблиці 3.1.6.

3.4.10 Розрахунок матеріальних витрат

Розрахунок матеріальних витрат на день та на рік наведено в табл.3.4.7.

Таблиця 3.4.7. - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн
Вартість сировини та закупних товарів	45474,45	15916,06
Інші матеріальні витрати		795,80
Всього		16711,86

3.4.11 Розрахунок витрат на оплату праці

Витрати за цим елементом викладені в таблиці 3.1.8.

3.4.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи дорівнюють 1260,55 тис.грн.

3.4.13 Розрахунок амортизації

Для розрахунку цієї статті витрат була складена таблиця 3.4.9

Таблиця 3.4.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма аморти	Вартість основних засобів,	Амортизація, тис.грн
-------	--------------	----------------------------	----------------------

	зації, %	тис.грн	
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі,	5	4008,00	200,40
споруди,	7		
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	500,17	100,03
група 5 - транспортні засоби	20	50,02	10,00
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	200,07	50,02
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	50,02	4,00
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			364,46

3.4.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 15 % від валового товарообороту.

3.4.15 Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Розрахунок загальних витрат операційної діяльності – в таблиці 3.4.10.

Таблиця 3.4.10 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	16711,86
2	Витрати на оплату праці	5729,78
3	Відрахування на соціальні заходи	1260,55
4	Амортизація	364,46
5	Інші витрати	5729,78
	Всього витрат	29796,43

3.4.16 Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства

Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства визначені в таблиці 6.11

Таблиця 3.4.11 – Планування основних результатів діяльності ресторану

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	38198,54
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	6366,42
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	31832,12
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	29796,43

5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	2035,69
6	Податок на прибуток (ПП)	366,42
7	Чистий прибуток (ЧП)	1669,26

3.4.17 Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Див. п. 3.1.17.

3.4.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Розрахунки показників ефективності проекту викладені в таблиці 3.4.12

Таблиця 3.4.12 – Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	38198,54
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	31832,12
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	29796,43
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	2035,69
5	Податок на прибуток, тис. грн.	366,42
6	Чистий прибуток, тис. грн.	1669,26
7	Рентабельність продажів, %	5,24
8	Середній чек, грн.	121,27
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,08

З таблиці 3.4.12 можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

3.5. Ресторан вірменської кухні

Темою дипломного проекту передбачено створення ресторану вірменської кухні для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської області.

Згідно з загальною концепцією комплексного готельно-ресторанного закладу, наш ресторан відноситься до групи «Осінь». Осінь - найспокійніша

пора, тому розташована при в'їзді у комплекс.

Вірменська кухня - це самостійна пам'ятка країни. Одна з найдавніших у світі, вона і в наші дні зберігає вікові традиції вірменського народу, заслужено рахуючись однією з найбільш самобутніх кулінарних традицій планети. Вірменська кухня - це зелень (багато зелені!), сири, овочі, м'ясо і, звичайно, лаваш! Сотні видів унікальних трав які використовуються для приготування.

Національний напій країни - коньяк. Коньячне виробництво в Вірменії засновано всього лише трохи більше ста років тому, але за такий незначний термін країна придбала заслужену славу одного з кращих виробників цього напою. З найдавніших часів вірмени вміли робити і хороше вино, але в наші дні його випуск значно скоротився, і вживається воно, в основному, тільки в межах країни. Зате вірменська шовковична горілка, яка випускається як промислово, так і кустарним способом (майже в кожному дворі) вважається цілющим напоєм, що володіє до того ж чудовим смаком. З безалкогольних напоїв, без сумніву, найбільш відомий "тархун" (зовсім не те, що можна купити в пластиковій пляшці). Також дуже популярні чудові мінеральні води країни і фруктові соки. Кава і чай - на кожному розі і чудової якості.

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.5.1 Розрахунок вартості будівництва

$$S_{\text{буд}} = 540 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 20 \text{ тис грн./м}^2$$

$$540 * 20 \text{ 000} = 10 \text{ 800 000}$$

$$В_{\text{буд}} = 10800 \text{ тис.грн}$$

3.5.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання (Таблиця 3.5.1)

Таблиця 3.5.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кі-сть, шт.	Вартість од., грн	Кошторисна вартість, тис.грн
1	Мийно-очищувальна машина	М-5	1	34000	37,40
2	Кухонний комбайн	HURAKAN HKN-CL8M	2	14000	30,80
3	Холодильна шафа	ШХ-0,80М	2	32000	70,40
4	Стіл виробничий	СПСМ-1	2	3500	7,70
5	Стіл виробничий для доочистки картоплі	СПК	1	3500	3,85
6	Стіл виробничий для чищення	СПЛ	1	3500	3,85

	лука				
7	Стіл виробничий для чищення риби	СПР	1	3500	3,85
8	Стіл виробничий	СПСМ-1	1	3500	3,85
9	Ванна для миття	ВМ-1А	1	3800	4,18
10	Ванна для миття	ВМ-2А	1	3800	4,18
11	Стелаж виробничий пересувний.	СП-125	1	4000	4,40
12	Раковина для рук	РР	1	1500	1,65
13	Бак для відходів	БВ	1	800	0,88
14	Плита електрична з жарочною шафою	Арм-Еко ПЕ-4Ш	2	45000	99,00
15	Електрошашличниця	ЕШ-3,0/220-10	1	12000	13,20
16	Кавоварка	КВЕ-7	1	7800	8,58
17	Електрочайник		1	2900	3,19
18	Стіл виробничий	СПСМ-1	6	3500	23,10
19	Стелаж пересувний	СП-125	1	4000	4,40
20	Стійка роздавальна теплова	СРТЕСМ	2	7500	16,50
21	Марміт стаціонарний електричний	МСЕ-84	2	8200	18,04
22	Раковина для миття рук	РР	1	1500	1,65
23	Бак для відходів	БО	1	800	0,88
24	Холодильна шафа	ШХ-0,6	1	30000	33,00
25	Стіл виробничий	СПСМ-1	2	3500	7,70
26	Стіл з охолоджу-вальною шафою і горкою	СОСМ-3	1	7900	8,69
27	Ванна мийна	ВМ-1А	1	3800	4,18
28	Стійка роздавальна охолодувальна	ПВВ (ПХЗ)-70	1	9500	10,45
29	Раковина для рук	РР	1	1500	1,65
30	Бак для відходів	БО	1	800	0,88
Загальна вартість					432,08

3.5.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих засобів (див. табл. 3.5.2)

Таблиця 3.5.2. - Розрахунок вартості і видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Вартість виробничого обладнання,	Загальна вартість, тис. грн
			тис.грн.	грн
1	2	3	4	5
			(табл. 1)	(п3*п4/100)
1	Транспортні засоби	10	432,08	43,21
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	432,08	172,83
3	Інші основні засоби	10	432,08	43,21

3.5.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів дорівнює 1044,49 тис. грн.

3.5.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.5.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці. 3.5.3.

Таблиця 3.5.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	10800,00
2	Виробниче обладнання	432,08
3	Транспортні засоби	43,21
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	172,83
5	Інші основні засоби	43,21
6	Створення запасу сировини і товарів	1044,49
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	12635,82

3.5.7 Планування операційних доходів закладу

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю 3.5.4.

Таблиця 3.5.4 – Розрахунок валового товарообігу закладу за день

№	Сировина та товари	Одиниця вимірювання	Кількість	Ціна поста чальника, грн	Вартість сировини, грн.	Торгова націнка		Вартість сировини з націнкою, грн	ПДВ		Товарообіг
						%	грн		20%	грн	
Продукція власного виробництва											
1	Баранина	кг	39,72	400	15888	180	28598,4	44486,4	20	8897,28	53383,68
2	Баранина (котл. м'ясо)	кг	17,4	370	6438	180	11588,4	18026,4	20	3605,28	21631,68
3	Телятина	кг	5,5	300	1650	180	2970	4620	20	924,00	5544,00
4	Яловичина (котл. м'ясо)	кг	2,62	220	576,4	180	1037,52	1613,92	20	322,78	1936,70
5	Курка	кг	34,35	80	2748	180	4946,4	7694,4	20	1538,88	9233,28
6	Язик ялов.	кг	3,95	320	1264	180	2275,2	3539,2	20	707,84	4247,04
7	Субпродукти	кг	4,32	80	345,6	180	622,08	967,68	20	193,54	1161,22
8	Індичка	кг	4,51	160	721,6	180	1298,88	2020,48	20	404,10	2424,58

9	Філе гусяче	кг	18	280	5040	180	9072	14112	20	2822,40	16934,40
10	Форель	кг	5,3	350	1855	180	3339	5194	20	1038,80	6232,80
11	Севрюга	кг	3,84	380	1459,2	180	2626,56	4085,76	20	817,15	4902,91
12	Філе морського гребінця	кг	1,6	1280	2048	180	3686,4	5734,4	20	1146,88	6881,28
13	Сиг амурський	кг	19,31	400	7724	180	13903,2	21627,2	20	4325,44	25952,64
14	Кальмари (філе)	кг	10	600	6000	180	10800	16800	20	3360,00	20160,00
15	Креветки	кг	2	365	730	180	1314	2044	20	408,80	2452,80
16	Кістки харчові рибні	кг	3	40	120	180	216	336	20	67,20	403,20
17	Помідори свіжі	кг	25,3	100	2530	180	4554	7084	20	1416,80	8500,80
18	Морква	кг	6,31	40	252,4	180	454,32	706,72	20	141,34	848,06
19	Картопля	кг	26,38	10	263,8	180	474,84	738,64	20	147,73	886,37
20	Огірки свіжі	кг	5,84	70	408,8	180	735,84	1144,64	20	228,93	1373,57
21	Цибуля ріпчаста	кг	27,9	60	1674	180	3013,2	4687,2	20	937,44	5624,64
22	Петрушка (корінь)	кг	0,11	40	4,4	180	7,92	12,32	20	2,46	14,78
23	Хін (корінь)	кг	1,23	60	73,8	180	132,84	206,64	20	41,33	247,97
24	Цибуля зелена	кг	2,83	300	849	180	1528,2	2377,2	20	475,44	2852,64
25	Петрушка (зелень)	кг	7	350	2450	180	4410	6860	20	1372,00	8232,00
26	Часник	кг	1,43	105	150,15	180	270,27	420,42	20	84,08	504,50
27	Портулак городний	кг	3,75	150	562,5	180	1012,5	1575	20	315,00	1890,00
28	Салат зелений	кг	1,05	400	420	180	756	1176	20	235,20	1411,20
29	Баклажани	кг	21,44	90	1929,6	180	3473,28	5402,88	20	1080,58	6483,46
30	Спаржа	кг	2,15	420	903	180	1625,4	2528,4	20	505,68	3034,08
31	Капуста білоочан	кг	7,33	22	161,26	180	290,268	451,528	20	90,31	541,83
32	Перець солодкий	кг	1,94	102	197,88	180	356,184	554,064	20	110,81	664,88
33	Кіндза (зелень)	кг	2,03	300	609	180	1096,2	1705,2	20	341,04	2046,24
34	Кріп (зелень)	кг	0,2	280	56	180	100,8	156,8	20	31,36	188,16
35	Гриби білі свіжі	кг	6,75	115	776,25	180	1397,25	2173,5	20	434,70	2608,20
36	Квасоля (лопатка) св.	кг	1,59	100	159	180	286,2	445,2	20	89,04	534,24
37	Полін естрагон (зелень)	кг	7,88	330	2600,4	180	4680,72	7281,12	20	1456,22	8737,34
38	Лимони	кг	5,03	55	276,65	180	497,97	774,62	20	154,92	929,54

39	Ревінь	кг	0,8	400	320	180	576	896	20	179,20	1075,20
40	Яблука	кг	13,19	22	290,18	180	522,324	812,504	20	162,50	975,00
41	Слива альбухара	кг	0,39	70	27,3	180	49,14	76,44	20	15,29	91,73
42	Айва	кг	9,13	60	547,8	180	986,04	1533,84	20	306,77	1840,61
43	Виноград	кг	6,75	120	810	180	1458	2268	20	453,60	2721,60
44	Персики	кг	15,75	90	1417,5	180	2551,5	3969	20	793,80	4762,80
45	Груші	кг	0,6	80	48	180	86,4	134,4	20	26,88	161,28
46	Журавлина	кг	0,38	160	60,8	180	109,44	170,24	20	34,05	204,29
47	Гранат	кг	6	80	480	180	864	1344	20	268,80	1612,80
48	Сьомга солонна	кг	4,04	450	1818	180	3272,4	5090,4	20	1018,08	6108,48
49	Яйця курячі	кг	18	200	3600	180	6480	10080	20	2016,00	12096,00
50	Майонез	кг	2,83	120	339,6	180	611,28	950,88	20	190,18	1141,06
51	Масло вершкове	кг	6,78	300	2034	180	3661,2	5695,2	20	1139,04	6834,24
52	Сир кисломол.	кг	1,03	160	164,8	180	296,64	461,44	20	92,29	553,73
53	Сметана	л	16,87	100	1687	180	3036,6	4723,6	20	944,72	5668,32
54	Сир російський	кг	8,3	300	2490	180	4482	6972	20	1394,40	8366,40
55	Сир чеддер	кг	0,82	350	287	180	516,6	803,6	20	160,72	964,32
56	Масло вершкове топл.	кг	1,79	400	716	180	1288,8	2004,8	20	400,96	2405,76
57	Молоко	л	16,11	35	563,85	180	1014,93	1578,78	20	315,76	1894,54
58	Маргарин столовий	кг	2,2	130	286	180	514,8	800,8	20	160,16	960,96
59	Жир тваринний топлений	кг	1,88	67	125,96	180	226,728	352,688	20	70,54	423,23
60	Мацун	л	24,1	150	3615	180	6507	10122	20	2024,40	12146,40
61	Жир-сирець курдючний	кг	2,21	30	66,3	180	119,34	185,64	20	37,13	222,77
62	Морозиво пломбір	кг	6,13	160	980,8	180	1765,44	2746,24	20	549,25	3295,49
63	Вершки 10%	кг	0,5	90	45	180	81	126	20	25,20	151,20
64	Білуга хол. копчення	кг	2,18	900	1962	180	3531,6	5493,6	20	1098,72	6592,32
65	Тріска гар. копчення	кг	4,03	700	2821	180	5077,8	7898,8	20	1579,76	9478,56
66	Бринза	кг	0,78	230	179,4	180	322,92	502,32	20	100,46	602,78
67	Севрюга гар. копчення	кг	2,1	1100	2310	180	4158	6468	20	1293,60	7761,60
68	Лапша	кг	2,94	190	558,6	180	1005,48	1564,08	20	312,82	1876,90
69	Горошок зел. конс.	кг	2,62	90	235,8	180	424,44	660,24	20	132,05	792,29
70	Сіль харчова	кг	0,51	11	5,61	180	10,098	15,708	20	3,14	18,85
71	Перець чорн. мел.	кг	0,025	600	15	180	27	42	20	8,40	50,40

72	Цукор	кг	11,1	35	388,5	180	699,3	1087,8	20	217,56	1305,36
73	Ікра зерниста	кг	2,43	3500	8505	180	15309	23814	20	4762,80	28576,80
74	Корнішони	кг	1,62	160	259,2	180	466,56	725,76	20	145,15	870,91
75	Огірки мариновані	кг	1,44	90	129,6	180	233,28	362,88	20	72,58	435,46
76	Краби (консі)	кг	2,67	1500	4005	180	7209	11214	20	2242,80	13456,80
77	Желатин	кг	1,69	650	1098,5	180	1977,3	3075,8	20	615,16	3690,96
78	Оцет 3%-й	л	3,52	60	211,2	180	380,16	591,36	20	118,27	709,63
79	Лавровий лист	кг	0,012	900	10,8	180	19,44	30,24	20	6,05	36,29
80	Соус Південний	кг	0,24	120	28,8	180	51,84	80,64	20	16,13	96,77
81	Квасоля червона	кг	9,48	90	853,2	180	1535,76	2388,96	20	477,79	2866,75
82	Олія рослинна	л	2,33	65	151,45	180	272,61	424,06	20	84,81	508,87
83	Крупа рисова	кг	4,46	60	267,6	180	481,68	749,28	20	149,86	899,14
84	Крупа пшенична	кг	0,46	50	23	180	41,4	64,4	20	12,88	77,28
85	Авелук сушений	кг	5,25	720	3780	180	6804	10584	20	2116,80	12700,80
86	Сочевиця	кг	5,38	125	672,5	180	1210,5	1883	20	376,60	2259,60
87	Борошно пшеничне	кг	2,42	20	48,4	180	87,12	135,52	20	27,10	162,62
88	Родзинки	кг	1,49	250	372,5	180	670,5	1043	20	208,60	1251,60
89	Горіхи волоські	кг	3,77	600	2262	180	4071,6	6333,6	20	1266,72	7600,32
90	Крохмаль картопл.	кг	0,3	65	19,5	180	35,1	54,6	20	10,92	65,52
91	Кориця	кг	0,028	900	25,2	180	45,36	70,56	20	14,11	84,67
92	Кислота лимонна	кг	0,028	300	8,4	180	15,12	23,52	20	4,70	28,22
93	Томатне пюре	кг	1,87	150	280,5	180	504,9	785,4	20	157,08	942,48
94	Гвоздика	кг	0,0004	1000	0,4	180	0,72	1,12	20	0,22	1,34
95	Курага	кг	0,75	600	450	180	810	1260	20	252,00	1512,00
96	Мигдаль	кг	0,1	580	58	180	104,4	162,4	20	32,48	194,88
97	Сироп тархуна	л	0,75	95	71,25	180	128,25	199,5	20	39,90	239,40
98	Сироп вишневий	л	4,5	85	382,5	180	688,5	1071	20	214,20	1285,20
99	Барбарис сушений	кг	0,062	750	46,5	180	83,7	130,2	20	26,04	156,24
100	Чай в/с	кг	0,07	300	21	180	37,8	58,8	20	11,76	70,56
101	Кава натуральна	кг	2,72	550	1496	180	2692,8	4188,8	20	837,76	5026,56
102	Шоколад-порошок	кг	0,48	250	120	180	216	336	20	67,20	403,20
103	Ікра паюсна	кг	1,02	4000	4080	180	7344	11424	20	2284,80	13708,80
104	Печінка тріск в масл	кг	0,3	600	180	180	324	504	20	100,80	604,80

105	Хліб пшеничний	кг	5,1	50	255	180	459	714	20	142,80	856,80
Всього продукції власного виробництва:					133385,49						448175,2
Закупні товари											
1	Айран	уп.	20	30	600	180	1080	1680	20	336,00	2016,00
2	Мінер. вода «Моршинс»	бут	57	20	1140	180	2052	3192	20	638,40	3830,40
3	Мінер. вода «Evian»	бут	95	70	6650	180	11970	18620	20	3724,00	22344,00
4	Pepsi	бут	34	25	850	180	1530	2380	20	476,00	2856,00
5	Mirinda	бут	34	25	850	180	1530	2380	20	476,00	2856,00
6	Живчик	бут	34	25	850	180	1530	2380	20	476,00	2856,00
7	Сік «Річ» в асортименті	бут	27	25	675	180	1215	1890	20	378,00	2268,00
8	Пиво «Киликия» в асорт	бут	10	50	500	180	900	1400	20	280,00	1680,00
9	Пиво ««Darget» Pale Ale»	бут	10	50	500	180	900	1400	20	280,00	1680,00
10	Magengo	бут	4	150	600	180	1080	1680	20	336,00	2016,00
11	Aperol	бут	4	500	2000	180	3600	5600	20	1120,00	6720,00
12	Absenta Xenta	бут	3	750	2250	180	4050	6300	20	1260,00	7560,00
13	Jack Daniels	бут	6	350	2100	180	3780	5880	20	1176,00	7056,00
14	Hankey Bannister	бут	6	280	1680	180	3024	4704	20	940,80	5644,80
15	Chivas Regal	бут	6	700	4200	180	7560	11760	20	2352,00	14112,00
16	Bombay Sapphire	бут	2	500	1000	180	1800	2800	20	560,00	3360,00
17	Finsbury	бут	2	500	1000	180	1800	2800	20	560,00	3360,00
18	Чача	бут	6	300	1800	180	3240	5040	20	1008,00	6048,00
19	Смірнофф	бут	6	300	1800	180	3240	5040	20	1008,00	6048,00
20	Хлібний дар	бут	6	120	720	180	1296	2016	20	403,20	2419,20
21	Grey Goose	бут	6	500	3000	180	5400	8400	20	1680,00	10080,00
22	Absolut Black	бут	6	350	2100	180	3780	5880	20	1176,00	7056,00
23	Shabo	бут	3	300	900	180	1620	2520	20	504,00	3024,00
24	Aragan	бут	4	350	1400	180	2520	3920	20	784,00	4704,00
25	Прадід	бут	4	400	1600	180	2880	4480	20	896,00	5376,00
26	Арагвели	бут	4	300	1200	180	2160	3360	20	672,00	4032,00
27	Hennesy	бут	4	1000	4000	180	7200	11200	20	2240,00	13440,00
28	Kvint Monte Choco	бут	4	700	2800	180	5040	7840	20	1568,00	9408,00
29	Becherovka	бут	3	600	1800	180	3240	5040	20	1008,00	6048,00
30	Sheridan's	бут	3	850	2550	180	4590	7140	20	1428,00	8568,00

31	Sogrape Vinhos Silk & Spice (червоне)	бут	2	200	400	180	720	1120	20	224,00	1344,00
32	Dove Canyon Sargina Areni Yacoubian-Hobbs (червоне)	бут	2	200	400	180	720	1120	20	224,00	1344,00
33	Іджеван Тнакан (біле)	бут	2	220	440	180	792	1232	20	246,40	1478,40
34	Іджеван Тнакан (червоне)	бут	2	220	440	180	792	1232	20	246,40	1478,40
35	Vignobles Cardarelli Château Vouchegeau (біле)	бут	2	210	420	180	756	1176	20	235,20	1411,20
36	PVS Chasselas (біле)	бут	2	230	460	180	828	1288	20	257,60	1545,60
37	Hermon Mount Red (червоне)	бут	2	250	500	180	900	1400	20	280,00	1680,00
38	Muga Reserva (червоне)	бут	2	250	500	180	900	1400	20	280,00	1680,00
39	Voskevaz Pomegranate (червоне)	бут	4	240	960	180	1728	2688	20	537,60	3225,60
40	Vardiani (червоне)	бут	4	200	800	180	1440	2240	20	448,00	2688,00
41	Chateau Mukhrani Sauvignon Blanc (біле)	бут	4	240	960	180	1728	2688	20	537,60	3225,60
42	Pierre Marcel Mellow Selection Sweet	бут	4	250	1000	180	1800	2800	20	560,00	3360,00
43	Chateau Mukhrani Мускат	бут	4	220	880	180	1584	2464	20	492,80	2956,80
44	Maury Grenat AOP VDN	бут	4	220	880	180	1584	2464	20	492,80	2956,80
45	Trevisana Cuvee Spumante Extra Dry (сухе)	бут	6	240	1440	180	2592	4032	20	806,40	4838,40
46	Lambrusco	бут	6	250	1500	180	2700	4200	20	840,00	5040,00

	Corte Rosa Bianco (напівсол.)										
47	Сигари «AL CAPONE Pockets Filter Flame»	пач	10	160	1600	180	2880	4480	20	896,00	5376,00
48	«Handelsgold Classic Cigarillos»	пач	10	105	1050	180	1890	2940	20	588,00	3528,00
49	«Clubmaster Mini Brown»	пач	10	320	3200	180	5760	8960	20	1792,00	10752,00
50	Сигарети «Davidoff»	пач	10	84	840	180	1512	2352	20	470,40	2822,40
51	«Parliamen»	пач	10	78	780	180	1404	2184	20	436,80	2620,80
52	«KENT»	пач	10	80	800	180	1440	2240	20	448,00	2688,00
53	«Camel»	пач	22	79	1738	180	3128,4	4866,4	20	973,28	5839,68
54	Сірники	кор.	82	5	410	180	738	1148	20	229,60	1377,60
Всього закупних товарів					75513						253723,7
Всього					208898,49	X	X	X	X	X	701898,9

3.5.8 Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік представлено у таблиці 3.5.5.

