

ГАЛИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА

Кафедра готельно-ресторанної справи

МІЖДИСЦИПЛІНАРНА КУРСОВА РОБОТА
на тему: «Управління проєктами готельно-ресторанного комплексу в сучасних умовах (на прикладі ресторану-піцерії «Віансо»)»

Студента II курсу ГР-286 групи
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Домчук Д.
Керівник: к. е. н. Бажанова Н.В.

Національна шкала _____

Оцінка: ECTS _____

Члени комісії

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

м. Тернопіль – 2020р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ ПРОЄКТІВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ.....	5
1.1 Проєкт та етапи його створення.....	5
1.2 Принципи та методи управління проєктами у готельно