Таблиця 3.5.5 – Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	701898,93	245664,62
-по продукції власного виробництва	448175,25	156861,34
-по закупних товарах	253723,68	88803,29

3.5.9 Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами

Перелік витрат наведено в таблиці 3.1.6.

3.5.10 Розрахунок матеріальних витрат на рік (таблиця 3.5.7)

Таблиця 3.5.7 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	208898,49	73114,47
Інші матеріальні витрати		10967,17
Всього		84081,64

3.5.11 Розрахунок витрат на оплату праці (таблиця 3.1.8)

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 20 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці дорівнюють 54046,22 тис.грн.

3.5.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи дорівнюють 11890,17 тис.грн.

3.5.13 Розрахунок амортизації (таблиця 3.5.9)

Таблиця 3.5.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	В-сть основних засобів, тис.грн	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі,	5	10800,00	540,00
споруди,	7		
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	432,08	86,42
група 5 - транспортні засоби	20	43,21	8,64
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	172,83	43,21
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	43,21	3,46
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			681,72

3.5.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 20 % від валового товарообороту.

3.5.15 Розрахунок загальної вартості витрат (таблиця 3.5.10)

Таблиця 3.5.10 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	84081,64
2	Витрати на оплату праці	54046,22
3	Відрахування на соціальні заходи	11890,17
4	Амортизація	681,72
5	Інші витрати	49132,92
	Всього витрат	199832,67

3.5.16 Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства (див. таблиця 3.5.11)

Таблиця 3.5.11 – Планування основних результатів діяльності азакладу

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	245664,62
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	40944,10
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	204720,52
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	199832,67
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	4887,85
6	Податок на прибуток (ПП)	879,81
7	Чистий прибуток (ЧП)	4008,03

3.5.17 Розрахунок середнього чеку закладу

Див. п. 3.1.17.

3.5.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 3.5.12.

Таблиця 3.5.12 – Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	245664,62
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	204720,52
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	199832,67
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	4887,85
5	Податок на прибуток, тис. грн.	879,81
6	Чистий прибуток, тис. грн.	4008,03
7	Рентабельність продажів, %	2
8	Середній чек, грн.	1724,57
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,15

З таблиці 3.5.12 можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

3.6. Ресторан української кухні

Темою дипломного проекту передбачено створення ресторану української кухні для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі

Одеської області. Згідно з загальною концепцією комплексного готельно-ресторанного закладу, наш ресторан відноситься до групи «Зима».

Національна кухня України надзвичайно багата вибором і різноманітністю страв і, по праву, визнана найбагатшою слов'янської кухнею. Вона пов'язана з традиціями, культурою й способом життя українського народу. Унікальність страв та їх національний колорит підкреслюються навіть у назвах.

Українська кухня – смачна, різноманітна, щедра, ситна, цікава, самобутня. Вона створювалась протягом багатьох віків та відбиває не тільки історичний розвиток нашого народу, а ще його звичаї, традиції, і навіть природні та кліматичні особливості, в яких перебував український народ в процесі свого історичного розвитку.

Кухня складається від простих сільських страв, основою для яких служать м'ясо, злаки та овочі: картопля, капуста, гриби та буряк. Оскільки ще спрадавна українці використовували для приготування їжі піч, то українські страви переважно варені, тушковані або печені.

Українська кухня задовольнить смак навіть найбільш прискіпливого гурмана.

Традиційні українські страви, які обов'язково варто посмакувати: український борщ, сало, вареники з капустою або картоплею та шкварками, м'ясні крученики, банош, голубці, полтавські галушки.

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.6.1 Розрахунок вартості будівництва

Sбуд = 540 м²

Цбуд = 18 тис грн./м²

540*18 000= 9 720 000

Вбуд = 9720,00 тис.грн

3.6.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання (таблиця 3.6.1)

Таблиця 3.6.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість од., грн.	Кошторисна вартість, тис. грн.
1	Багатофункціональний процесор	R301	1	38000	41,80
2	Холодильна шафа	JUKA VD140M	2	85000	187,00

3	Стіл виробничий	СПСМ-1	3	3500	11,55
4	Стіл виробничий	СПР-1	1	3500	3,85
5	Ванна мийна	ВМ-1	2	3800	8,36
6	Ванна мийна	ВМ-2СМ	1	3800	4,18
7	Стелаж пересувний	СП-125	1	4200	4,62
8	Раковина для мийки рук	РР	1	1500	1,65
9	Бачок для відходів		1	800	0,88
10	Плита електрична	Кий-В ПЕД 6	3	45000	148,50
11	Тістомісильна машина	ТМ-60	1	56000	61,60
12	Пекарська шафа	ШЖЭ-3	1	38000	41,80
13	Стіл виробничий	СПСМ-3	5	3500	19,25
14	Стелаж виробничий пересувний	СП-125	1	3800	4,18
15	Просіювач	Каскад	1	35000	38,50
16	Стіл для засобів малого захисту	СПММ-1500	1	3500	3,85
17	Електрочайник	Tefal	1	2000	2,20
18	Кава машина	Saeco IperAutomatica	1	23000	25,30
19	Раковина для мийки рук	РР	1	1500	1,65
20	Бачок для відходів		1	800	0,88
21	Стіл виробничий	СПСМ-3	2	3500	7,70
22	Стойка роздавальна	АСПЕРА	1	7500	8,25
23	Холодильна шафа	ЛУКА VD140М	1	68000	74,80
24	Стіл для малої механізації	СПММ-1500	1	3500	3,85
25	Шафа для хлібу	СХ-1	1	3000	3,30
26	Стіл для нарізки хлібу	С-11	1	3500	3,85
27	Збивальна машина	МВ-6М	1	11500	12,65
28	Багатофункціональна машина	СК HENDI 1050752	1	81000	89,10
29	Слайсер	FROSTY HBS-275	1	12000	13,20
30	Раковина для мийки рук	РР	1	1500	1,65
31	Бачок для відходів		1	800	0,88
Загальна вартість					830,83

3.6.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих засобів (таблиця 3.6.2)

Таблиця 3.6.2 – Розрахунок вартості основних виробничих засобів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн	Загальна вартість, тис. грн
			4	5
1	2	3	(табл. 1)	(п3*п4/100)

1	Транспортні засоби	10	830,83	83,08
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	830,83	332,33
3	Інші основні засоби	10	830,83	83,08

3.6.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 675,46 тис. грн.

3.6.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.6.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці 3.6.3

Таблиця 3.6.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн
1	Будівництво	9720,00
2	Виробниче обладнання	830,83
3	Транспортні засоби	83,08
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	332,33
5	Інші основні засоби	83,08
6	Створення запасу сировини і товарів	675,46
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	11824,78

3.6.7 Планування операційних доходів закладу

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів і планування товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю 3.6..4.

Таблиця 3.6.4 – Розрахунок валового товарообігу закладу за день

№	Сировина та товари	Од.вимірювання	Кількість	Ціна поставчальника, грн	Вартість сировини, грн	Торгова націнка		Вартість сировини з націнкою, грн	ПДВ		Товарообіг
						%	грн		20%	грн	
Продукція власного виробництва											
1	Окунь морський	кг	10,91	300	3273	180	5891,4	9164,4	20	1832,88	10997,28
2	Судак	кг	13,01	260	3382,6	180	6088,68	9471,28	20	1894,26	11365,54
3	Осетер	кг	6,88	520	3577,6	180	6439,68	10017,3	20	2003,46	12020,74
4	Оселедець	кг	10,91	150	1636,5	180	2945,7	4582,2	20	916,44	5498,64
5	Краби	кг	2,18	1100	2398	180	4316,4	6714,4	20	1342,88	8057,28
6	Креветки	кг	2,73	500	1365	180	2457	3822	20	764,40	4586,40
7	Яловичина (грудинка)	кг	5,64	280	1579,2	180	2842,56	4421,76	20	884,35	5306,11
8	Яловичина	кг	5,03	260	1307,8	180	2354,04	3661,84	20	732,37	4394,21

	(покромка)										
9	Яловичина (верхній внутрішній шматки тазостегнової частини)	кг	10,8	250	2700	180	4860	7560	20	1512,00	9072,00
10	Яловичина (лопаточка підлопаткова частини)	кг	8,51	260	2212,6	180	3982,68	6195,28	20	1239,06	7434,34
11	Яловичина (боковий зовнішній шматки тазостегнової частини)	кг	6,12	260	1591,2	180	2864,16	4455,36	20	891,07	5346,43
12	Яловичина (котлетне м'ясо)	кг	9,94	220	2186,8	180	3936,24	6123,04	20	1224,61	7347,65
13	Яловичина (печінка)	кг	0,84	120	100,8	180	181,44	282,24	20	56,45	338,69
14	Яловичина (язик)	кг	0,63	320	201,6	180	362,88	564,48	20	112,90	677,38
15	Телятина (печінка)	кг	0,81	180	145,8	180	262,44	408,24	20	81,65	489,89
16	Баранина (грудинка)	кг	10,9	500	5450	180	9810	15260	20	3052,00	18312,00
17	Свинина (корейка)	кг	12,15	180	2187	180	3936,6	6123,6	20	1224,72	7348,32
18	Баранина (лопаточка частина)	кг	3,6	450	1620	180	2916	4536	20	907,20	5443,20
19	Курка (філе)	кг	28,26	100	2826	180	5086,8	7912,8	20	1582,56	9495,36
20	Курка (туша)	кг	5,08	80	406,4	180	731,52	1137,92	20	227,58	1365,50
21	Морква	кг	21,64	40	865,6	180	1558,08	2423,68	20	484,74	2908,42
22	Картопля	кг	87,86	10	878,6	180	1581,48	2460,08	20	492,02	2952,10
23	Огірки свіжі	кг	5,91	70	413,7	180	744,66	1158,36	20	231,67	1390,03
24	Помідори свіжі	кг	10,45	120	1254	180	2257,2	3511,2	20	702,24	4213,44
25	Цибуля ріпчаста	кг	22,99	60	1379,4	180	2482,92	3862,32	20	772,46	4634,78
26	Буряк	кг	17,73	10	177,3	180	319,14	496,44	20	99,29	595,73
27	Капуста свіжа білокачанна	кг	10	22	220	180	396	616	20	123,20	739,20
28	Капуста кольорова	кг	2,18	120	261,6	180	470,88	732,48	20	146,50	878,98
29	Квасоля	кг	1	100	100	180	180	280	20	56,00	336,00
30	Часник	кг	0,68	105	71,4	180	128,52	199,92	20	39,98	239,90
31	Гарбуз	кг	0,35	40	14	180	25,2	39,2	20	7,84	47,04
32	Шампінйони	кг	7,42	112	831,04	180	1495,87	2326,91	20	465,38	2792,29
33	Яблука	кг	3,1	22	68,2	180	122,76	190,96	20	38,19	229,15
34	Абрикоси	кг	4,12	130	535,6	180	964,08	1499,68	20	299,94	1799,62
35	Лимон	кг	1,15	50	57,5	180	103,5	161	20	32,20	193,20
36	Банан	кг	3,44	60	206,4	180	371,52	577,92	20	115,58	693,50

37	Апельсин	кг	0,72	65	46,8	180	84,24	131,04	20	26,21	157,25
38	Вишня	кг	1,28	140	179,2	180	322,56	501,76	20	100,35	602,11
39	Цибуля зелена	кг	3,75	300	1125	180	2025	3150	20	630,00	3780,00
40	Петрушка (зелень)	кг	0,82	350	287	180	516,6	803,6	20	160,72	964,32
41	Петрушка (коріння)	кг	3,45	40	138	180	248,4	386,4	20	77,28	463,68
42	Селера (коріння)	кг	0,07	50	3,5	180	6,3	9,8	20	1,96	11,76
43	Кріп	кг	0,05	350	17,5	180	31,5	49	20	9,80	58,80
44	Листя салату	кг	0,98	400	392	180	705,6	1097,6	20	219,52	1317,12
45	Майонез	кг	4,04	120	484,8	180	872,64	1357,44	20	271,49	1628,93
46	Маргарин столовий	кг	4,66	130	605,8	180	1090,44	1696,24	20	339,25	2035,49
47	Молоко	л	5,6	35	196	180	352,8	548,8	20	109,76	658,56
48	Жир тваринний топлений харч.	кг	5,48	60	328,8	180	591,84	920,64	20	184,13	1104,77
49	Олія рослинна	л	23,5	65	1527,5	180	2749,5	4277	20	855,40	5132,40
50	Оцет 3%	л	0,99	40	39,6	180	71,28	110,88	20	22,18	133,06
51	Масло вершкове	кг	3,34	300	1002	180	1803,6	2805,6	20	561,12	3366,72
52	Томатне пюре	кг	4,23	120	507,6	180	913,68	1421,28	20	284,26	1705,54
53	Сосиски	кг	0,33	200	66	180	118,8	184,8	20	36,96	221,76
54	Сметана	кг	4,9	100	490	180	882	1372	20	274,40	1646,40
55	Сир	кг	2,89	350	1011,5	180	1820,7	2832,2	20	566,44	3398,64
56	Молоко	л	22,79	35	797,65	180	1435,77	2233,42	20	446,68	2680,10
57	Вершки	кг	1,7	180	306	180	550,8	856,8	20	171,36	1028,16
58	Яйця	шт	273	6	1638	180	2948,4	4586,4	20	917,28	5503,68
59	Крупа рисова	кг	5,17	50	258,5	180	465,3	723,8	20	144,76	868,56
60	Цукор	кг	6,41	35	224,35	180	403,83	628,18	20	125,64	753,82
61	Борошно пшеничне	кг	20,83	80	1666,4	180	2999,52	4665,92	20	933,18	5599,10
62	Сіль	кг	0,47	40	18,8	180	33,84	52,64	20	10,53	63,17
63	Крупа гречана	кг	2,5	80	200	180	360	560	20	112,00	672,00
64	Сухарі	кг	0,95	70	66,5	180	119,7	186,2	20	37,24	223,44
65	Макаронні вироби	кг	4,38	50	219	180	394,2	613,2	20	122,64	735,84
66	Желатин	кг	0,03	1000	30	180	54	84	20	16,80	100,80
67	Лимонна кислота	кг	0,005	300	1,5	180	2,7	4,2	20	0,84	5,04
68	Лавровий лист	кг	0,0002	1000	0,2	180	0,36	0,56	20	0,11	0,67
69	Перець чорний горошком	кг	0,0004	500	0,2	180	0,36	0,56	20	0,11	0,67
70	Гриби білі сушені	кг	0,53	450	238,5	180	429,3	667,8	20	133,56	801,36
71	Горошок зелений консервований	кг	3,62	70	253,4	180	456,12	709,52	20	141,90	851,42
72	Кукурудза консервована	кг	1,2	80	96	180	172,8	268,8	20	53,76	322,56
73	Огірки солоні	кг	1,51	68	102,68	180	184,824	287,504	20	57,50	345,00

74	Чорнослив	кг	0,04	470	18,8	180	33,84	52,64	20	10,53	63,17
75	Ванілін	кг	0,001	2800	2,8	180	5,04	7,84	20	1,57	9,41
76	Кава	кг	1,08	550	594	180	1069,2	1663,2	20	332,64	1995,84
77	Чай в/с	кг	0,16	300	48	180	86,4	134,4	20	26,88	161,28
78	Какао	кг	0,08	400	32	180	57,6	89,6	20	17,92	107,52
Всього продукції власного виробництва:							62744,12				210820,2
Закупні товари											
1	Квас	бут	35	15	525	180	945	1470	20	294,00	1764,00
2	Напій «Фанта»	бут	50	18	900	180	1620	2520	20	504,00	3024,00
3	Вода мінеральна «Моршинська»	бут	114	12	1368	180	2462,4	3830,4	20	766,08	4596,48
4	Напій «Пепсі»	бут	50	17	850	180	1530	2380	20	476,00	2856,00
5	Сік «Садочок» в асортименті	пач	40	10	400	180	720	1120	20	224,00	1344,00
6	Пиво «Славутич» світле	бут	58	37	2146	180	3862,8	6008,8	20	1201,76	7210,56
7	Ватрушки	шт	24	16	384	180	691,2	1075,2	20	215,04	1290,24
8	Булочка з маком	шт	27	12	324	180	583,2	907,2	20	181,44	1088,64
9	Тістечка в асортименті	шт	34	20	680	180	1224	1904	20	380,80	2284,80
10	Слойка із заварним кремом	шт	49	18	882	180	1587,6	2469,6	20	493,92	2963,52
11	Шоколад «Мілка» в асортименті	шт	2	40	80	180	144	224	20	44,80	268,80
12	Цукерки «Рафаелло»	шт	2	60	120	180	216	336	20	67,20	403,20
13	Печиво «Дюни»	пач	2	22	44	180	79,2	123,2	20	24,64	147,84
14	Шоколадний батончик «Снікерс»	шт	2	30	60	180	108	168	20	33,60	201,60
15	Хліб пшеничний	шт	5	40	200	180	360	560	20	112,00	672,00
16	Хліб житній	шт	4	32	128	180	230,4	358,4	20	71,68	430,08
17	Горілка «Хлібний дар»	бут	32	128	4096	180	7372,8	11468,8	20	2293,76	13762,56
18	Віскі «Jack Daniel's»	бут	12	600	7200	180	12960	20160	20	4032,00	24192,00
19	Вино «Шардоне»	бут	4	250	1000	180	1800	2800	20	560,00	3360,00
20	Вино «Мадера»	бут	5	220	1100	180	1980	3080	20	616,00	3696,00
21	Вино «Мускатне»	бут	4	230	920	180	1656	2576	20	515,20	3091,20
22	Вино «Лідія»	бут	5	200	1000	180	1800	2800	20	560,00	3360,00
23	Вино «Шато-марго»	бут	4	250	1000	180	1800	2800	20	560,00	3360,00
24	Мартіні «Маренго»	бут	12	140	1680	180	3024	4704	20	940,80	5644,80
25	Шампанське «Французький бульвар»	бут	6	120	720	180	1296	2016	20	403,20	2419,20
26	Шампанське «Одеса»	бут	6	140	840	180	1512	2352	20	470,40	2822,40

27	Шампанське «Фраголіно»	бут	6	160	960	180	1728	2688	20	537,60	3225,60
28	Коньяк «Арарат»	бут	5	350	1750	180	3150	4900	20	980,00	5880,00
29	Коньяк «Шабо»	бут	6	180	1080	180	1944	3024	20	604,80	3628,80
30	Коньяк «Хенесі»	бут	5	800	4000	180	7200	11200	20	2240,00	13440,00
31	Сигари	шт	41	200	8200	180	14760	22960	20	4592,00	27552,00
32	Цигарки «Мальборо»	пач	81	80	6480	180	11664	18144	20	3628,80	21772,80
33	Цигарки «Давидов»	пач	82	90	7380	180	13284	20664	20	4132,80	24796,80
34	Цигарки «Winston»	пач	81	90	7290	180	13122	20412	20	4082,40	24494,40
35	Цигарки «Кент»	пач	82	80	6560	180	11808	18368	20	3673,60	22041,60
Всього закупних товарів							72347				243085,9
Всього							135091,12	X	X	X X X	453906,2

3.6.8 Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік представлено у таблиці 3.6.5.

Таблиця 3.6.5 – Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	453906,16	158867,16
-по продукції власного виробництва	210820,24	73787,09
-по закупних товарах	243085,92	85080,07

3.6.9 Планування операційних витрат закладу

Перелік витрат наведено в таблиці 3.1.6.

3.6.10 Розрахунок матеріальних витрат (таблиця 3.6.7)

Таблиця 3.6.7 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	135091,12	47281,89
Інші матеріальні витрати		9456,38
Всього		56738,27

3.6.11 Розрахунок витрат на оплату праці (таблиця 3.1.8)

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 20 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 31773,43 тис.грн.

3.6.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального

внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи дорівнюють 6990,15 тис.грн.

3.6.13 Розрахунок амортизації (таблиця 3.6.9)

Таблиця 3.6.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	9720,00	486,00
передавальні пристрої	7		
група 4 - машини та обладнання	10	830,83	166,17
група 5 - транспортні засоби	20	83,08	16,62
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	332,33	83,08
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	83,08	6,65
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			758,51

3.6.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 20 % від валового товарообороту.

3.6.15 Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат (див. таблиця 3.6.10)

Таблиця 3.6.10 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	56738,27
2	Витрати на оплату праці	31773,43
3	Відрахування на соціальні заходи	6990,15

4	Амортизація	758,51
5	Інші витрати	31773,43
Всього витрат		128033,80

3.6.16 Планування операційного прибутку ресторану (таблиця 3.6.11)

Таблиця 3.6.11 – Планування основних результатів діяльності закладу

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	158867,16
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	26477,86
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	132389,30
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	128033,80
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	4355,50
6	Податок на прибуток (ПП)	783,99
7	Чистий прибуток (ЧП)	3571,51

3.6.17 Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Див. 3.1.17

3.6.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 3.6.12.

Таблиця 3.6.12 - Основні економічні показники закладу

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	158867,16
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	132389,30
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	128033,80
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	4355,50
5	Податок на прибуток, тис. грн.	783,99
6	Чистий прибуток, тис. грн.	3571,51
7	Рентабельність продажів, %	3
8	Середній чек, грн.	945,64
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,31

З таблиці 3.6.12 можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний

інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

3.7. Загальнодоступне кафе

Загальнодоступне кафе розраховане на 66 посадочних місць в основному залі, тому відноситься до невеликих, за класифікацією.

За місцем розташування проектоване загальнодоступне кафе знаходиться, у Суворовському районі, м Одеси.

Місце розташування вважається достатньо вигідним, так як Суворовський район – це не тільки житловий масив «Котовського», так званий «спальний район», з висотними багатоквартирними будинками і сучасною інфраструктурою, це і великий сектор старої приватної забудови (мікрорайони «Балтський», «Жеваховський», «Крива Балка», «Слобідка» та Пересип), а також велика промислова зона, жителі яких є потенційними клієнтами закладу.

Є можливість скористатися доставкою.

Режим роботи проектованого загальнодоступного кафе на 66 місць: 10:00-22:00, метод обслуговування – офіціантами.

Персонал працює в 2 зміни: I-ша і II-га. Кожна зміна триває 6-8 годин.

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.7.1 Розрахунок вартості будівництва

Sбуд = 293 м²

Цбуд = 18 860 тис грн./м² (500 дол курс 37,72 (28.04.23))

293*18 860= 5 525 980 грн

Вбуд = 5 525 980 тис.грн

3.7.2 Розрахунок вартості кухонного обладнання (таблиця 3.7. 1)

Таблиця 3.7.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість шт	Вартість одиниці, грн	Кошторисна вартість, грн
<i>Холодний цех</i>					
1	Холодильник	ШХН-1,0	1	36500	36500
2	Механізм для нарізки зелені	УНЗ	1	4200	4200
3	Слайсер	CELME-220	1	11500	11500

4	Привід універсальний	ПУ-06	1	9000	9000
5	Хліборізка	ХРМ	1	6800	6800
6	Стіл виробничий	СПСМ-1	1	6100	6100
7	Стіл виробничий	-	1	5500	5500
8	Раковина для миття рук	-	1	1500	1500
9	Мийна ванна	ВМ-1Б	2	4250	8500
10	Бак для відходів	-	1	800	800
Гарячий цех					
11	Стационарні пристрої	УЕВ-40	3	15000	45000
12	Електроплита	ПЕ -4Ш	2	24500	49000
13	Пароконвектомат	VP 523	1	47400	47400
14	Універсальний привід	ПУ-0,6	1	9000	9000
15	Марміт	МСЕ-0,84-01	3	8000	24000
16	Електро-кип'ятильник	-	1	1900	1900
17	Стіл виробничий	КНЕ-50	1	4200	4200
18	Стіл виробничий	С-6	1	5800	5800
19	Стіл виробничий	СПСМ-1	1	6100	6100
20	Раковина для миття рук	-	1	1500	1500
21	Бак для відходів	-	1	800	800
Овочеve відділення заготівельного цеху					
22	Мийно-очищувальна машина	М-10	1	7500	7500
23	Овочерізка	CL50	1	11800	11800
24	Холодильна шафа	ШХ-0,6	1	19000	19000
25	Стіл виробничий	СПСМ-1	1	6100	6100
26	Стіл виробничий для очищення цибулі	СПЛ	1	4600	4600
27	Стіл виробничий для доочищення картоплі	СПК	1	3200	3200
28	Ванна мийна	ВМ-1А	1	4000	4000
29	Стелаж виробничий пересувний	СП-125	1	5800	5800
30	Раковина для миття рук	-	1	1500	1500
31	Бак для відходів	-	1	800	800
М'ясо-рибне відділення заготівельного цеху					
32	Процесор	AR5	1	9000	9000

33	Холодильна шафа	ШХН-1,0	1	36500	36500
34	Стіл виробничий для риби	СПР	1	6500	6500
35	Стіл виробничий	СПСМ-3	1	5500	5500
36	Ванна мийна	ВМ-2А	1	7300	7300
37	Стелаж пересувний	СП-125	1	5800	5800
38	Раковина для миття рук	-	1	1500	1500
39	Бак для відходів	-	1	800	800
ЗАГАЛЬНА ВАРТІСТЬ					422,30

3.7.3 Розрахунок вартості інших основних засобів (таблиця 3.7.2)

Таблиця 3.7.2 – Розрахунок вартості інших основних засобів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис. грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10 %	422,30	42,23
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	35%		42,23
3	Інші основні засоби	10 %		42,23

3.7.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи.

(Для цього використовуємо розрахунки таблиці 3.7.4 - «Розрахунок валового товарообігу проєктованого загальнодоступного кафе на 66 місць», де визначається вартість сировини і товарів на 1 один день роботи загальнодоступного кафе).

3.7.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти (вартість додаткового кухонного інвентарю, посуду, форми співробітників та столової білизни, тощо) для цього кафе приймаємо 55 тис. грн.

3.7.6 Розрахунок вартості інвестиційних витрат (таблиця 3.7.3)

Таблиця 3.7.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис. грн.
1	Будівництво загальнодоступного кафе на 66 місць	5525,98
2	Виробниче обладнання	422,30
3	Транспортні засоби	42,23
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	147,81
5	Інші основні засоби	42,23
6	Інші інвестиційні витрати	55,0

ЗАГАЛЬНА ВАРТІСТЬ	6235,55
-------------------	---------

3.7.7 Планування операційних доходів закладу (таблиця 3.7.4)
Таблиця 3.7.4 – Розрахунок валового товарообігу проектного загальнодоступного кафе на 66 місць за день

№	Сировина та продукти	Одиниця вимірювання	Кількість	Ціна постачальника за 1 кг, л,	Вартість сировини, грн	Торгова націнка		Вартість сировини з націнкою,	ПДВ		Товарообіг
1	Яловичина	кг	77,50	200	15500,0	110	17050,0	32550,0	20	6510,0	39060,0
2	Кури	кг	96,90	100	9690,0	110	10659,0	20349,0	20	4069,80	24418,80
3	Язик яловичий	кг	22,80	120	2736,0	110	3009,60	5745,60	20	1149,12	6894,72
4	Свинина	кг	17,10	210	3591,0	110	3950,10	7541,10	20	1508,22	9049,32
5	Шпик	кг	5,70	200	1140,0	110	1254,0	2394,0	20	478,80	2872,80
6	Харчові кістки	кг	14,70	48	705,60	110	776,16	1481,76	20	296,35	1778,11
7	Баранина	кг	133,0	190	25270,0	110	27797,0	53067,0	20	10613,40	63680,40
8	Шинка	кг	6,60	285	1881,0	110	2069,10	3950,10	20	790,02	4740,12
9	Гріска	кг	33,4	220	7348,0	110	8082,80	15430,80	20	3086,16	18516,96
10	Севрюга гарячого копчення	кг	4,10	320	1312,0	110	1443,20	2755,20	20	551,04	3306,24
11	Ікра кетова	кг	1,90	630	1197,0	110	1316,70	2513,70	20	502,74	3016,44
12	Короп	кг	29,80	160	4768,0	110	5244,80	10012,80	20	2002,56	12015,36
13	Кілька	кг	8,90	55	489,50	110	538,45	1027,95	20	205,59	1233,54
14	Спинки-балики севрюги	кг	31,0	98	3038,0	110	3341,80	6379,80	20	1275,96	7655,76
15	Осетер	кг	19,0	230	4370,0	110	4807,0	9177,0	20	1835,40	11012,40
16	Судак	кг	14,90	240	3576,0	110	3933,60	7509,60	20	1501,92	9011,52
17	Краби консерви	кг	0,50	140	70,0	110	77,0	147,0	20	29,40	176,40
18	Лимон	кг	0,10	72	7,20	110	7,92	15,12	20	3,02	18,14
19	Сік персиковий	л	3,20	45	144,0	110	158,40	302,40	20	60,48	362,88
20	Сік плодовий	л	2,0	45	90,0	110	99,0	189,0	20	37,80	226,80
21	Журавлина	кг	1,60	85	136,0	110	149,60	285,60	20	57,12	342,72

22	Яблука	кг	20,30	30	609,0	110	669,90	1278,90	20	255,78	1534,68
23	Плоди консервовані	кг	1,20	90	108,0	110	118,80	226,80	20	45,36	272,16
24	Апельсин	кг	4,40	48	211,20	110	232,32	443,52	20	88,70	532,22
25	Курага	кг	1,30	85	110,50	110	121,55	232,05	20	46,41	278,46
26	Малина	кг	1,80	90	162,0	110	178,20	340,20	20	68,04	408,24
27	Чорниці	кг	4,60	230	1058,0	110	1163,80	2221,80	20	444,36	2666,16
28	Груші	кг	8,20	52	426,40	110	469,04	895,44	20	179,08	1074,52
29	Банани	кг	7,70	60	462,0	110	508,20	970,20	20	194,04	1164,24
30	Цибуля ріпчаста	кг	13,60	30	408,0	110	448,80	856,80	20	171,36	1028,16
31	Огірок свіжий	кг	17,0	40	680,0	110	748,0	1428,0	20	285,60	1713,60
32	Картопля	кг	57,50	15	862,50	110	948,75	1811,25	20	362,25	2173,50
33	Листя салату	кг	9,70	48	465,60	110	512,16	977,76	20	195,55	1173,31
34	Редис червоний	кг	2,50	55	137,50	110	151,25	288,75	20	57,75	346,50
35	Цибуля зелена	кг	3,70	35	129,50	110	142,45	271,95	20	54,39	326,34
36	Капуста квашена	кг	10,20	65	663,0	110	729,30	1392,30	20	278,46	1670,76
37	Петрушка зелень	кг	3,10	40	124	110	136,40	260,40	20	52,08	312,48
38	Морква	кг	10,90	34	370,60	110	407,66	778,26	20	155,65	933,91
39	Петрушка корінь	кг	1,40	28	39,20	110	43,12	82,32	20	16,46	98,78
40	Помідори свіжі	кг	20,0	35	700,0	110	770,0	1470,0	20	294,0	1764,0
41	Перець солодкий	кг	10,70	58	620,60	110	682,66	1303,26	20	260,65	1563,91
42	Томатне пюре	кг	3,10	33	102,30	110	112,53	214,83	20	42,96	257,79
43	Гриби білі сушені	кг	2,90	180	522,0	110	574,20	1096,20	20	219,24	1315,44
ВСЬОГО ЗА 1 ДЕНЬ					96031,2	-	-	-	-	-	241998,6

3.7.8 Розрахунок валового товарообігу та собівартості реалізованої продукції на рік представлено у таблиці 3.7.5.

Таблиця 3.7.5 – Розрахунок валового товарообігу та собівартості реалізованої продукції проектного загальнодоступного кафе на 66 місць

Показники	Сума		Питома вага, %
	у розрахунку на день, грн	за рік, тис. грн	
Валовий товарообіг	241998,60	88329,49	100
Вартість сировини	480156,0	35051,39	39,7

3.7.9 Планування операційних витрат закладу

Розрахунок матеріальних витрат

Розрахунок витрат за цим елементом складається з таких етапів:

1. Розрахунок вартості сировини та закупних товарів : визначається шляхом множення суми середньоденних витрат сировини та закупних товарів на кількість днів роботи підприємства за рік. (35051,39 тис. грн.)

2. Розрахунок інших матеріальних витрат: з метою спрощення розрахунків можна розрахувати на рівні 10 - 15 % від товарообігу підприємства.

$$88329,49 * 0,1 = 8832,95 \text{ тис. грн}$$

3. Загальна сума витрат за елементом «Матеріальні витрати» дорівнює сумі вартості сировини та закупних товарів і інших матеріальних витрат.

$$35051,39 + 8832,95 = 43884,34 \text{ тис. грн}$$

3.7.11 Розрахунок витрат на оплату праці (таблиця 3.7.6)

Таблиця 3.7.6 – Розрахунок витрат на оплату праці

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн	Оплата праці за рік, тис. грн
1	Адміністративно управлінський персонал	4	17000	816,0
2	Виробничий персонал	11	14000	1848,0
3	Працівники торговельної зали	5	12000	720,0
4	Допоміжний персонал	3	7000	252,0
ВСЬОГО				3636,0

3.7.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску (22% від витрат на оплату праці станом на 01.01.2023).

$$3636 * 0,22 = 799,92 \text{ тис. грн.}$$

3.7.13 Розрахунок амортизації (таблиця 3.7.7)

Таблиця 3.7.7 – Розрахунок вартості та амортизації основних засобів

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів	Амортизація, тис. грн
група 3 - будівлі	5	5525,98	276,30
група 4 – машини та обладнання	20	422,30	84,46
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	147,81	36,95
ВСЬОГО			397,71

3.7.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 15-20 % відвального товарообороту. Приймаємо 15%.

$$88329,49 * 0,15 = 13249,42 \text{ тис. грн}$$

3.7.15 Розрахунок загальної вартості витрат (таблиця 3.7.8)

Таблиця 3.7..8 – Кошторис операційних витрат

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн
Матеріальні витрати	43884,34
Витрати на оплату праці	3636,0
Відрахування на соціальні заходи	799,92
Амортизація	397,71
Інші витрати	13249,42
ВСЬОГО	61967,39

3.7.16 Планування операційного прибутку закладу

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.7.9.

Таблиця 3.7.9 – Планування основних результатів діяльності

№	Стаття	Разом за рік
1	Валовий товарообіг (ВТ) за рік, тис. грн.	88329,49
2	Податок на додану вартість (ПДВ), тис. грн.	14721,58
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД), тис. грн.	73607,91
4	Витрати операційної діяльності (Вод), тис. грн.	61967,39
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР), тис. грн.	11640,52
6	Податок на прибуток (ПП), тис. грн	2095,29
7	Чистий прибуток (ЧП), тис. грн.	9545,23

3.7.17 Розрахунок середнього чеку закладу

$$СЧ = 241998,60 / 594 = 407,41 \text{ грн}$$

3.7.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства зводять в таблицю 3.7.10.

Таблиця 3.7..10 – Основні економічні показники роботи проектного загальнодоступного кафе на 66 місць

№	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн.	88329,49
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн.	73607,91
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн.	61967,39
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	11640,52
5	Податок на прибуток	тис. грн.	2095,29
6	Чистий прибуток	тис. грн.	9545,23
7	Рентабельність продажів	%	12,97

8	Середній чек	грн.	407,41
9	Термін окупності капітальних вкладень	рік	0,65

Висновок: рівень рентабельності (12,97 %) та термін окупності (0,65 років) є гарними показниками, які показують, що використання матеріальних, трудових та грошових ресурсів досить ефективно.

Отже, рішення про проектування та будівництва загальнодоступного кафе на 66 місць у Суворовському районі, м. Одеса є доцільним рішенням.

3.8. Рибний ресторан

Темою дипломного проекту передбачено створення рибного ресторану для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської області. Згідно з загальною концепцією комплексного готельно-ресторанного закладу, ресторан відноситься до групи Літо, це найспекотніша пора, в котру хочеться відвідувати вечірки, ніжитися на пісочку та вживати прохолодні напої. Та ми не забуваємо, що нашим гостям важливо слідкувати за своїм харчовим раціоном. Найголовнішою фішкою закладу є послуга «приготуй сам». Кожен зможе проїхатися на рибалку, котру організовує комплекс.

Рибний ресторан у всі часи вважався екзотикою, залишаючись таким і сьогодні. Незважаючи на те, що сучасний ринок більш ніж насичений різноманітними підприємствами ресторанного харчування та форматами обслуговування клієнтів, гарний рибний ресторан відшукати досить непросто. Загалом подібних закладів не так багато, і цей ринковий сегмент ще перебуває на етапі становлення.

Оскільки риба і морепродукти є дуже корисними для організму людини завдяки наявності в них цілого ряду вітамінів і мікроелементів, люди, які піклуються як про власне здоров'я, так і здоров'я своїх близьких, обов'язково звернуть увагу на ваш заклад.

Підтвердженням цього є суши-бари, що користуються величезною популярністю, і ресторани японської кухні, які вітчизняними споживачами сприймаються, як заклади громадського харчування, що пропонують своїм

клієнтам здорову і корисну їжу.

Дуже важливу роль у функціонуванні рибного ресторану відіграє свіжість та якість пропонованої клієнтам риби. У нашому меню обов'язково має бути кілька сортів риби, страви з якої будуть красивими, смачними і корисними, що апетитно виглядають.

Також ми готові, що відвідувачі замовлятимуть не якусь рибну страву з меню, а просто підсмажену або печену рибку. Адже багатьом людям дуже подобається відчувати справжній смак риби, не змішаний із соусами та приправами.

Приміщення є найбільшою статтею витрат у бізнес-плані щодо відкриття будь-якого ресторану. Ще одна важлива і велика стаття витрат - це витрати на дизайн та інтер'єр ресторану.

У середньому рентабельність такого бізнесу становить 200%, а термін окупності становить від трьох до п'яти років.

Проведені економічні розрахунки свідчать що наш проект доцільний.

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.8.1 Розрахунок вартості будівництва

Sбуд = 420 м²

Цбуд = 40 тис грн./м²

Вбуд = 16800 тис.грн

420*40000 = 1 6800000

3.8.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання (таблиця 3.8.1)

Таблиця 3.8.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн	Кошторисна вартість, тис.грн
1	Картопле очищувач	Fimar PPF/5	1	13000	14,30
2	Кухонний комбайн	Robot-Coupe CL 30 Bistro	1	23000	25,30
3	Холодильна шафа	ШХ-1,0	1	34000	37,40
4	Стіл виробничий	СПСМ-5	4	3500	15,40
5	Ванна мийна	ВМ-2	1	3800	4,18
6	Ванна мийна	ВМ-1	1	3800	4,18
7	Стелаж пересувний	СП-125	1	4000	4,40
8	Раковина для мийки рук	РР	1	1500	1,65
9	Бачок для відходів	БО	1	800	0,88
10	Ванна мийна	ВМ-2В	1	3800	4,18
11	Мясорубка	HENDI 210864	1	14000	15,40
12	Фаршемішалка	FROSTY FME30	1	19000	20,90

13	Холодильна шафа	Полаір CM110-Gm-Alu	1	32000	35,20
14	Колода	PC-2	1	4000	4,40
15	Стіл виробничий для риби	СПР	1	3500	3,85
16	Стіл виробничий	C-5	2	3500	7,70
17	Стіл для обробки морепродуктів	2GN/LT Carboma	1	3500	3,85
18	Пристрій для очищення риби	PO-1M	1	9000	9,90
19	Раковина для миття рук	PP	1	1500	1,65
20	Бачок для відходів		1	800	0,88
21	Стіл виробничий	СПСМ-3	3	3500	11,55
22	Стіл виробничий	СПСМ-1	1	3500	3,85
23	Котел електричний	KPE-100 FROST	1	9000	9,90
24	Котел електричний	KPE-60 FROST	1	8500	9,35
25	Котел електричний	KPE-100 FROST	1	10000	11,00
26	Фритюрниця	GGM GASTRO EFH4	1	19000	20,90
27	Плита	FCCW 59493	2	23000	50,60
28	Ванна мийна	BM-2A	1	3800	4,18
29	Стелаж пересувний	СП-125	1	4000	4,40
30	Стійка роздавальна теплова	CPTECM	2	12000	26,40
31	Марміт стаціонарний електричних	MCE-2	2	8900	19,58
32	Раковина для миття рук		1	1500	1,65
33	Бак для відходів		1	800	0,88
Загальна вартість					389,84

3.8.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих засобів (таблиця 3.8.2)

Таблиця 3.8.2 – Розрахунок вартості основних виробничих засобів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн	Загальна вартість, тис. грн.
1	2	3	4 (табл. 1)	5(п3*п4/100)
1	Транспортні засоби	10	389,84	38,98
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	389,84	155,94
3	Інші основні засоби	10	389,84	38,98

3.8.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 674,95 тис. грн.

3.8.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо

умовно на рівні 100 тис. грн.

3.8.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці 3.8..3

Таблиця 3.8.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	16800,00
2	Виробниче обладнання	389,84
3	Транспортні засоби	38,98
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	155,94
5	Інші основні засоби	38,98
6	Створення запасу сировини і товарів	674,95
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	18198,69

3.8.7 Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю 3.8..4.

Таблиця 3.8.4 – Розрахунок валового товарообігу закладу за день

№	Сировина та товари	Од. вимірювання	Кількість	Ціна, грн	Вартість сировини, грн.	Торгова націнка		Вартість сировини з нац., грн	ПДВ	Товарообіг	
						%	грн				
Продукція власного виробництва											
1	Картопля	кг	12 6,87	12	1522,44	200	3044,88	4567,320	20	913,46	5480,78
2	Морква	кг	10,96	30	328,80	200	657,60	986,40	20	197,28	1183,68
3	Буряк	кг	0,6	35	21,00	200	42,00	63,00	20	12,60	75,60
4	Цибуля ріпчаста	кг	19,4	60	1164,00	200	2328,00	3492,00	20	698,40	4190,40
5	Петрушка корінь	кг	4,18	40	167,20	200	334,40	501,60	20	100,32	601,92
6	Огірки свіжі	кг	3,79	70	265,30	200	530,60	795,90	20	159,18	955,08
7	Помідори свіжі	кг	17,1	120	2052,00	200	4104,00	6156,00	20	1231,20	7387,20
8	Капуста білокачанна	кг	5,5	35	192,50	200	385,00	577,50	20	115,50	693,00
9	Капуста	кг	6,4	120	768,00	200	1536,00	2304,00	20	460,80	2764,80

	кольоров а						0	0			
10	Капуста брюсельська	кг	0,4	110	44,00	200	88,00	132,00	20	26,40	158,40
11	Савойська капуста	кг	3	80	240,00	200	480,00	720,00	20	144,00	864,00
12	Шампіньйони свіжі	кг	13,27	90	1194,30	200	2388,60	3582,90	20	716,58	4299,48
13	Перець солодкий	кг	5,49	110	603,90	200	1207,80	1811,70	20	362,34	2174,04
14	Спаржа	кг	1,5	90	135,00	200	270,00	405,00	20	81,00	486,00
15	Селера корінь	кг	0,32	60	19,20	200	38,40	57,60	20	11,52	69,12
16	Ріпа	кг	2,45	50	122,50	200	245,00	367,50	20	73,50	441,00
17	Яблука	кг	4,86	22	106,92	200	213,84	320,76	20	64,15	384,91
18	Диня	кг	0,31	30	9,30	200	18,60	27,90	20	5,58	33,48
19	Кавун	кг	0,31	25	7,75	200	15,50	23,25	20	4,65	27,90
20	Лимони	кг	2,71	60	162,60	200	325,20	487,80	20	97,56	585,36
21	Виноград	кг	0,38	90	34,20	200	68,40	102,60	20	20,52	123,12
22	Абрикоси	кг	2,56	100	256,00	200	512,00	768,00	20	153,60	921,60
23	Цибуля порій	кг	2,54	200	508,00	200	1016,00	1524,00	20	304,80	1828,80
24	Цибуля зелена	кг	1,42	340	482,80	200	965,60	1448,40	20	289,68	1738,08
25	Салат листовий	кг	0,51	350	178,50	200	357,00	535,50	20	107,10	642,60
26	Петрушка (зелень)	кг	1,52	370	562,40	200	1124,80	1687,20	20	337,44	2024,64
27	Кріп (зелень)	кг	0,04	360	14,40	200	28,80	43,20	20	8,64	51,84
28	Лосось	кг	3,06	400	1224,00	200	2448,00	3672,00	20	734,40	4406,40
29	Форель	кг	3,37	360	1213,20	200	2426,40	3639,60	20	727,92	4367,52
30	Севрюга	кг	1,84	380	699,20	200	1398,40	2097,60	20	419,52	2517,12
3	Короп	кг	5,7	290	1670,40	200	3340,80	5011,20	20	1002,20	6013,44

1			6				0	0		4	
3 2	Сом (філе)	кг	17, 45	280	4886,00	200	9772,0 0	14658, 00	20	2931,6 0	17589,6 0
3 3	Кальмари (філе)	кг	1,2 4	340	421,60	200	843,20	1264,8 0	20	252,96	1517,76
3 4	Тріска	кг	20, 22	280	5661,60	200	11323, 20	16984, 80	20	3396,9 6	20381,7 6
3 5	Мойва	кг	1,7 5	230	402,50	200	805,00	1207,5 0	20	241,50	1449,00
3 6	Осетер	кг	35, 28	400	14112,00	200	28224, 00	42336, 00	20	8467,2 0	50803,2 0
3 7	Судак (філе)	кг	16, 85	180	3033,00	200	6066,0 0	9099,0 0	20	1819,8 0	10918,8 0
3 8	Білуга (філе)	кг	11, 04	390	4305,60	200	8611,2 0	12916, 80	20	2583,3 6	15500,1 6
3 9	Устриці	кг	1,5 6	700	1092,00	200	2184,0 0	3276,0 0	20	655,20	3931,20
4 0	Креветки	кг	4,9 8	370	1842,60	200	3685,2 0	5527,8 0	20	1105,5 6	6633,36
4 1	Лангусти	кг	4,5	700	3150,00	200	6300,0 0	9450,0 0	20	1890,0 0	11340,0 0
4 2	Рапани	кг	6	450	2700,00	200	5400,0 0	8100,0 0	20	1620,0 0	9720,00
4 3	Омари	кг	10, 8	600	6480,00	200	12960, 00	19440, 00	20	3888,0 0	23328,0 0
4 4	Морський гребішок	кг	12, 48	500	6240,00	200	12480, 00	18720, 00	20	3744,0 0	22464,0 0
4 5	Сьомга солона	кг	1,68	480	806,40	200	1612,8	2419,2	20	483,84	2903,04
4 6	Сом гарячого копчення	кг	1,5 6	460	717,60	200	1435,2 0	2152,8 0	20	430,56	2583,36
4 7	Кістки харчові (рибні)	кг	28, 31	40	1132,40	200	2264,8 0	3397,2 0	2 0	679,44	4076,64
4 8	Кістки харчові (яловичі)	кг	13, 93	50	696,50	200	1393,0 0	2089,5 0	2 0	417,90	2507,40
4 9	Кисломо лочний сир	кг	6,2 9	190	1195,10	200	2390,2 0	3585,3 0	2 0	717,06	4302,36
5 0	Масло вершкове	кг	6,8 3	250	1707,50	200	3415,0 0	5122,5 0	2 0	1024,5 0	6147,00
5 1	Сир	кг	0,3	360	108,00	200	216,00	324,00	2 0	64,80	388,80
5	Молоко	л	10,	35	374,85	200	749,70	1124,5	2	224,91	1349,46

2			71					5	0		
53	Сир Маскарпоне	кг	2	400	800,00	200	1600,00	2400,00	20	480,00	2880,00
54	Сметана	кг	2,88	270	777,60	200	1555,20	2332,80	20	466,56	2799,36
55	Маргарин	кг	1,13	90	101,70	200	203,40	305,10	20	61,02	366,12
56	Кефір	л	3,31	40	132,40	200	264,80	397,20	20	79,44	476,64
57	Ряженка	л	3	40	120,00	200	240,00	360,00	20	72,00	432,00
58	Олія соняшникова	л	2,33	65	151,45	200	302,90	454,35	20	90,87	545,22
59	Кулінарний жир	кг	5,34	60	320,40	200	640,80	961,20	20	192,24	1153,44
60	Борошно	кг	6,92	40	276,80	200	553,60	830,40	20	166,08	996,48
61	Карі	кг	0,144	700	100,80	200	201,60	302,40	20	60,48	362,88
62	Цукор	кг	5,96	40	238,40	200	476,80	715,20	20	143,04	858,24
63	Сіль	кг	0,73	10	7,30	200	14,60	21,90	20	4,38	26,28
64	Какао	кг	0,2	350	70,00	200	140,00	210,00	20	42,00	252,00
65	Мускатний горіх (мелен.)	кг	0,003	900	2,70	200	5,40	8,10	20	1,62	9,72
66	Перець чорний (мелен.)	кг	0,003	600	1,80	200	3,60	5,40	20	1,08	6,48
67	Оцет	л	0,18	26	4,68	200	9,36	14,04	20	2,81	16,85
68	Гвоздика	кг	0,2	800	160,00	200	320,00	480,00	20	96,00	576,00
69	Кориця	кг	0,21	600	126,00	200	252,00	378,00	20	75,60	453,60
70	Лавровий лист	кг	0,2	670	134,00	200	268,00	402,00	20	80,40	482,40
71	Сухарі панірувальні	кг	2,29	70	160,30	200	320,60	480,90	20	96,18	577,08
72	Лимонна кислота	кг	0,05	280	14,00	200	28,00	42,00	20	8,40	50,40
73	Гірчиця	кг	1,8	300	540,00	200	1080,00	1620,00	20	324,00	1944,00

3							0	0	0		
7 4	Желатин	кг	0,2 2	270	59,40	200	118,80	178,20	20	35,64	213,84
7 5	Чай	кг	0,0 46	300	13,80	200	27,60	41,40	20	8,28	49,68
7 6	Кава	кг	0,2 4	400	96,00	200	192,00	288,00	20	57,60	345,60
7 7	Дріжджі сухі	кг	0,1 1	200	22,00	200	44,00	66,00	20	13,20	79,20
7 8	Цукрова пудра	кг	0,1	80	8,00	200	16,00	24,00	20	4,80	28,80
Всього продукції власного виробництв:					81474,59						293308, 5
Закупні товари											
1	Морозиво ягідне	кг	11	300	3300,00	200	6600,00	9900,00	20	1980,00	11880,00
2	Морозиво пломбір	кг	11	300	3300,00	200	6600,00	9900,00	20	1980,00	11880,00
3	Вода мінер.на «Боржомі» 0,33	пл	50	30	1500,00	200	3000,00	4500,00	20	900,00	5400,00
4	Вода мінеральна «Поляна квасова» 1,5	пл	100	20	2000,00	200	4000,00	6000,00	20	1200,00	7200,00
5	Сік яблучний «Rich» 0,5	пл	90	30	2700,00	200	5400,0 0	8100,0 0	2 0	1620,0 0	9720,00
6	Сік персиковий «Rich» 0,5	пл	90	30	2700,00	200	5400,0 0	8100,0 0	2 0	1620,0 0	9720,00
7	Пиво «Stella Artois» світле 0,5	пл	30	40	1200,00	200	2400,0 0	3600,0 0	2 0	720,00	4320,00
8	Пиво «Stella Artois» темне 0,5	пл	35	40	1400,00	200	2800,0 0	4200,0 0	2 0	840,00	5040,00
9	Торт «Наполеон »	шт	31	25	775,00	200	1550,0 0	2325,0 0	2 0	465,00	2790,00
1 0	Тістечко Шарлотка	шт	50	20	1000,00	200	2000,0 0	3000,0 0	2 0	600,00	3600,00
1 1	Тістечко «Пряже»	шт	50	24	1200,00	200	2400,0 0	3600,0 0	2 0	720,00	4320,00
1 2	Хліб пшеничний	кг	30,8	55	1694,00	200	3388,0 0	5082,0 0	2 0	1016,4 0	6098,40

13	Хліб житній	кг	23,1	60	1386,00	200	2772,00	4158,00	20	831,60	4989,60
14	Цукерки Рошен	кг	2	180	360,00	200	720,00	1080,00	20	216,00	1296,00
15	Цукерки «Трюфель»	кг	2	170	340,00	200	680,00	1020,00	20	204,00	1224,00
16	Шоколад молочний «Millenium»	кг	2,6	300	780,00	200	1560,00	2340,00	20	468,00	2808,00
17	Шоколад чорний «Millenium»	кг	2,6	300	780,00	200	1560,00	2340,00	20	468,00	2808,00
18	Водка ««Грей Гус»» 0,5	пл	7	180	1260,00	200	2520,00	3780,00	20	756,00	4536,00
19	Водка «Prime» 0,5	пл	7	170	1190,00	200	2380,00	3570,00	20	714,00	4284,00
20	Мартіні «Rosato» 0,5	пл	7	150	1050,00	200	2100,00	3150,00	20	630,00	3780,00
21	Лікер «Malibu» 0,5	пл	7	190	1330,00	200	2660,00	3990,00	20	798,00	4788,00
22	Віскі «Jack Daniels» 0,5	пл	1	280	280,00	200	560,00	840,00	20	168,00	1008,00
23	Коньяк ««Армянський Айк»» 0,7	пл	1	390	390,00	200	780,00	1170,00	20	234,00	1404,00
24	Коньяк «Шустов» 0,7	пл	1	350	350,00	200	700,00	1050,00	20	210,00	1260,00
25	Сигари «Кубинські»	шт	46	100	4600,00	200	9200,00	13800,00	20	2760,00	16560,00
26	Цигарки «Parliament»	пач	9	70	630,00	200	1260,00	1890,00	20	378,00	2268,00
27	Цигарки «Aroma Rich»	пач	9	80	720,00	200	1440,00	2160,00	20	432,00	2592,00
28	Сірники	пач	50	10	500,00	200	1000,00	1500,00	20	300,00	1800,00
29	Petrus	пл	4	180	720,00	200	1440,00	2160,00	20	432,00	2592,00
30	Chateau Cos d'Estoumel	пл	4	190	760,00	200	1520,00	2280,00	20	456,00	2736,00
31	Негру де пуркарі	пл	6	180	1080,00	200	2160,00	3240,00	20	648,00	3888,00

32	La Gioia	пл	6	170	1020,00	200	2040,00	3060,00	20	612,00	3672,00	
33	Toscana Sangiovese	пл	4	170	680,00	200	1360,00	2040,0	20	408,00	2448,00	
34	Dom Perignon P2 Rose	пл	4	190	760,00	200	1520,00	2280,0	20	456,00	2736,00	
35	Gevrey-Chambertin Les Cazeti	пл	4	190	760,00	200	1520,00	2280,0	20	456,00	2736,00	
36	Volnay 1983 p.	пл	3	200	600,00	200	1200,00	1800,0	20	360,00	2160,0	
37	Chateau d'Yquem	пл	4	180	720,00	200	1440,00	2160,0	20	432,00	2592,00	
38	Dom Perignon P2 Blanc	пл	5	190	950,00	200	1900,00	2850,0	20	570,00	3420,00	
39	Cordon Bleu Millesime	пл	5	200	1000,00	200	2000,00	3000,0	20	600,00	3600,0	
40	Chateau Gilette	пл	4	170	680,00	200	1360,00	2040,0	20	408,00	2448,00	
41	Century Malmsey	пл	5	180	900,00	200	1800,00	2700,0	20	540,00	3240,0	
42	Brut Blanc de Blancs	пл	5	140	700,00	200	1400,00	2100,0	20	420,00	2520,0	
43	Martini Brut	пл	5	180	900,00	200	1800,00	2700,0	20	540,00	3240,0	
44	Trino Prosecco	пл	4	190	760,00	200	1520,00	2280,0	20	456,00	2736,0	
45	Freskobaldi Brut Milesimato	пл	6	160	960,00	200	1920,00	2880,0	20	576,00	3456,0	
46	Leclerc Briant Brut Rezerve	пл	5	170	850,00	200	1700,00	2550,0	20	510,00	3060,0	
Всього закупних товарів					53515,00						192654	
Всього					134989,59		X	X	X	X	X	485962,5

3;8.8 Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік представлено у таблиці 3.8.5.

Таблиця 3.8.5 - Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	485962,52	170086,88
-по продукції власного виробництва	293308,52	102657,98
-по закупних товарах	192654,00	67428,90

3.8.9 Планування операційних витрат закладу

Перелік витрат наведено в таблиці 3.1.6.

3.8.10 Розрахунок матеріальних витрат (таблиця 3.8.7)

Таблиця 3.8.7 – Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн
Вартість сировини та закупних товарів	134989,59	47246,36
Інші матеріальні витрати		7086,95
Всього		54333,31

3.8.11 Розрахунок витрат на оплату праці (таблиця 3.1.8)

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 20 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 34017,38 тис.грн.

3.8.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 7483,82 тис.грн.

3.8.13 Розрахунок амортизації (таблиця 3.8.9)

Таблиця 3.8.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі,	5	16800,00	840,00
споруди,	7		
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	389,84	77,97
група 5 - транспортні засоби	20	38,98	7,80
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	155,94	38,98
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	38,98	3,12
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			967,87

3.8.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 20 % від валового товарообороту.

3.8.15 Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності (таблиця 3.8.10)

Таблиця 3.8.10 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	54333,31
2	Витрати на оплату праці	34017,38
3	Відрахування на соціальні заходи	7483,82
4	Амортизація	967,87
5	Інші витрати	34017,38
Всього витрат		130819,75

3.8.16 Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства (див. таблиця 3.8.11)

Таблиця 3.8.11 – Планування основних результатів діяльності закладу

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	170086,88
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	28347,81
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	141739,07
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	130819,75
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	10919,32
6	Податок на прибуток (ПП)	1965,48
7	Чистий прибуток (ЧП)	8953,84

3.8.17 Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства Див. п. 3.1.17.

3.8.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 3.8.12.

Таблиця 3.8.12 – Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	170086,88
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	141739,07
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	130819,75
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн	10919,32
5	Податок на прибуток, тис. грн.	1965,48
6	Чистий прибуток, тис. грн.	8953,84
7	Рентабельність продажів, %	6,32
8	Середній чек, грн.	694,23
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	2,03

З таблиці 12 можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів –

знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

3.9. Шашлична

Темою дипломного проекту передбачено створення шашличної для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської області. Згідно з загальною концепцією комплексного готельно-ресторанного закладу, наш заклад відноситься до групи Осінь. Осінь - це найспокійніша пора, тому розташована при в'їзді у комплекс. Вас вітатимуть співробітники комплексу та пригощатимуть сезонними напоями. На осінній території є ресторан вірменської кухні та шашлична. Територія оформлена у жовто-коричневих відтінках та оснащена мафами, навпроти яких є лави, що повністю показує настрої осені. Із розваг пропонується навчання українському ремеслу – будиночок гончарів, будиночок ковалів, будинок ткачів.

Мало хто з нас може сказати, що не любить шашлики. Це найсмачніше м'ясо, приготоване на вогні, воно пахне димком та ароматними приправами, які до нього додаються. Популярність цієї страви у закладах громадського харчування неймовірно висока не лише завдяки тому, що приготоване у такий спосіб м'ясо має відмінні смакові якості. Не кожен може приготувати шашлик у себе вдома в квартирі за всіма правилами так, як це можна зробити тільки в шашличній або на природі. Особливою популярністю користуються шашличні, встановлені у місцях відпочинку. Відбою від відвідувачів у таких закладах немає ні взимку, ні влітку. Тому з упевненістю можна стверджувати, що цей бізнес буде прибутковим і за хорошої організації швидко окупиться. Крім того, на відкриття шашличної потрібно не дуже багато коштів, у зв'язку з чим ця бізнес-ідея може стати чудовим способом хорошого та стабільного заробітку з можливістю розширення. У період зниження продажів шашликів безпосередньо у закладі в зимовий період можна організувати шашлики з доставкою додому. У цьому необхідно продумати варіанти упаковки. Такий спосіб продажу їжі з доставкою сьогодні стає все популярнішим, його також можна розвивати паралельно з основною діяльністю. Бізнес на шашликах є актуальним завжди і в будь-якому місті незалежно від його розмірів. При грамотному управлінні він

стабільно приносить непоганий дохід.

Проведені економічні розрахунки свідчать що наш проект доцільний.

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.9. 1 Розрахунок вартості будівництва

$$S_{\text{буд}} = 486 \text{ м}^2$$

$$C_{\text{буд}} = 25 \text{ тис грн./м}^2$$

$$486 * 25 = 12\,150\,000$$

$$V_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * C_{\text{буд}} = 12\,150 \text{ тис.грн}$$

3.9. 2 Розрахунок вартості виробничого обладнання (таблиця 3.9.1)

Таблиця 3.9.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн	Кошторисна вартість, тис.грн
1	Колода	РС-2	1	4000	4,40
2	Мийно-очищувальна машина	М-5	1	16000	17,60
3	Процесор	R301	1	9800	10,78
4	Процесор	AR5	1	10200	11,22
5	Холодильна шафа	ШХ-0,80М	2	39000	85,80
6	Стіл виробничий для риби	СПР	1	3500	3,85
7	Стіл виробничий для очищення цибулі	СПЛ	1	3500	3,85
8	Стіл виробничий для дочиски картоплі	СПК	1	3500	3,85
9	Стіл виробничий	СПСМ-3	2	3500	7,70
10	Вана мийна	ВМ-1А	1	3800	4,18
11	Вана мийна	ВМ-2А	1	3800	4,18
12	Стелажі пересувний	СП-125	1	4000	4,40
13	Раковина для рук	-	1	1500	1,65
14	Бак для відходів	-	1	800	0,88
15	Електрочайник	VITEK	1	7800	8,58
16	Казан електричний	FES-040	1	17000	18,70
17	Казан електричний	FES-080	1	19000	20,90
18	Плита електрична	ПЕМ2-01	1	20000	22,00
19	Фритюрниця	ФЕН-1	1	19000	20,90
20	Електрошашличниця	ЕШ-3.0/220-10-8	3	21000	69,30
21	Стіл виробничий	СПСМ-3	5	3500	19,25
22	Стелаж пересувний	СП-125	1	4000	4,40
23	Стійка роздавальна теплова	СРТЕСМ	2	16900	37,18
24	Марміт стаціонарний електричних	МСЕ-125	2	8200	18,04
25	Раковина для рук	-	1	1500	1,65
26	Бак для відходів	-	1	800	0,88
27	Холодильна шафа	ШХК-400	1	39000	42,90

28	Стіл виробничий	СПСМ-1	2	3500	7,70
29	Ванна мийна	ВМ-1А	1	3800	4,18
30	Стійка роздавальна охолодувальна	ПВВ (ПХЗ)-70	1	17000	18,70
31	Раковина для рук	-	1	1500	1,65
32	Бак для відходів	-	1	800	0,88
Загальна вартість					482,13

3.9.3 Розрахунок вартості основних виробничих засобів (таблиця 3.9.2)

Таблиця 3.9.2 – Розрахунок вартості основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	2	3	4	5
			(табл. 1)	(п3*п4/100)
1	Транспортні засоби	10	482,13	48,21
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	482,13	192,85
3	Інші основні засоби	10	482,13	48,21

3.9.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 464,11 тис. грн.

3.9.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.9.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці. 3.9.3

Таблиця 3.9.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	12150,00
2	Виробниче обладнання	482,13
3	Транспортні засоби	48,21
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	192,85
5	Інші основні засоби	48,21
6	Створення запасу сировини і товарів	464,11
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	13485,52

3.9.7 Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

З метою визначення середньоденних витрат сировини і купівельних товарів та планування товарообороту закладу на день складемо таблицю 3.9.4.

Таблиця 3.9.4 – Розрахунок валового товарообігу закладу за день

№	Сировина та товари	Од. вим.	Кількість	Ціна поставчальника, грн	Вартість сировини, грн	Торгова націнка		В-сть сировини з націнк, грн	ПДВ		Товарообіг
						%	грн		20 %	грн	
Продукція власного виробництва											
1	Баранина (котлетне м'ясо)	кг	23,17	280	6487,60	150	9731,40	16219,00	20	3243,80	19462,80
2	Баранина	кг	24,7	290	7163,00	150	10744,50	17907,50	20	3581,50	21489,00
3	Свинина	кг	6,45	250	1612,50	150	2418,75	4031,25	20	806,25	4837,50
4	Яловичина	кг	34,74	270	9379,80	150	14069,70	23449,50	20	4689,90	28139,40
5	Яловичина (котлетне м'ясо)	кг	4,5	250	1125,00	150	1687,50	2812,50	20	562,50	3375,00
6	Курка	кг	13,32	110	1465,20	150	2197,80	3663,00	20	732,60	4395,60
7	Індичка	кг	22,2	170	3774,00	150	5661,00	9435,00	20	1887,00	11322,00
8	Кістки харчові (яловичі)	кг	11,25	50	562,50	150	843,75	1406,25	20	281,25	1687,50
9	Печінка бараняча	кг	12,55	130	1631,50	150	2447,25	4078,75	20	815,75	4894,50
10	Кролик	кг	9,8	180	1764,00	150	2646,00	4410,00	20	882,00	5292,00
11	Судак	кг	10,16	190	1930,40	150	2895,60	4826,00	20	965,20	5791,20
12	Тріска	кг	8,28	200	1656,00	150	2484,00	4140,00	20	828,00	4968,00
13	Огіркі свіжі	кг	3	60	180,00	150	270,00	450,00	20	90,00	540,00
14	Цибуля зелена	кг	3,7	300	1110,00	150	1665,00	2775,00	20	555,00	3330,00
15	Помідори свіжі	кг	31,84	100	3184,00	150	4776,00	7960,00	20	1592,00	9552,00
16	Редис червоний	кг	0,8	90	72,00	150	108,00	180,00	20	36,00	216,00
17	Цибуля ріпчаста	кг	22,74	70	1591,80	150	2387,70	3979,50	20	795,90	4775,40
18	Петрушка (зелень)	кг	7,12	300	2136,00	150	3204,00	5340,00	20	1068,00	6408,00
19	Кріп (зелень)	кг	0,13	290	37,70	150	56,55	94,25	20	18,85	113,10
20	Часник	кг	0,145	120	17,40	150	26,10	43,50	20	8,70	52,20
21	Салат зелений	кг	1,1	340	374,00	150	561,00	935,00	20	187,00	1122,00
22	Перець солодкий	кг	5,05	140	707,00	150	1060,50	1767,50	20	353,50	2121,00
23	Баклажани	кг	11	90	990,00	150	1485,00	2475,00	20	495,00	2970,00
24	Гарбуз	кг	4,3	40	172,00	150	258,00	430,00	20	86,00	516,00
25	Картопля	кг	35,6	12	427,20	150	640,80	1068,00	20	213,60	1281,60
26	Морква	кг	0,93	35	32,55	150	48,83	81,38	20	16,28	97,65
27	Селера молодка (корінь)	кг	0,16	65	10,40	150	15,60	26,00	20	5,20	31,20
28	Буряк	кг	2,34	36	84,24	150	126,36	210,60	20	42,12	252,72
29	Петрушка (корінь)	кг	0,58	35	20,30	150	30,45	50,75	20	10,15	60,90
30	Яблука	кг	1,5	22	33,00	150	49,50	82,50	20	16,50	99,00
31	Вишня	кг	0,16	90	14,40	150	21,60	36,00	20	7,20	43,20
32	Журавлина	кг	0,32	150	48,00	150	72,00	120,00	20	24,00	144,00
33	Сливи Ткемалі	кг	3,3	70	231,00	150	346,50	577,50	20	115,50	693,00
34	Лимони	кг	2,97	60	178,20	150	267,30	445,50	20	89,10	534,60
35	Сметана	кг	2,65	280	742,00	150	1113,00	1855,00	20	371,00	2226,00

36	Майонез	кг	2,38	90	214,20	150	321,30	535,50	20	107,10	642,60
37	Яйця курячі	кг	1,21	100	121,00	150	181,50	302,50	20	60,50	363,00
38	Жир сирець курдючний	кг	6,5	40	260,00	150	390,00	650,00	20	130,00	780,00
39	Масло вершкове	кг	1,6	300	480,00	150	720,00	1200,00	20	240,00	1440,00
40	Молоко	л	4,62	35	161,70	150	242,55	404,25	20	80,85	485,10
41	Маргарин	кг	0,52	90	46,80	150	70,20	117,00	20	23,40	140,40
42	Цукор	кг	3,45	35	120,75	150	181,13	301,88	20	60,38	362,25
43	Масло рослинне	л	2,63	65	170,95	150	256,43	427,38	20	85,48	512,85
44	Сіль	кг	0,51	10	5,10	150	7,65	12,75	20	2,55	15,30
45	Перець чорн. мел.	кг	0,01	600	6,00	150	9,00	15,00	20	3,00	18,00
46	Лавровий лист	кг	0,0033	570	1,88	150	2,82	4,70	20	0,94	5,64
47	Гвоздика	кг	0,003	800	2,40	150	3,60	6,00	20	1,20	7,20
48	Оцет 3%- ний	л	7,04	60	422,40	150	633,60	1056,00	20	211,20	1267,20
49	Гриби марин.і	кг	2	110	220,00	150	330,00	550,00	20	110,00	660,00
50	Кориця	кг	0,0015	700	1,05	150	1,58	2,63	20	0,53	3,15
51	Барбарис суш.	кг	0,001	800	0,80	150	1,20	2,00	20	0,40	2,40
52	Крупа рисова	кг	6,43	35	225,05	150	337,58	562,63	20	112,53	675,15
53	Кінза сушена	кг	0,132	600	79,20	150	118,80	198,00	20	39,60	237,60
54	Перець черв. мел.	кг	0,0044	600	2,64	150	3,96	6,60	20	1,32	7,92
55	Чай зелений	кг	0,08	300	24,00	150	36,00	60,00	20	12,00	72,00
56	Кякилик (гірська м'ята)	кг	0,04	380	15,20	150	22,80	38,00	20	7,60	45,60
57	Диня сушена	кг	0,8	49	39,20	150	58,80	98,00	20	19,60	117,60
58	Корнішони	кг	0,92	90	82,80	150	124,20	207,00	20	41,40	248,40
59	Соус Південний	кг	1,88	80	150,40	150	225,60	376,00	20	75,20	451,20
60	Чай в/с чорний	кг	0,035	300	10,50	150	15,75	26,25	20	5,25	31,50
61	Кава натуральна	кг	1,22	400	488,00	150	732,00	1220,00	20	244,00	1464,00
62	Шоколад-порош	кг	0,35	300	105,00	150	157,50	262,50	20	52,50	315,00
63	Сумах сушений	кг	0,21	700	147,00	150	220,50	367,50	20	73,50	441,00
64	Зіра	кг	0,012	900	10,80	150	16,20	27,00	20	5,40	32,40
65	Насіння коріандру посівного	кг	0,024	700	16,80	150	25,20	42,00	20	8,40	50,40
66	Кислота лимонна	кг	0,008	300	2,40	150	3,60	6,00	20	1,20	7,20
67	Борошно пшеничне	кг	3,15	45	141,75	150	212,63	354,38	20	70,88	425,25
68	Капуста квашена	кг	2,62	40	104,80	150	157,20	262,00	20	52,40	314,40
69	Огірки мариновані	кг	5,46	50	273,00	150	409,50	682,50	20	136,50	819,00
70	Помідори мариновані	кг	3,7	120	444,00	150	666,00	1110,00	20	222,00	1332,00
Всього продукції власного виробництва:					55542,26						166626,8
Закупні товари											
1	Чалап	пл	20	50	1000,00	150	1500,00	2500,00	20	500,00	3000,00
2	Айран	пл	20	50	1000,00	150	1500,00	2500,00	20	500,00	3000,00
3	Мінеральна вода „Бонаква”	пл	25	20	500,00	150	750,00	1250,00	20	250,00	1500,00
4	Мінеральна вода „Лужанська ”	пл	25	20	500,00	150	750,00	1250,00	20	250,00	1500,00
5	Мінеральна вода «Боржомі»	пл	25	40	1000,00	150	1500,00	2500,00	20	500,00	3000,00
6	Пепсі -кола	пл	25	25	625,00	150	937,50	1562,50	20	312,50	1875,00
7	Лимонад	пл	25	25	625,00	150	937,50	1562,50	20	312,50	1875,00
8	Спрайт	пл	20	25	500,00	150	750,00	1250,00	20	250,00	1500,00

9	Сік черв. апельсин	пл	25	35	875,00	150	1312,50	2187,50	20	437,50	2625,00
10	Сік томатний	пл	25	35	875,00	150	1312,50	2187,50	20	437,50	2625,00
11	Сік сливовий	пл	20	35	700,00	150	1050,00	1750,00	20	350,00	2100,00
12	Пиво «Львівське 1715» темне	пл	18	40	720,00	150	1080,00	1800,00	20	360,00	2160,00
13	Пиво «Хугарден»	пл	18	50	900,00	150	1350,00	2250,00	20	450,00	2700,00
14	Лаваш армян. тонк	шт.	150	5	750,00	150	1125,00	1875,00	20	375,00	2250,00
15	Када	шт.	60	12	720,00	150	1080,00	1800,00	20	360,00	2160,00
16	Шоті (хліб грузинський)	шт.	150	13	1950,00	150	2925,00	4875,00	20	975,00	5850,00
17	Хліб житній	кг	10	60	600,00	150	900,00	1500,00	20	300,00	1800,00
18	Бамія (вергуни)	шт.	15	7	105,00	150	157,50	262,50	20	52,50	315,00
19	Мчаді	шт.	15	8	120,00	150	180,00	300,00	20	60,00	360,00
20	Галушки молочні	шт.	15	5	75,00	150	112,50	187,50	20	37,50	225,00
21	Пряник Азербайджанський	шт.	15	8	120,00	150	180,00	300,00	20	60,00	360,00
22	Торт «Слоєний з кремом»	шт.	20	20	400,00	150	600,00	1000,00	20	200,00	1200,00
23	Торт «Арагві»	шт.	20	25	500,00	150	750,00	1250,00	20	250,00	1500,00
24	Печиво Бакинське	шт.	20	12	240,00	150	360,00	600,00	20	120,00	720,00
25	Пиріжки з горіховим фаршем	шт.	20	8	160,00	150	240,00	400,00	20	80,00	480,00
26	Хачапурі листкові	шт.	15	7	105,00	150	157,50	262,50	20	52,50	315,00
27	Самса з гарбузом	шт.	15	9	135,00	150	202,50	337,50	20	67,50	405,00
28	Булочка ванільна	шт.	10	10	100,00	150	150,00	250,00	20	50,00	300,00
29	Халва	шт.	20	15	300,00	150	450,00	750,00	20	150,00	900,00
30	Пахлава	шт.	3	30	90,00	150	135,00	225,00	20	45,00	270,00
31	Рахат-лукум	шт.	20	7	140,00	150	210,00	350,00	20	70,00	420,00
32	Шоколад «Корона»	шт.	20	30	600,00	150	900,00	1500,00	20	300,00	1800,00
33	Шокол. батончик «Нірвана кокос»	шт.	10	32	320,00	150	480,00	800,00	20	160,00	960,00
34	Портвейн	пл	3	150	450,00	150	675,00	1125,00	20	225,00	1350,00
35	Модера	пл	3	160	480,00	150	720,00	1200,00	20	240,00	1440,00
36	Херес	пл	4	170	680,00	150	1020,00	1700,00	20	340,00	2040,00
37	Вино «Ркацителі (сухе біле)»	пл	2	190	380,00	150	570,00	950,00	20	190,00	1140,00
38	Вино «Піно Фран» (сухе червоне)	пл	2	170	340,00	150	510,00	850,00	20	170,00	1020,00
39	Вино «Мерло» (сухе червоне)	пл	2	160	320,00	150	480,00	800,00	20	160,00	960,00
40	Вино «Аліготе» (сухе біле)	пл	2	140	280,00	150	420,00	700,00	20	140,00	840,00
41	Вино «Цинандалі» (напівсолодке)	пл	2	190	380,00	150	570,00	950,00	20	190,00	1140,00
42	Шампанське «Радянське» п/сл	пл	5	90	450,00	150	675,00	1125,00	20	225,00	1350,00
43	Шампанське «Сгісове»	пл	5	110	550,00	150	825,00	1375,00	20	275,00	1650,00
44	Коньяк "Клинков"	пл	5	360	1800,00	150	2700,00	4500,00	20	900,00	5400,00
45	Коньяк "Сараджишвілі"	пл	5	450	2250,00	150	3375,00	5625,00	20	1125,00	6750,00
46	Коньяк "Арагат"	пл	5	460	2300,00	150	3450,00	5750,00	20	1150,00	6900,00

47	Коньяк "Колхіда"	пл	5	470	2350,00	150	3525,00	5875,00	20	1175,00	7050,00
48	«Cuaba exclusives»	шт.	11	100	1100,00	150	1650,00	2750,00	20	550,00	3300,00
49	Сигари «Don diego aniversario»	шт.	11	110	1210,00	150	1815,00	3025,00	20	605,00	3630,00
50	«Santo damiana»	шт.	11	100	1100,00	150	1650,00	2750,00	20	550,00	3300,00
51	Сигарети «Данхилл»	пач.	10	70	700,00	150	1050,00	1750,00	20	350,00	2100,00
52	«Вог арома»	пач.	10	80	800,00	150	1200,00	2000,00	20	400,00	2400,00
53	«Верджінія слімс»	пач.	10	70	700,00	150	1050,00	1750,00	20	350,00	2100,00
54	«Мальборо»	пач.	10	65	650,00	150	975,00	1625,00	20	325,00	1950,00
55	Сірники	кор	66	10	660,00	150	990,00	1650,00	20	330,00	1980,00
Всього закупних товарів					37280,00						111840
Всього					92822,26	X	X	X	X	X	278466,8

3.9.8 Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік представлено у таблиці 3.9.5.

Таблиця 3.9.5 - Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	278466,78	97463,37
-по продукції власного виробництва	166626,78	58319,37
-по закупних товарах	111840,00	39144,00

3.9.9 Планування операційних витрат закладу

Перелік витрат наведено в таблиці 3.1.6.

3.9.10 Розрахунок матеріальних витрат (таблиця 3.9.7)

Таблиця 3.9.7 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	92822,26	32487,79
Інші матеріальні витрати		4873,17
Всього		37360,96

3.9.11 Розрахунок витрат на оплату праці (таблиця 3.1.8)

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 15 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 14619,51 тис.грн.

3.9.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє

станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 3216,29 тис.грн.

3.9.13 Розрахунок амортизації (див. таблиця 3.9.9)

Таблиця 3.9.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі,	5	12150,00	607,50
споруди,	7		
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	482,13	96,43
група 5 - транспортні засоби	20	48,21	9,64
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	192,85	48,21
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	48,21	3,86
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			765,64

3.9.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 20 % від валового товарообороту.

3.9.15 Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат (таблиця 3.9.10)

Таблиця 3.9.10 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	37360,96
2	Витрати на оплату праці	14619,51
3	Відрахування на соціальні заходи	3216,29
4	Амортизація	765,64
5	Інші витрати	19492,67
	Всього витрат	75455,07

3.9.16 Планування операційного прибутку закладу

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.9.11

Таблиця 3.9.11 – Планування основних результатів діяльності закладу

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	97463,37
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	16243,90
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	81219,48
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	75455,07
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	5764,41
6	Податок на прибуток (ПП)	1037,59
7	Чистий прибуток (ЧП)	4726,81

3.9.17 Розрахунок середнього чеку закладу

Див. 3.1.17

3.9.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 3.9.12

Таблиця 3.9.12 – Основні економічні показники закладу

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	97463,37
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	81219,48
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	75455,07
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	5764,41
5	Податок на прибуток, тис. грн.	1037,59
6	Чистий прибуток, тис. грн.	4726,81
7	Рентабельність продажів, %	5,82
8	Середній чек, грн.	381,46
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	2,85

З таблиці 12 можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

3.10. Гриль-кафе

Темою дипломного проекту передбачено створення гриль-кафе для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської області. Згідно з загальною концепцією комплексного готельно-ресторанного закладу, наше кафе відноситься до групи Літо. Це найспекотніша пора, в котру хочеться відвідувати вечірки, ніжитися на пісочку та вживати прохолодні напої. Та ми не забуваємо, що нашим гостям важливо слідкувати за своїм харчовим раціоном. Тому у літньому куточку розташовані гриль-кафе.

Наш вибір типу підприємства обґрунтовується тим, що заклади швидкого харчування зараз скрізь, але серед них мало тих, хто мав би вузьку спрямованість. Популярність та актуальність подібних закладів навряд чи колись упаде, адже люди завжди хочуть їсти. Гриль-кафе це хороший варіант прибуткового бізнесу, який має свою спрямованість, що відрізняється від інших. Гриль-кафе вимагає великих вкладень, однак є можливість створити затишну атмосферу для відвідувачів і бути ефективними.

Проведені економічні розрахунки свідчать що наш проект доцільний.

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.10.1 Розрахунок вартості будівництва

$$S_{\text{буд}} = 435 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 25 \text{ тис грн./м}^2$$

$$В_{\text{буд}} = 435 * 25 \text{ 000} = 10 \text{ 800 000 грн}$$

3.10.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання (таблиця 3.10.1)

Таблиця 3.9.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн	Кошторисна вартість, тис.грн
1	Картопле очищувач	Fimar PPN/5	1	20000	22,00
2	Універсальний привід (настільний)	ROBOT COUPE R201E	2	26000	57,20
3	Холодильна шафа	ШХ-1,0	1	38000	41,80
4	Стіл виробничий для	СПК	1	3500	3,85

	доочищення картоплі				
5	Стіл виробничий для обробки овочів	СПСМ-5	1	3500	3,85
6	Стіл виробничий для обробки фруктів і ягід	СПСМ-3	1	3500	3,85
7	Стіл виробничий для обробки мяса та птиці	СП	1	3500	3,85
8	Стіл виробничий для обробки риби	СПР	1	3500	3,85
9	Стіл для кухонного комбайну	СПСМ-1	2	3500	7,70
10	Стілець для рубання м'яса (ребер)	РС-2	1	3500	3,85
11	Ванна мийна	ВМ-2	1	3800	4,18
12	Ванна мийна	ВМ-1	2	3800	8,36
13	Стелаж пересувний	СП-125	1	4000	4,40
14	Раковина для мийки рук	РР	1	1500	1,65
15	Бачок для відходів		1	800	0,88
16	Плита електрична з жарочною шафою	KOGAST ES-T67/1-0	3	35000	115,50
17	Вугільний мангал	Кора 300 SOC	1	21000	23,10
18	Кавоварка	PHILIPS Daily Collection HD7459/20	1	18000	19,80
19	Електрокип'ятильник	Frosty FWBD-08B 7 л.	1	9000	9,90
20	Стіл виробничий	СПСМ-1	7	3500	26,95
21	Стелаж пересувний	СП-125	1	4000	4,40
22	Стійка роздавальна теплова	СРТЕСМ	2	8000	17,60
23	Марміт стаціонарний електричний	МСЕ-84	2	8200	18,04
24	Раковина для миття рук	РР	1	1500	1,65
25	Бак для відходів	БО	1	800	0,88
26	Стіл виробничий	СПСМ-3	3	3500	11,55
27	Стойка роздавальна	АСПЕРА	1	9800	10,78
28	Холодильна шафа	ШХ-0,6	1	38000	41,80
29	Стіл для малої механізації	СПММ-1500	1	3500	3,85
30	Шафа для хлібу	СХ-1	1	4000	4,40
31	Стіл для нарізки хлібу	С-11	1	3500	3,85
32	Збивальна машина	МВ-6М	1	23000	25,30
33	Овочерізка	МРО-50-200	1	12000	13,20
34	Протиральна машина	МП-800	1	19000	20,90
37	Слайсер	BECKERS ES 275	1	6900	7,59
38	Раковина для мийки рук	РР	1	1500	1,65
39	Бачок для відходів		1	800	0,88
Загальна вартість					554,84

3.10.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

(таблиця 3.10.2)

Таблиця 3.10.2 – Розрахунок вартості основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого об'єднання, тис. грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10	554,84	55,48
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	554,84	221,94
3	Інші основні засоби	10	554,84	55,48

3.10.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 801,41 тис. грн.

№	Сировина та товари	Од. вим.	Кількість	Ціна постачальника, грн	Вартість сировини, грн	Торгова націнка		В-сть сировини з нац, грн	ПДВ		Товарообіг
						%	грн		20%	грн	
Продукція власного виробництва											
1	Сом	кг	11,7	350	4081	140	5713,4	9794,4	20	1958,9	11753
2	Щука	кг	3,15	300	945	140	1323	2268	20	453,6	2721
3	Судак	кг	4,31	260	1120,6	140	1568,8	2689,4	20	537,89	3227
4	Севрюга	кг	1,86	380	706,8	140	989,52	1696,3	20	339,26	2036
5	Дорадо	кг	20,2	370	7474	140	10464	17938	20	3587,5	21525
6	Свинина(лопатка)	кг	6,55	180	1179	140	1650,6	2829,6	20	565,92	3396
7	Свинина (корейка)	кг	6,3	170	1071	140	1499,4	2570,4	20	514,08	3084
8	Свинина (ребра)	кг	7,5	160	1200	140	1680	2880	20	576	3456
9	Яловичина (вирізка)	кг	8,64	260	2246,4	140	3145	5391,4	20	1078,3	6470
10	Яловичина (лопатка)	кг	5,24	250	1310	140	1834	3144	20	628,8	3773
11	Яловичина (котлетне м'ясо)	кг	1,08	240	259,2	140	362,88	622,08	20	124,42	746,5
12	Телятина (грудинка)	кг	2,36	300	708	140	991,2	1699,2	20	339,84	2039
13	Телятина (лопаткова частина)	кг	5	290	1450	140	2030	3480	20	696	4176
14	Телятина (вирізка)	кг	4,6	300	1380	140	1932	3312	20	662,4	3974
15	Телятина (корейка)	кг	4,6	280	1288	140	1803,2	3091,2	20	618,24	3709

16	Телятина (ребра)	кг	7,5	280	2100	140	2940	5040	20	1008	6048
17	Ягнятина (ребра)	кг	12,5	350	4375	140	6125	10500	20	2100	12600
18	Ягнятина (тазостегнова частина)	кг	4,6	360	1656	140	2318,4	3974,4	20	794,88	4769
19	Кістки харчові свинячі	кг	0,75	40	30	140	42	72	20	14,4	86,4
20	Печінка свиняча	кг	1,35	160	216	140	302,4	518,4	20	103,68	622
21	Печінка ягняти	кг	5	180	900	140	1260	2160	20	432	2592
22	Язик яловичий	кг	0,97	200	194	140	271,6	465,6	20	93,12	558,7
23	Шпик	кг	1,18	240	283,2	140	396,48	679,68	20	135,94	815,6
24	Курка (туша)	кг	18,7	100	1873	140	2622,2	4495,2	20	899,04	5394
25	Картопля	кг	43,1	10	431	140	603,4	1034,4	20	206,88	1241
26	Морква	кг	5,1	40	204	140	285,6	489,6	20	97,92	587,5
27	Буряк	кг	4,27	10	42,7	140	59,78	102,48	20	20,5	123
28	Цибуля ріпчаста	кг	10	60	600	140	840	1440	20	288	1728
29	Петрушка корінь	кг	1,7	40	68	140	95,2	163,2	20	32,64	195,8
30	Імбир	кг	0,3	230	69	140	96,6	165,6	20	33,12	198,7
31	Огірки свіжі	кг	1,12	70	78,4	140	109,76	188,16	20	37,63	225,8
32	Помідори свіжі	кг	6,35	120	762	140	1066,8	1828,8	20	365,76	2195
33	Капуста білокачанна	кг	0,28	22	6,16	140	8,62	14,78	20	2,96	17,7
34	Капуста кольорова	кг	0,61	120	73,2	140	102,48	175,68	20	35,14	210,8
35	Шампінйон и свіжі	кг	3,75	112	420	140	588	1008	20	201,6	1210
36	Баклажани	кг	1,97	90	177,3	140	248,22	425,52	20	85,1	510,6
37	Цукіні	кг	2,5	100	250	140	350	600	20	120	720
38	Перець болгарський (солодкий)	кг	2,5	110	275	140	385	660	20	132	792
39	Кукурудза	кг	8	80	640	140	896	1536	20	307,2	1843
40	Яблука	кг	0,1	22	2,2	140	3,08	5,28	20	1,06	6,34
41	Банани	кг	15,9	60	952,2	140	1333,1	2285,3	20	457,06	2742
42	Лимони	кг	1,95	50	97,5	140	136,5	234	20	46,8	280,8
43	Полуниця	кг	0,15	120	18	140	25,2	43,2	20	8,64	51,8
44	Петрушка зелень	кг	0,18	330	59,4	140	83,16	142,56	20	28,51	171
45	Кіндза зелень	кг	0,1	340	34	140	47,6	81,6	20	16,32	97,9
46	Цибуля зелена	кг	0,55	350	192,5	140	269,5	462	20	92,4	554,4
47	Спаржа	кг	0,67	400	268	140	375,2	643,2	20	128,64	771,8

48	Молоко	л	4,69	30	140,7	140	196,98	337,68	20	67,54	405,2
49	Кисломолочний сир	кг	1,45	200	290	140	406	696	20	139,2	835,2
50	Сметана	кг	1,58	110	173,8	140	243,32	417,12	20	83,42	500,5
51	Кефір	л	2,28	35	79,8	140	111,72	191,52	20	38,3	229,8
52	Ряжанка	л	2,06	35	72,1	140	100,94	173,04	20	34,61	207,6
53	Сир рокфор	кг	0,88	400	352	140	492,8	844,8	20	168,96	1014
54	Сулугуні	кг	0,68	300	204	140	285,6	489,6	20	97,92	587,5
55	Шинка	кг	1,17	250	292,5	140	409,5	702	20	140,4	842,4
56	Вершки 35%	л	10,3	260	2665	140	3731	6396	20	1279,2	7675
57	Дріжджі пресовані	кг	0,05	97	4,85	140	6,79	11,64	20	2,33	13,97
58	Масло вершкове	кг	1,84	300	552	140	772,8	1324,8	20	264,96	1590
59	Жир тваринний	кг	0,84	60	50,4	140	70,56	120,96	20	24,19	145,2
60	Майонез	кг	1,06	120	127,2	140	178,08	305,28	20	61,06	366,3
61	Олія соняшникова	л	6,14	65	399,1	140	558,74	957,84	20	191,57	1149
62	Маргарин столовий	кг	1,35	90	121,5	140	170,1	291,6	20	58,32	349,9
63	Вишневий джем	кг	0,33	120	39,6	140	55,44	95,04	20	19,01	114,1
64	Мед	кг	0,3	230	69	140	96,6	165,6	20	33,12	198,7
65	Маслини	кг	0,9	250	225	140	315	540	20	108	648
66	Огірки солені	кг	2,65	60	159	140	222,6	381,6	20	76,32	457,9
67	Томат паста	кг	2,23	80	178,4	140	249,76	428,16	20	85,63	513,8
68	Оцет 3%	л	0,31	60	18,6	140	26,04	44,64	20	8,93	53,57
69	Каперси	кг	0,72	120	86,4	140	120,96	207,36	20	41,47	248,8
70	Кілька	кг	1,94	150	291	140	407,4	698,4	20	139,68	838,1
71	Ікра зерниста	кг	2,03	4000	8120	140	11368	19488	20	3897,6	23386
72	Оселедець	кг	3,02	180	543,6	140	761,04	1304,6	20	260,93	1566
73	Сьомга солена	кг	4,29	400	1716	140	2402,4	4118,4	20	823,68	4942
74	Горошок зелений консерв.	кг	1,29	120	154,8	140	216,72	371,52	20	74,3	445,8
75	Квасоля	кг	2,01	90	180,9	140	253,26	434,16	20	86,83	521
76	Яйця курячі	шт	30	5	150	140	210	360	20	72	432
77	Гречка крупа	кг	0,45	45	20,25	140	28,35	48,6	20	9,72	58,32
78	Рис крупа	кг	0,3	50	15	140	21	36	20	7,2	43,2
79	Борошно пшеничне	кг	2,07	40	82,8	140	115,92	198,72	20	39,74	238,5
80	Спагеті	кг	1	50	50	140	70	120	20	24	144
81	Цукор	кг	6,27	35	219,45	140	307,23	526,68	20	105,34	632
82	Сіль	кг	5,45	20	109	140	152,6	261,6	20	52,32	313,9
83	Перець чорний горошком	кг	0,2	500	100	140	140	240	20	48	288
84	Перець червоний мелений	кг	0,2	550	110	140	154	264	20	52,8	316,8

85	Лавровий лист	кг	0,05	600	30	140	42	72	20	14,4	86,4
86	Кислота лимонна	кг	0,05	300	15	140	21	36	20	7,2	43,2
87	Пудра рафінадна	кг	0,2	60	12	140	16,8	28,8	20	5,76	34,56
88	Желатин	кг	0,26	200	52	140	72,8	124,8	20	24,96	149,8
89	Горіхи волоські	кг	0,49	300	147	140	205,8	352,8	20	70,56	423,4
90	Чорнослив	кг	0,32	280	89,6	140	125,44	215,04	20	43,01	258,1
91	Чай чорний цейлонський	кг	0,33	300	99	140	138,6	237,6	20	47,52	285,1
92	Кава натуральна	кг	0,77	400	308	140	431,2	739,2	20	147,84	887
93	Какао	кг	0,06	350	21	140	29,4	50,4	20	10,08	60,48
Всього продукції власного виробництва:					62704,1						#####
Закупні товари											
1	Лаваш	кг	0,36	90	32,4	140	45,36	77,76	20	15,55	93,31
2	Соус кисло-солодкий	л	5	70	350	140	490	840	20	168	1008
3	Соус BBQ	л	5	79	395	140	553	948	20	189,6	1138
4	Морозиво ягідне	шт	12	40	480	140	672	1152	20	230,4	1382
5	Морозиво пломбір	шт	12	40	480	140	672	1152	20	230,4	1382
6	Вода мінеральна «Боржомі» 0,33	бут	47	40	1880	140	2632	4512	20	902,4	5414
7	Вода мінеральна «Поляна квасова» 1,5	бут	47	20	940	140	1316	2256	20	451,2	2707
8	Сік яблучний «Rich» 0,5	бут	4	30	120	140	168	288	20	57,6	345,6
9	Сік персиковий «Rich» 0,5	бут	4	30	120	140	168	288	20	57,6	345,6
10	Пиво «Stella Artois» світле 0,5	бут	24	50	1200	140	1680	2880	20	576	3456
11	Пиво «Stella Artois» темне 0,5	бут	23	50	1150	140	1610	2760	20	552	3312
12	Торт «Наполеон»	шт	39	40	1560	140	2184	3744	20	748,8	4493
13	Тістечко «Медове»	шт	38	35	1330	140	1862	3192	20	638,4	3830
14	Тістечко «Пряже»	шт	38	30	1140	140	1596	2736	20	547,2	3283
15	Хліб пшеничний	кг	330	50	16500	140	23100	39600	20	7920	47520
16	Хліб житній	кг	330	55	18150	140	25410	43560	20	8712	52272

17	Цукерки «Асорті»	кор	15	70	1050	140	1470	2520	20	504	3024
18	Цукерки «Трюфель»	кор	15	90	1350	140	1890	3240	20	648	3888
19	Шоколад молочний «Millenium»	шт	18	30	540	140	756	1296	20	259,2	1555
20	Шоколад чорний «Millenium»	шт	18	30	540	140	756	1296	20	259,2	1555
21	Горілка Nemiroff	бут	10	130	1300	140	1820	3120	20	624	3744
22	Горілка Prime	бут	10	140	1400	140	1960	3360	20	672	4032
23	Мартіні Sandeman Fino	бут	7	200	1400	140	1960	3360	20	672	4032
24	Лікер Malibu	бут	7	240	1680	140	2352	4032	20	806,4	4838
25	Віскі Jack Daniels	бут	6	600	3600	140	5040	8640	20	1728	10368
26	Вино біле Riesling Feinherb, Dr. Loose	бут	5	200	1000	140	1400	2400	20	480	2880
27	Вино біле Chablis, Domaine Du Colombier	бут	5	210	1050	140	1470	2520	20	504	3024
28	Вино біле San Valentin Torres	бут	4	200	800	140	1120	1920	20	384	2304
29	Вино червоне Pinot Noir, Doudet Naudin	бут	5	220	1100	140	1540	2640	20	528	3168
30	Вино червоне Chianti, Ruffino	бут	5	200	1000	140	1400	2400	20	480	2880
31	Вино червоне Esperado Callia	бут	7	180	1260	140	1764	3024	20	604,8	3629
32	Ігристі вина Cava Clasico Brut Rose, Codorniu	бут	7	170	1190	140	1666	2856	20	571,2	3427
33	Ігристі вина Prosecco	бут	3	180	540	140	756	1296	20	259,2	1555
34	Коньяк Courvoisier V.S.	бут	3	450	1350	140	1890	3240	20	648	3888
35	Коньяк Courvoisier V.S.O.P.	бут	4	550	2200	140	3080	5280	20	1056	6336

36	Сигари «Кубинські»	шт	33	200	6600	140	9240	15840	20	3168	19008	
37	Цигарки «Parlament»	шт	132	70	9240	140	12936	22176	20	4435,2	26611	
38	Цигарки «Агрома Rich»	шт	132	80	10560	140	14784	25344	20	5068,8	30413	
39	Сірники	шт	100	10	1000	140	1400	2400	20	480	2880	
Всього закупних товарів							97577					
Всього							160282	X	X	X	X	X

3.10.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.10.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці 3.10.3

Таблиця 3.10.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	10800,00
2	Виробниче обладнання	554,84
3	Транспортні засоби	55,48
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	221,94
5	Інші основні засоби	55,48
6	Створення запасу сировини і товарів	801,41
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	12589,15

3.10.7 Планування операційних доходів закладу

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю

3.10.8 Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік представлено у таблиці 3.10.5.

Таблиця 3.10.5 - Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	461611	2Е+05
-по продукції власного виробництва	180588	63206
-по закупних товарах	281023	98358

3.10.9 Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами (таблиця 3.1.6)

3.10.10 Розрахунок матеріальних витрат (таблиця 3.10.7)

Таблиця 3.10.7 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	160281,51	56098,53
Інші матеріальні витрати		6170,84
Всього		62269,37

3.10.11 Розрахунок витрат на оплату праці (див. таблиця 3.1.8)

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 17 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 27465,84 тис.грн.

3.10.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 6042,48 тис.грн.

3.10.13 Розрахунок амортизації (таблиця 3.10.9)

Таблиця 3.10.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-	
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7	
група 3 - будівлі,	5	540
споруди,	7	
передавальні пристрої	10	
група 4 - машини та обладнання	20	111
група 5 - транспортні засоби	20	11,1
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	55,5
група 7 - тварини	17	
група 8 - багаторічні насадження	10	
група 9 - інші основні засоби	8	4,44
група 10 - бібліотечні фонди	-	
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-	
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20	
група 13 - природні ресурси	-	
група 14 - інвентарна тара	17	
група 15 - предмети прокату	20	
група 16 - довгострокові біологічні активи	100	
Всього		722

3.10.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 20 % від валового товарообороту.

3.10.15 Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат (таблиця 3.10.10)

Таблиця 3.10.10 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	62269,37

2	Витрати на оплату праці	27465,84
3	Відрахування на соціальні заходи	6042,48
4	Амортизація	721,99
5	Інші витрати	32312,75
	Всього витрат	128812,43

3.10.16 Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства (таблиця 3.10.11)

Таблиця 3.10.11 - Планування основних результатів діяльності закладу

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	161563,76
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	26927,29
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	134636,47
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	128812,43
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	5824,04
6	Податок на прибуток (ПП)	1048,33
7	Чистий прибуток (ЧП)	4775,71

3.10.17 Розрахунок середнього чеку закладу

Див. 3.1.17.

3.10.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 3.10.12.

Таблиця 3.10.12 – Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	161563,76
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	134636,47
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	128812,43
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	5824,04
5	Податок на прибуток, тис. грн.	1048,33
6	Чистий прибуток, тис. грн.	4775,71
7	Рентабельність продажів, %	3,55
8	Середній чек, грн.	801,41
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	2,64

З таблиці 3.10.12 можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

РОЗДІЛ 4

ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ
РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

Бізнес-планом пропонується створення готельно-ресторанного комплексу на Чорноморському узбережжі. Показники розраховуються на базі отриманих даних з дипломних проектів по 10 рестораних закладів:

1. Мобільне кафе
2. Кафе здорового харчування
3. Варенична
4. Пельменна
5. Вірменська кухня
6. Українська кухня
7. Загальнодоступне кафе
8. Рибний ресторан
9. Шашлична
10. Гриль-кафе

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 4.1.

Таблиця 4.1 – Зведені розрахункові дані, які характеризують основні економічні показники ресторанного комплексу

	Валовий товарообіг, тис. грн.	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	Податок на прибуток, тис. грн.	Чистий прибуток, тис. грн.	Середній чек, грн.	Термін окупності капітальних вкладень, років	Податок на додану вартість (ПДВ)
Мобільне кафе	80099,47	66749,56	62276,13	4472,55	805,06	3667,49	352,09	3,99	13349,91
Кафе здорового харчування	46034,35	38362,11	34560,49	34560,49	684,29	3117,33	214,91	3,01	7672,42
Варенична	35924,39	29936,99	28435,47	1501,51	270,27	1231,24	171,07	3,57	5987,4
Пельменна	38198,54	31832,12	29796,43	2035,69	366,42	1669,26	121,27	3,08	6366,42
Вірменська кухня	245664,62	204720,52	199832,67	4887,85	879,81	4008,03	1724,57	3,15	40944,1
Українська кухня	158867,16	132389,3	128033,79	4355,5	783,99	3571,51	945,64	3,31	26477,86
Загальнодоступне кафе	88329,49	73607,91	61967,4	11640,52	2095,29	9545,23	407,41	0,65	14721,58
Рибний	179986,88	141739,07	130819,76	10919,32	1965,48	8953,84	694,23	2,03	28347,81

ресторан									
Шашлична	97463,37	812119,48	75455,07	5764,41	1037,59	4726,81	381,46	2,85	16243,9
Гриль-кафе	161563,76	134636,47	128812,43	5824,04	1048,33	4775,71	801,41	2,64	26927,29
ВСЬОГО	1132132,03	1666093,53	879989,64	85961,88	9936,53	45266,45	581,406	2,828	187038,69

У таблиці 4.2 наведені розрахунки вартості будівництва ресторанів та розмір площі закладу

Таблиця 4.2 – Витрати на будівництво

№	Показник	Сбуд – площа будівлі, м2	Цбуд – питома вартість будівлі, тис грн/м2	Вбуд вартість будівництва тис/грн
1	Мобільне кафе	720	18	12960
2	Кафе здорового харчування	418	20	8360
3	Варенична	402	9	3618
4	Пельменна	334	12	4008
5	Вірменська	540	20	10800
6	Українська кухня	540	18	9720
7	Загальнодоступне кафе	293	19	5567
8	Рибний ресторан	420	40	16800
9	Шашлична	486	25	12150
10	Гриль-кафе	435	25	10875
11	Всього	4588	x	94858

Загалом площа ресторанного комплексу складає 4588 м2 вартість будівництва 94 858 000 грн. В таблиці 13.3 розмір ресторану та його вартість виражена у відсотковому співвідношенні до загального об'єму тобто його питома вага.

Таблиця 4.3 – Питома вага витрат на будівництво по ресторанам

	Площа м2	Питома вага у структурі %	Вартість тис/грн	Питома вага у структурі %
Мобільне кафе	720	15,69	12960	13,66
Кафе здорового харчування	418	9,11	8360	8,81
Варенична	402	8,76	3618	3,81
Пельменна	334	7,28	4008	4,23
Вірменська	540	11,77	10800	11,39
Українська кухня	540	11,77	9720	10,25
Загальнодоступне кафе	293	6,39	5567	5,87
Рибний ресторан	420	9,15	16800	17,71
Шашлична	486	10,59	12150	12,81
Гриль-кафе	435	9,48	10875	11,46
Всього	4588	100	94858	100

Найбільшу площу ресторану має мобільне кафе розмір якого складає 720 м² та він займає 15,69% від загальної площі комплексу також воно має одно з дорожчих будівництв вартість якого складає 12 960 тис грн та займає 13,66% у витратах на будівництво. Найдорожче будівництво має рибний ресторан вартість будівництва якого складає 16 800 тис грн. та його вага у витратах на будівництво складає 17,71%

Найменша площа у загально доступного кафе розмір якого склав 293 м² та його вага 6,39% від загальної площі. найдешевше будівництво має варенична вартість будівництва якої 3 618 тис грн чи 3,81% від загальних витрат на будівництво.

На рис 4.1 та 4.2 ці показник зображені графічно.

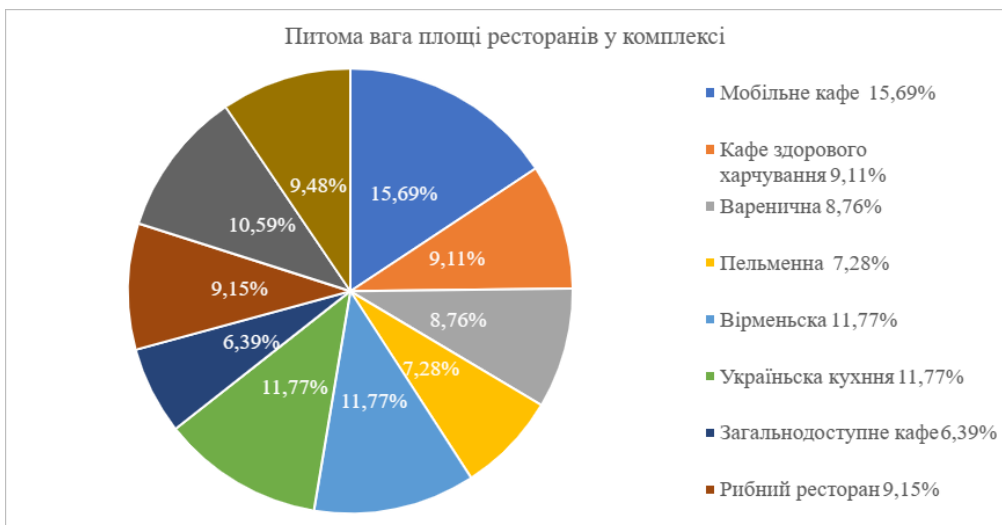


Рис 4.1 – Питома вага площі ресторанів

У таблиці 4.4 наведені капіталовкладення чи інакші кажучи інвестиційні витрати, вони відносяться до основного капіталу, тобто це засоби праці які переносять свою вартість на продукт виробництва по частинах за декілька виробничих циклів. У таблиці 4.4 їх вартість викладена по кожному окремому підприємству та частині у капіталу

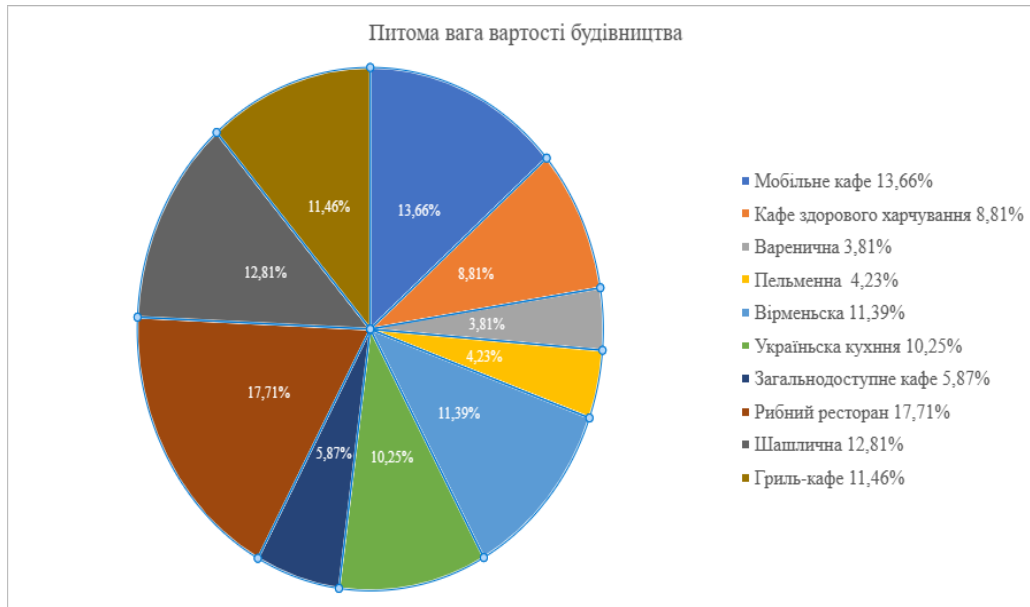


Рис 4.2 – Питома вага вартості будівництва

Таблиця 4.4 – Інвестиційні витрати

	Вартість будівництва тис/грн	Вартість виробн.обладнання тис/грн	Транспортні засоби тис/грн	Інструменти, прилади, інвентар (меблі) тис/грн	Інші основні засоби тис/грн	Створення запасу сировини товарів тис/грн	Інші інвестиційні витрати тис/грн	ВСЬОГО
Мобільне кафе	12960	767,8	76,78	307,12	76,78	674,25	100	14962,7
Кафе здорового харчування	8360	430,21	43,02	172,08	43,02	249,1	100	9397,43
Варенична	3618	415,47	41,55	166,19	41,55	171,07	100	4553,83
Пельменна	4008	500,17	50,02	200,07	50,02	227,37	100	5135,65
Вірменська	10800	432,08	43,21	172,83	43,21	1044,49	100	12635,8
Українська кухня	9720	830,83	83,08	332,33	83,08	675,46	100	11824,7
Загальнодоступне кафе	5567	422,3	42,23	147,81	42,23	480	55	6756,57
Рибний ресторан	16800	389,84	38,98	155,94	38,98	674,95	100	18198,69
Шашлична	12150	482,13	48,21	192,85	48,21	464,11	100	13485,51
Гриль-кафе	10875	554,84	55,48	221,94	55,48	801,41	100	12664,15
ВСЬОГО	94858	5225,67	522,56	2069,16	522,56	5462,21	955	109615,16

Виходячи з розрахунків таблиці 4.4 ми отримуємо такі показники: вартість будівництва складає 94 858 000 грн витрати на будівництво складають 86% від основго капіталу підприємства. Наступним за розміром іде

створення запасів сировини і товарів вартість якого складає 5 462 тис грн та майже таку саму частку у капіталі займає вартість виробничого обладнання вартість якого 5 225 тис грн, інструменти, інвентар та меблі коштують 2 069 тис грн. Найменшу вартість та питому вагу має інші інвестиційні витрати 995 тис грн та витрати на транспорт та інші основні засоби вартість яких складає по 522 тис грн. Таким чином загальна вартість капіталовкладень у ресторанний комплекс складає 109 615 000 грн. .

На рис 4.3 графічно зображена питома вага кожної з витрат. Варто зазначити що найбільшу питому вагу займає будівництво 86,54% тобто нерухомість, наступним є створення виробничого запасу 4,89%, виробниче обладнання 4,77%, інструменти, прилади, інвентар та меблі 1,89%, транспортні засоби 0,48%.

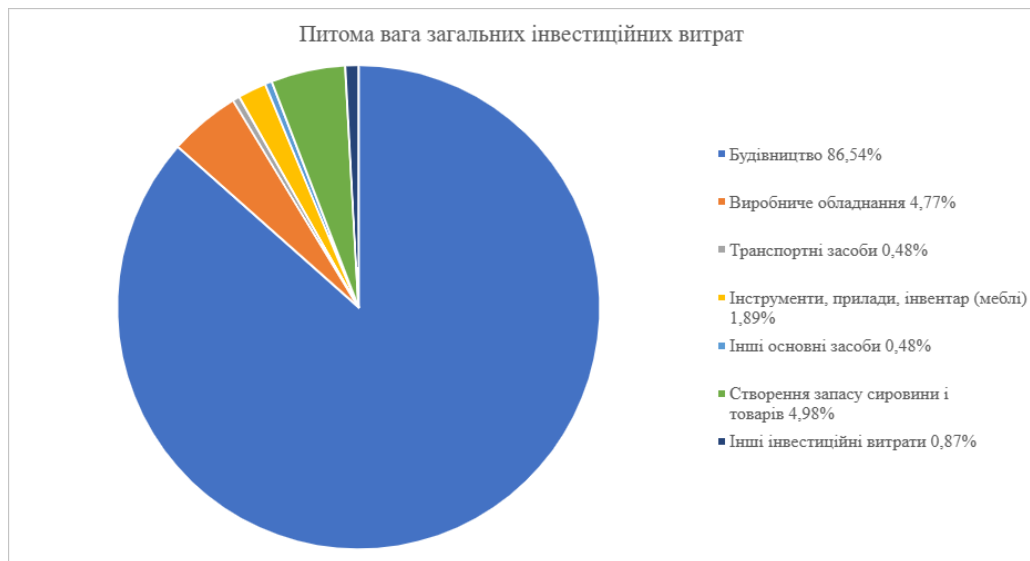


Рис 4.3 – Питома вага інвестиційних витрат за елементами витрат

У таблиці 4.5 вказана питома вага інвестицій у певні заклади

Таблиця 4.5 – Питома вага інвестиційних витрат по реторанах

Назва підприємства	Питома вага у інвестиціях	Вартість інвестицій тис грн
Мобільне кафе	13,65 %	14962,73
Кафе здорового харчування	8,57 %	9397,43
Варенична	4,15 %	4553,83
Пельменна	4,69 %	5135,65
Вірменська	11,53 %	12635,82
Українська кухня	10,79 %	11824,78
Загальнодоступне кафе	6,16 %	6756,57

Рибний ресторан	16,60 %	18198,69
Шашлична	12,30 %	13485,51
Гриль-кафе	11,55 %	12664,15
ВСЬОГО	100 %	109615,16

Таким чином ми отримуємо те що найбільш дорогим є рибний ресторан вартість якого склала 18 198,69 тис грн чи інакші 16,60% від загального розміру інвестицій, також мобільний ресторан вартість інвестицій в який складає 14 962,73 тис грн чи 13,65% та шашлична вартість якої склала 13 485,51 тис грн чи 12,30%. В той же час найменший розмір інвестицій потребує варенична вартість якої склала 4 553,83 тис грн чи 4,15% та пельменна 5 135,65 тис грн чи 4,69%. Тобто їх вартість склала менш 50% від вартості дорогих ресторанів.

Маючи такі різні показники вартості капіталу можна привести що цей комплекс ресторанів захоплює різні сегменти споживачів за рівнем прибутку, також це чітко продемонстроване у вартості середнього чек у таблиці 13.1 де найдорожчий середній чек має ресторан вірменської та української кухні де середній чек майже 1000 грн, а найменшу вартість середнього чеку має варенична, пельменна та ресторан здорового харчування де середній чек близько 200 грн. Тобто ресторани мають не тільки різний напрямки але і різні цінові сегменти. Що є добрим з точки зору охоплення більшої кількості сегментів споживачів. Але також це ускладнює просування та реалізацію комплексу . За рахунок того що необхідно погодити всім групам споживачів і одразу.

У таблиці 4.5 викладанні операційні витрати які необхідні для функціонування проекту згруповані за елементами витрат та ресторанами. Операційні витрати це витрати підприємства, пов'язані з проведенням діяльності підприємства.

Таблиця 4.5 - Операційні витрати

	Матеріальні витрати	Витрати на оплату праці	Відрахування на соціальні заходи	Амортизація	Інші витрати	ВСЬОГО
Мобільне кафе	27415,01	16019	3524,38	899,84	14417,9	62276,13
Кафе здорового харчування	20052,92	6905,18	1519,14	559,11	5524,14	34560,49
Варенична	13771,01	6466,39	1422,61	309,07	6466,39	28435,47

Пельменна	16711,86	5729,78	1260,55	364,46	5729,78	29796,43
Вірменська	84081,64	54046,22	11890,17	681,72	49132,92	199832,67
Українська кухня	56738,27	31773,43	6990,15	758,51	31773,43	128033,79
Загальнодоступне кафе	43884,34	3636,01	799,92	397,71	13249,42	61967,4
Рибний ресторан	54333,31	34017,38	7483,82	967,87	34017,38	130819,76
Шашлична	37360,96	14619,51	3216,29	765,64	19492,67	75455,07
Гриль-кафе	62269,37	27465,84	6042,48	721,99	32312,75	128812,43
ВСЬОГО	416 618,69	200 678,74	44 149,51	6 425,92	212 116,78	879989,64

За результатами розрахунків ми отримуємо що найбільшу вартість та питому вагу займають матеріальні витрати та витрати на оплату праці, витрати на матеріали склали 416 618 тис грн на рік та займають 47% від загальної ваги витрат що вказує на те що діяльність підприємства є досить матеріаломісткою але все-таки матеріальні витрати займають менш 50% від витрат також це підтверджують розрахунки таблиці 4.6

Таблиця 4.6 – Розрахунки матеріаловіддачі та матеріалоемності

Найменування показника	Показник
1. Обсяг виробленої промислової продукції (без ПДВ та акцизного збору) в діючих цінах, тис. грн.	1132132,03
2. Матеріальні витрати, тис. Грн. (р 2500)	416 618,6
3. Матеріаловіддача (МВ), грн/грн	2,717
4. Матеріалоемність (МЄ), грн/грн	0,368

Таким чином за результатами розрахунків ми отримуємо що матеріаловіддача яка вказує на ефективність використання матеріалів та характеризується тим скільки валової продукції отримуємо на 1 грн витрат, у даному випадку на 1 гривню матеріальних витрат отримуємо продукту на 2,71 грн. В той же час показник матеріаломісткість який є протилежним матеріаловіддачі відображає те скільки використовується матеріалу на 1 грн продукції, в даному випадку на 1 грн продукту витрачається 37 коп матеріалів.

Чим краще використовується сировина, матеріали та інші матеріальні ресурси, тим вище матеріальна ефективність тобто матеріал використовується ефективно. Але з точки огляду споживача на перший погляд результати

розрахунків може здатись що матеріальна місткість у вартості продукції занадто мала але варто зазначити що ресторанний бізнес надає в більшій мірі послуги тому досить високу питому вагу у витратах займає витрати на оплату праці та відрахування на соціальні заходи, вартість витрати на заробітну плату склали 200 678 тис грн це майже 27% від вартості витрат та соціальні заходи витрати на які становить 44 149 тис грн чи 5%, тобто витрати на продукції на 47% складають з матеріалів та у сумі близько 32% відрахування на оплату праці ці показники характеризують витрати підприємства з досить позитивного боку.

Наступне місто у витратах займає інші витрати 212 116 тис грн та амортизаційні відрахування 6 425 тис грн.

На рис 4.4 питома вага витрат зображена графічно.

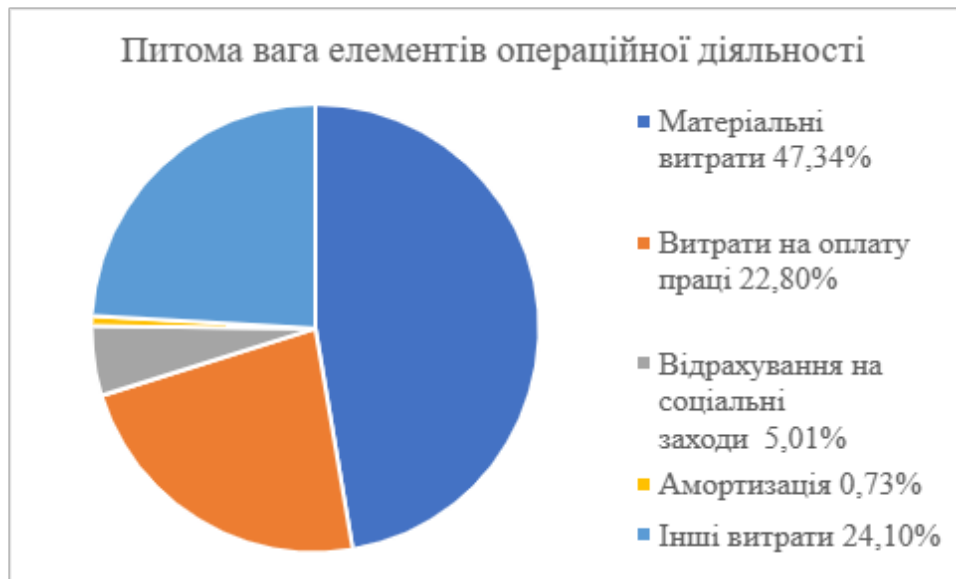


Рис. 4.4 – Питома вага елементів операційних витрат

У таблиці 4.6 були розраховані показник витрат відносно обсягу виробленої продукції

Таблиця 4.6 – Витрати відносно обсягу виробленої продукції

Назва показника	Показник
1. Обсяг виробленої промислової продукції (без ПДВ та акцизного збору) в діючих цінах, тис. грн.	935 193
2. Поточні витрати (операційні витрати на виробництво продукції), тис. грн.	879 988,21
3. Витрати на 1 грн. продукції (п.2/п.1), грн/грн	0,94

За результатами розрахунків у таблиці 4.6 витрати на 1 грн готової продукції складають 94 копійки. Цей показник нижче одиниці та це характеризує діяльність підприємства як прибуткову. Тобто якщо підприємство реалізує всю виготовлену продукцію його прибуток складе 6 коп на 1 грн реалізованої продукції. Варто зазначити що розрахунки у таблиці 13.6 стосується саме виробленої продукції та якщо підприємство реалізує менше продукції чим виробляє показник прибутку буде нижче.

На рис 4.5 графічно зображена питома вага підприємств за операційними витратами



Рис 4.5 – Питома вага операційних витрат за розміром витрат ресторанів

На рис 4.5 чітко зображена питома вага операційних витрат ресторанів окремо. Таким чином найбільшу питому вагу за розміром витрат займає ресторан вірменської кухні та його показник склав 22,71% (199 832 тис грн) від загальних операційних витрат. Наступне місце займає рибний ресторан питома вага у витратах 14,87% (130 819,76 тис грн), гриль кафе 14,64% (128 812,43 тис грн), ресторан української кухні 14,55% (128 033,79 тис грн).

Далі за розміром йде шашлична розмір операційних витрат склали 8,57%

(75 455,07 тис грн) мобільне кафе 7,08% (62 276,13 тис грн) та загально доступне кафе 7,04% (61 967,4 тис грн).

Розмір операційних витрат які менш 5% має кафе здорового харчування 3,93% (34 560,49 тис грн), пельменна 3,39% (29 796,43 тис грн) та найменшу питому вагу має підприємство варенична 3,23% (28 435,47 тис грн). Таким чином найбільші операційні витрати має ресторан вірменської кухні та найменші операційні витрати у вареничної.

У Таблиці 4.7 проведені розрахунки стосовно рівня рентабельності підприємства

Таблиця 4.7 – Рентабельність діяльності підприємства

№ п/п	Назва показника	Показни
Вихідні дані		
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт послуг), тис. грн.	935 193,10
2	Прибуток від операційної діяльності, тис. грн.	55 205
3	Чистий прибуток, тис. грн.	45 266,45
4	Поточні витрати (операційні витрати на виробництво продукції), тис. грн	879 988,21
5	Власний капітал підприємства (середньорічна величина), тис. грн.	109 615,16
Результати розрахунків		
6	Рентабельність витрат операційної діяльності, % (2/4)*100	6,27
7	Рентабельність продажів (ROS), % (2/1)*100	5,90
8	Рентабельність власного капіталу (ROE), % (3/5)*100	41,30

За результатами розрахунків таблиці 4.7 ми отримуємо такі дані що загальний дохід від діяльності підприємства склав 935 193,10 тис грн при поточних операційних витратах 879 988 тис грн таким чином прибуток від операційної діяльності склав 55 205 тис грн а чистий прибуток підприємства склав 45 266 тис грн на рік маючи ці показники були розрахован рівень рентабельності.

Рентабельність витрат операційної діяльності показує кількість отриманого прибутку на 1 витрачену гривню, в даному випадку рентабельність продажів склала майже 7% тобто за рік на 1 витрачену гривню підприємство отримує 7 копійки прибутку.

Рентабельність продажів цей показник відображає частку прибутку в загальному доході підприємства 5,90% тобто на 1 гривню підприємство має мійже 6 копійок чистого прибутку

Рентабельність власного капіталу, цей показник характеризує то якою є віддача на вкладений капітал та то на скільки ефективно використовується капітал підприємства тобто в даному випадку рентабельність власного капіталу склала 41,30% тобто на 1 гривню власного капіталу підприємство отримує 41 коп прибутку за рік

Як видно з таблиці, усі показники рентабельності мають позитивне значення що вказує на прибутковість діяльність підприємства. Більш того, абсолютні значення показників говорять про великі потужності підприємства. Тобто ми можемо прийти до висновків що інвестиційна привабливість підприємства знаходиться на високому рівні.

На рис 4.5 графічно зображені показники чистого прибутку за підприємствами.

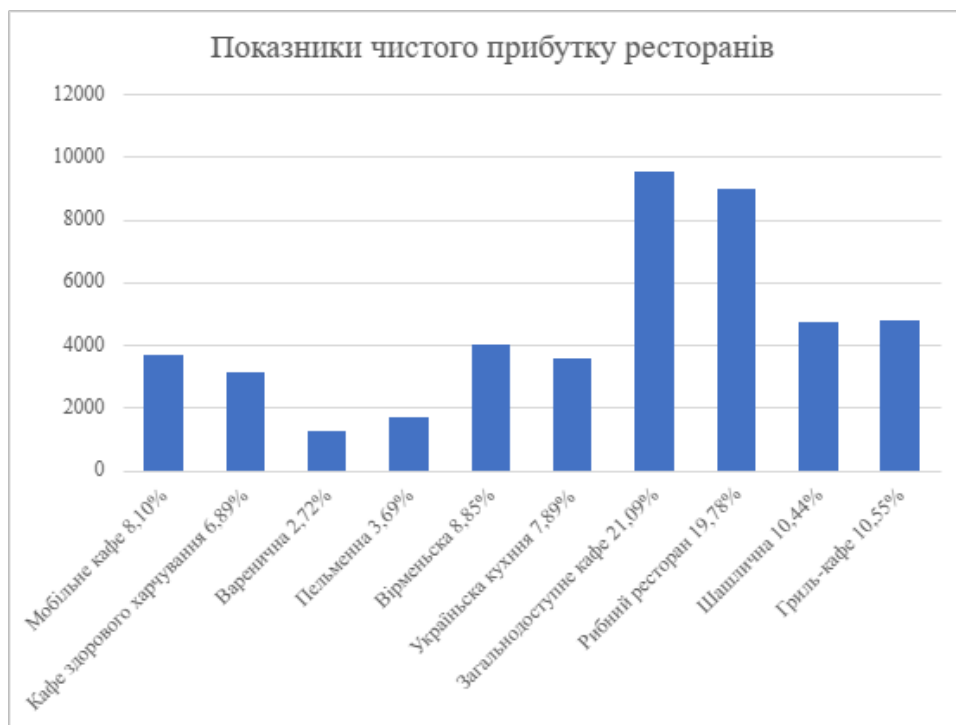


Рис 4.5 - Показники чистого прибутку ресторанів

На рис 4.5 графічно зображена прибутковість підприємства та питома вага прибутку ресторану у загальному обсягу прибутку від діяльності підприємства. Таким чином найбільш прибутковими є загально доступне кафе(21,09) та рибний ресторан(19,87%) загальний прибуток від яких складає майже 40% від загального прибутку, найменш прибутковими є варенична(2,72 %) та пельменна(3,69%) прибуток від яких склав майже 6% від загального прибутку але також варто зазначити що варенична та пельменна мають найменші інвестиційні та операційні витрати в той час як капіталовкладення в рибний ресторан є найдорожчим та склали близько 16% а вартість за операційно діяльністю близько 14%

Остальні ресторани мають прибуток у відсотковому співвідношенні в межах від 5% до 10% від загального обсягу прибутку

За результатами проведеного дослідження внутрішнього стану підприємства отримуємо що рівень рентабельності підприємства вище 50% строк окупності капіталовкладень складають 2,42 рока. Ці показники характеризують заплановану діяльність підприємства як прибуткову та перспективним.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

Охорона праці – комплекс заходів з техніки безпеки, виробничої санітарії та гігієни, протипожежної техніки. Здійснення цих заходів у ресторанах забезпечує створення нормальних умов роботи на всіх ділянках виробництва на науково – гігієнічної та технічній основі. Завдання техніки безпеки у закладах ресторанного господарства – вивчення особливостей процесів виробництва та обслуговування, аналіз причин, що викликають нещасні випадки та професійні захворювання, розробка конкретних заходів щодо їх попередження. Протипожежна техніка, вивчаючи причини виникнення пожеж, допомагає здійснювати заходи щодо їх запобігання та ліквідації і розробляти ефективні способи гасіння пожеж.

У закладі ресторанного господарства має регулярно проводитися інструктажі. Ввідний інструктаж проводять кожного разу для тих людей, які вперше у даному закладі. На даному інструктажі знайомлять із закладом, розповідають про організацію роботи, техніку безпеки, зарплату, режим роботи тощо. На робочому місці проводять первинний інструктаж, при якому знайомлять зі специфікою роботи на даному місці, технікою безпеки, організацією роботи. Проводять також повторний інструктаж 2 рази на рік, та цільовий інструктаж, що проводиться при переміщенні працівника з одного робочого місця на інше.

Всі працівники закладу харчування мають проходити медогляд і мати особові медичні книжки. Медогляд проводиться як при влаштуванні на роботу (попередній медогляд) так і під час роботи (періодичний медогляд).

Тільки пройшовши ввідний інструктаж і медогляд, ознайомившись з правилами і особливостями роботи в закладі працівники допускаються до

роботи. Інструктажі складає інженер з охорони праці, інструктовані особи розписуються після проходження інструктажу.

Для забезпечення пожежної безпеки в їдальні, ресторані (барі) необхідно:

- експлуатувати електромережі, електроприлади та іншу електроапаратуру тільки у технічно справному стані, враховуючи рекомендації підприємств-виготовлювачів;
- групові освітлювальні та силові щитки розміщувати звичайно поза залами або біля входу до них;
- у разі виявлення пошкоджень електромереж, вимикачів, розеток, інших електроприладів, газової апаратури (за її наявності) негайно знеструмити (вимкнути) їх та вжити необхідних заходів до приведення їх у пожежобезпечний стан;
- у приміщеннях для зберігання горючих продуктів, тари або продуктів у горючій упаковці для підключення засобів механізації слід встановлювати тільки триполюсні розетки із заземлювальним контактом;
- меблі та обладнання необхідно розміщувати таким чином, щоб забезпечувався вільний евакуаційний прохід до дверей для виходу з приміщення не менше 1,35 м. Двері повинні відчинятися назовні;
- евакуаційні шляхи та виходи повинні постійно утримуватися вільними, нічим не зашарашуватися, в робочий час продукти та тару слід транспортувати шляхами, що не перетинаються з виходами для відвідувачів;
- спільно зберігати товари, інші речовини та матеріали з урахуванням їх фізико-хімічних властивостей;
- складувати товари і матеріали на стелажах або в штабелях за умови наявності проходу між ними шириною не менше 1 м, відстань між стінами та стелажми або штабелями повинна бути не менше 0,8 м;

- територію і приміщення їдальні (кафе) постійно утримувати в чистоті та порядку, у міру накопичення та після закінчення роботи горючі відходи слід прибирати у спеціально відведені сміттєзбірники;
- утримувати у технічно справному стані засоби протипожежного захисту та зв'язку (пожежну та охоронно-пожежну сигналізацію, автоматичні установки пожежогасіння, пожежні крани і первинні засоби пожежогасіння тощо), які є у кафе чи їдальні;
- усі працівники повинні вміти користуватися вогнегасниками, іншими первинними засобами пожежогасіння, знати місце їх знаходження.
- В їдальні (кафе) забороняється:
 - влаштовувати тимчасові електромережі, прокладати електропроводи та кабелі безпосередньо по горючій основі;
 - застосовувати саморобні некалібровані плавкі вставки в запобіжниках, прокладати електричні проводи та кабелі транзитом через складські приміщення, експлуатувати світильники без скляних ковпаків або з горючими розсіювачами (відбивачами);
 - встановлювати штепсельні розетки, підключати струмоприймачі в мережі аварійного (евакуаційного) чи рекламного освітлення;
 - користуватись у приміщеннях електрокип'ятильником, чайником, самоваром, праскою і т. ін. (крім місць, спеціально відведених і обладнаних для цього), залишати увімкненими без нагляду перераховані та інші електроприлади;
 - застосовувати і зберігати пожежонебезпечні речовини та матеріали (горючі товари, вибухові речовини, балони з газом під тиском, пластмаси, фарбувальні, полімерні та інші матеріали) в підвальних приміщеннях і цокольних поверхах та в приміщеннях, які не мають віконних прорізів або спеціальних засобів димовидалення;

- складувати горючі матеріали на відстані менше 0,5 м від електросвітильників, 0,6 м від сповіщувачів автоматичної пожежної сигналізації та 1 м від електрощитів;
- курити та застосовувати відкритий вогонь, палити відходи, пакувальні матеріали і т. ін. У місцях, де дозволено курити, мають бути встановлені попільниці із негорючого матеріалу;
- проводити газоелектрозварювальні роботи без оформлення відповідного дозволу та за наявності відвідувачів;
- вимикати освітлення, електроживлення приладів та обладнання (за винятком евакуаційного освітлення та електрообладнання, яке за вимогами технології повинно працювати цілодобово).

Завідувач їдальні (кафе) перед зачиненням повинен особисто впевнитись у працездатності автоматичних систем виявлення та гасіння пожеж наприклад Спринклерної водяної системи, оглянути приміщення, переконатися у відсутності порушень, що можуть призвести до пожежі, і тільки після цього останнім залишити приміщення та зачинити двері.

Для безпеки процесів готування їжі та обслуговування споживачів офіціанти та бармени повинні дотримуватися певних вимог охорони праці та техніки безпеки:

- дотримуватися порядок і черговість отримання готових страв з кухні при обслуговуванні споживачів;
- ставити страви на піднос тільки в один ряд;
- не носити столові прилади (ножі, виделки) у руках вістрям вперед, а використовувати для цього тарілку або піднос;
- відкривати пляшки тільки штопором або ключем;
- не заколювати одяг шпильками;
- не тримати в кишенях предмети які б'ються і гострі;

- регулярно перевіряти стан електричних апаратів і механізмів, приділяючи особливу увагу вмикачам, шнурам та розеткам.

Нормативні документи з охорони праці

1. Закони і Кодекси України
2. Охорона праці:
 - Нормативно-правові акти з питань охорони праці
 - Положення
 - Порядок
 - Переліки та списки
 - Норми видачі
 - Норми
 - Інструкції
 - Рекомендації, вказівки, роз'яснення
3. Пожежна та техногенна безпека
 - Нормативні документи з питань пожежної і техногенної безпеки
 - НАПБ – Нормативно-правові акти з питань пожежної безпеки
4. Державні санітарні правила і норми
 - Санітарні правила і норми
 - ДСН, ДСП, ДСанПіН
5. Державні стандарти і норми
 - ГОСТ
6. Класифікатори
7. Технічні регламенти

ВИСНОВКИ

Ресторанний комплекс з 10 закладів загальна вартість інвестицій якого складає 109 615 000 грн інвестиції включають вартість будівництва 94 858 000 грн, створення запасів сировини і товарів вартість якого складає 5 462 тис грн, вартість виробничого обладнання вартість якого 5 225 тис грн, інструменти, інвентар та меблі коштують 2 069 тис грн, інші інвестиційні витрати 995 тис грн та витрати на транспорт та інші основні засоби вартість яких складає по 522 тис грн.

Також при планування діяльності підприємств був розрахований план операційних витрат які склали 879 988,21 тис грн

За результатами розрахунків проведених у дипломної роботи діяльність підприємства є досить матеріало та трудомістким, розраховані показники матеріаловіддачі склала на 1 гривню матеріальних витрат 2,71 грн та матеріаломісткість вказує що на 1 грн продукту витрачається 37 коп матеріалів.

Ці показники вказують на високу матеріальну ефективність тобто матеріал використовується ефективно. Витрати на заробітну плату склали 200 678 тис грн це майже 27% від вартості витрат та соціальні заходи витрати на які становить 44 149 тис грн чи 5%, тобто витрати на на продукції на 47% складають матеріали та у сумі білиши 32%. Це вказує на високу матеріало та трудо місткість.

Також для аналізу прибутковості діяльності був розрахован показник витрат на 1 грн за результатами якого було вирахованно що на 1 грн готової продукції витрати підприємства складають 94 копійки. Цей показник нижче одиниці та це характеризує діяльність підприємства як прибуткову.

Таким чином були отримані такі показники: загальний дохід від діяльності підприємства склав 935 193 тис грн при поточних операційних

витратах 879 988 тис грн прибуток від операційної діяльності склав 55 205 тис грн а чистий прибуток підприємства склав 45 266 тис грн на рік маючи ці показники були розраховані показники рентабельності підприємства які склали більш 40% це вказує на прибутковості діяльність підприємства. Більш того, абсолютні значення показників говорять про великі потужності підприємства. Тобто ми можемо прийти до висновків що інвестиційна привабливість підприємства знаходиться на високому рівні. Також був розраховано строк окупності інвестиційних вкладень який склав 2,4 рока

Також був складений список підприємств за рівнем прибутку

1. Загально доступне кафе 8 953 тис грн (21,09%)
2. Рибний ресторан 8 953 тис грн (19,78%)
3. Гриль кафе 4 775 тис грн (10,55%)
4. Шашлична 4 726 тис грн (10,44%)
5. Вірменська кухня 4 008 тис грн (8,85)
6. Мобільне кафе 3 667 тис грн (8,10%)
7. Українська кухня 3 571 тис грн (7,89%)
8. Кафе здорового харчування 3 117 тис грн (6,9%)
9. Пельменна 1 669 тис грн (3,69%)
10. Варенична 1 231 тис грн (2,72%)

Не зважаючи на різні показники прибутку ресторанів це не характеризує ефективність вкладень по-перше за різницю в розмірі капіталовкладень зазвичай мають низки рівень інвестиційних витрат . Таким чином вартість інвестицій у вареничну склав 4 553 тис грн, а у пельменну 5 135 тис грн в той час як найдорожчим був рибний ресторан 18 198 тис грн. Але найбільш прибутковим був загальнодоступний ресторан інвестиції в які склали 6 756 тис грн що робить його найбільш ефективним інвестиційним вкладенням.

Стосовно доцільності розташування вареничної та пельменної варто зауважити що вони мають схожий технологічний процес та біля того страви

близькі за ідеологією та культурою. Кухні також деякі з цих страв будуть надаватися в ресторані української кухні тому не є доцільним створювати декілька схожих закладів в 1 комплексі може бути запропоноване об'єднати ці ресторани за рахунок схожого технологічного процесу буде значно зменшення витрати на обладнання та витрати на будівництво. Також зросте загальний рівень прибутку об'єданого закладу та підвищиться рівень рентабельності підприємства та зменшити строк окупності.

Не зважаючи на розрахунки очікуваних показників вони мають 1 великий недолік вони не враховують ємність ринку та споживчу можливість споживача за рівнем його прибутку що безумовно є дужи важливим фактором який необхідно враховувати тому що незважаючи на великі потужності підприємства воно може отримувати великих збитків тому необхідно враховувати не тільки пропозицію але також і попит. Варто зазначити що при умовах такої різниці попиту та пропозиції це може призвести до великих збитків по перше за рахунок зіпсованої сировини та запасів, а також низького рівня рентабельності та окупності. Це безумовно є негативним значенням.

Для розуміння того чи є можливим реалізація даного проекту за розрахованими показниками варто зазначити ємність ринку готельно ресторанного комплекс з 1 готелем на 200 міст в великої відстані від міста чи населеного пункту. Розрахуємо максимальну ємність ринку при умовах що готель заповнений на 200 відвідувачів кожен з яких відвідує ресторан в середньому 2 рази на день та мають середній чек 400 грн

$$200 \cdot (400 \cdot 2) = 160 \text{ тис грн ємність ринку}$$

Запланований середньоденний товарообіг підприємств ресторанів у комплексі складає 319 тис грн тобто ринок пропозиції на 159 тис грн привіщує ємність ринку. У цьому випадку є 2 шляха вирішування проблеми. Перший це збільшення ємності ринку тобто попиту, шляхом будівництво готелю який може вмістити більшу кількість осіб чи розташовувати комплекс

біля міст де більші потенційних споживачів тобто ємність ринку. Та другий варіант це зменшення пропозиції тобто зменшення товарообігу.

Підводячи висновки проект комплексу ресторанів при готелі є рентабельним за умовах що ємність ринку відповідає запланованим виробничим потужностям підприємства. Також розміщення декілька схожих ресторанних закладів у комплексі ресторанів не є доцільним. Загальний рівень запланованої рентабельності склав 50% строк окупності 2,4 років.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Методичні вказівки до виконання і оформлення дипломної роботи бакалавра напряму підготовки 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за освітніми програмами «Економіка підприємства», «Управління бізнесом» та «Міжнародна торгівля зерном» денної та заочної форм навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна, Т.В. Свистун. Одеса: ОНТУ, 2022. 40 с.

2. Методичні вказівки до виконання і оформлення дипломної роботи – економічної частини міжкафедрального комплексного дипломного проекту студентів напряму підготовки 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за освітніми програмами «Економіка підприємства», «Управління бізнесом» та «Міжнародна торгівля зерном» денної та заочної форм навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна, Т.В. Свистун. Одеса: ОНТУ, 2022. 38 с.

3. Методичні вказівки до виконання курсової роботи «Управління проектами» для студентів спеціальності спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса : ОНТУ, 2022. 45 с.

4. Басюркіна Н.Й. «Антикризове управління підприємницькими структурами»: конспект лекцій для студентів за напрямом підготовки магістра 07 «Управління та адміністрування» спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітніми програмами «Економіка підприємства», «Управління бізнесом» та «Міжнародна торгівля зерном» / Н.Й. Басюркіна. Одеса : ОНТУ, 2022. 50 с.

5. Басюркіна Н.Й. «Управління проектами»: конспект лекцій для студентів, що навчаються за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітніми програмами «Економіка підприємства», «Управління бізнесом» та «Міжнародна торгівля зерном» за напрямом підготовки магістра денної і заочної форм навчання / Н.Й. Басюркіна. Одеса :

ОНТУ, 2022. 172 с.

6. Басюркіна Н.Й. Кон'юнктура світових ринків товарів та послуг : конспект лекцій для бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» денної та заочної форм навчання. Одеса: ОНТУ, 2022. 27 с.

7. Підприємництво та інвестиційна діяльність : навч. посібник / [Свистун Т.В., Басюркіна Н.Й., Вігуржинська С.Ю.]. Одеська нац. акад. харчових технологій, 2021. 387 с.

8. Вігуржинська С.Ю., Басюркіна Н.Й., Свистун Т. В. Економіка підприємства : навч. посібник / за ред. С.Ю. Вігуржинської. Одеса : ОНАХТ, 2018. 116 с.

9. Карпов В.А., Басюркіна Н.Й., Горбаченко С.А., Шевченко-Перепьолкіна Р.І. Проектний аналіз : навч. посібник / за ред. проф. Карпова В.А. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2019. 324 с.

10. Методи проведення спеціальних економічних розрахунків : підручник / Осіпов П.В., Басюркіна Н.Й., Дудка Т.В. та ін.; під ред. д.е.н., проф. Осіпова П.В. Одеса : Друк, 2010. 262 с.

11. Привабливість харчового бізнесу в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2017. 192 с.

12. Економічні трансформації бізнес-структур в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2018. 288 с.

13. Інноваційно-інвестиційний розвиток бізнес-структур в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2019. 226 с.

14. Ефективність використання інноваційно-інвестиційного потенціалу продовольчого бізнесу / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. к.е.н. Бровкіної Ю.О. Одеса : ОНАХТ, 2020. 218 с.

15. Басюркіна Н.Й. Агропромислові формування в забезпеченні продовольчої безпеки : монографія. Одеса: ІПРЕЕД НАНУ, 2013. 441 с.

16. Басюркіна Н.Й. Дудка Т.В., Меліх О.О. Адаптація харчових підприємств України до нестабільних умов господарювання : Монографія // Одеса : ОНАХТ, 2013. 160 с.
17. Басюркіна Н. Й. Інноваційний розвиток як основа формування механізму управління конкурентоспроможністю комбикормових підприємств Причорноморського регіону України. *Економіка: реалії часу*. 2020. №3. С. 135-141.
18. Обсяг реалізованої промислової продукції за видами діяльності. Державна служба статистики України: веб-сайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>. (дата звернення: 30.01.2023).
19. Середня заробітна плата в місті Одеса листопад 2022) [Середня зарплата в Одессе — Work.ua]
20. Вікіпедія (wikipedia.org) [Вікіпедія (wikipedia.org)]
21. Обзор рынка HoReCa в Україні [Обзор рынка HoReCa в Украине | InVenture]
22. Аналіз ринку громадського харчування [Аналіз ринку громадського харчування (HoReCa, кейтеринг, а також харчування на АЗС) (pro-consulting.ua)]
23. Населення Одеси, Україна [Население Одессы (Украина), численность, занятость, безработица, гендерный состав | BDEX]
24. Аналіз ринку HoReCa в Україні (pro-consulting.ua) [Огляд ринку HoReCa в Україні (pro-consulting.ua)]
25. Кількість безробітних місто Одеса [Безработица в Одессе: размер пособия, сколько вакансий | Новости Одессы (odessa-life.od.ua)]
26. Середня зарплата в місті Одесі [Средняя зарплата в Одессе (goldomania.ru)]
27. HoReCa: що це, характеристики, специфіка, сфери [https://www.bing.com/search?q=HoReCa%3A+что+это+такое%2C+характеристики%2C+специфика+сферы+продаж+%7C%0D%0ACalltouch.Блог+%0D%0A&q]

=n&form=QBRE&sp=1&lq=1&pq=horeca%3A+что+это+такое%2C+характеристик
и%2C+специфика+сферы+продаж+%7Ccalltouch.блог+&sc=0-
80&sk=&cvid=08DC2D56993143B48CFD99D703FBF5EF&ghsh=0&ghacc=0&ghpl=]

28. Басюркіна Н. Й. Розвиток інвестиційного потенціалу агропродовольчої сфери регіону. *Український журнал прикладної економіки*. 2020. №32. С. 289-296.

29. Басюркіна Н.Й., Лагодієнко В.В., Турленко Н.В. Роль держави у процесі залучення інвестицій в розвиток аграрного сектору. *Український журнал прикладної економіки*. 2019. Том 4. № 1. С. 118-127. Index Copernicus

30. Басюркіна Н. Й., Константинова Т. В. Стратегічне управління розвитком харчових підприємств на засадах підвищення конкурентоспроможності продукції. *Актуальні проблеми інноваційної економіки*. 2019. № 3. С. 21-27.

31. Управління Держпраці України <https://oppb.com.ua/news/ohorona-praci-v-zakladah-gromadskogo-harchuvannya>

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра управління бізнесом

Спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітня програма «Міжнародна торгівля зерном»

Ступінь вищої освіти: бакалавр

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

до економічної частини

міжкафедральної комплексної дипломної роботи

на тему

«Проект ресторанно-готельного комплексу**на Чорноморському узбережжі з метою розвитку****курортно-рекреаційної інфраструктури Одеського регіону»**

Кількість аркушів: 2 аркушів

Дипломник: _____ Ель Корді Надя Саїд
(підпис)Керівник: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
(підпис)**Одеса 2023**



Рис 1. Питома вага споживачів послуг ресторанів та кафе відносно постійного населення та туристів



Рис. 2. Кваліфікація персоналу закладів ресторанного господарства

Таблиця 1 – Рентабельність діяльності підприємства

№ п/п	Назва показника	Показни
Вихідні дані		
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт послуг), тис. грн.	935 193,10
2	Прибуток від операційної діяльності, тис. грн.	55 205
3	Чистий прибуток, тис. грн.	45 266,45
4	Поточні витрати (операційні витрати на виробництво продукції), тис. грн	879 988,21
5	Власний капітал підприємства (середньорічна величина), тис. грн.	109 615,16
Результати розрахунків		
6	Рентабельність витрат операційної діяльності, % (2/4)*100	6,27
7	Рентабельність продажів (ROS), % (2/1)*100	5,90
8	Рентабельність власного капіталу (ROE), % (3/5)*100	41,30

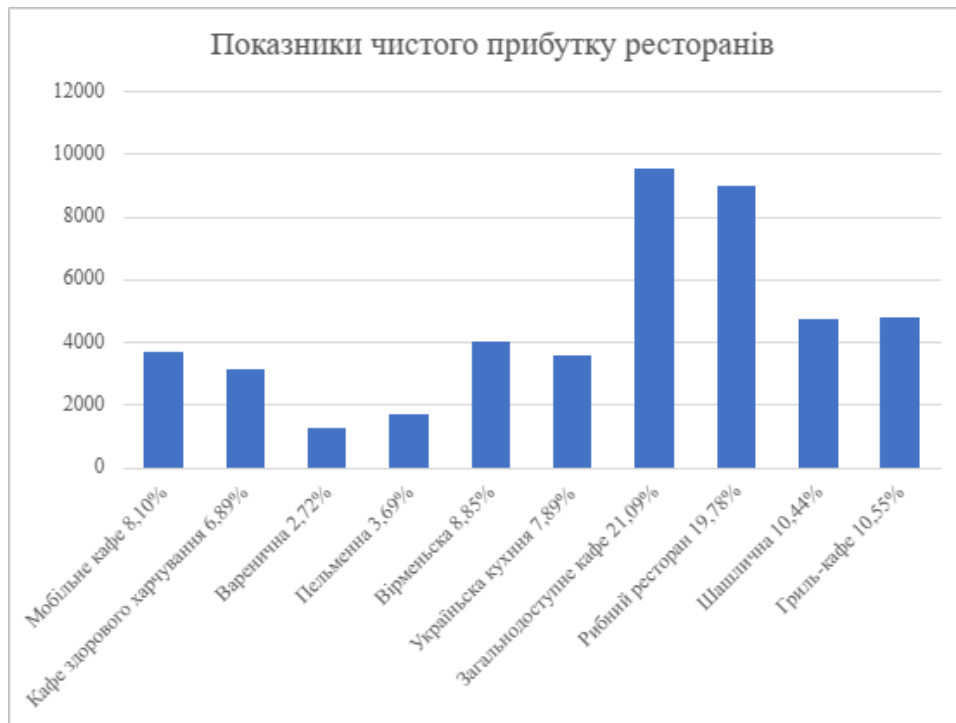


Рис 3 - Показники чистого прибутку ресторанів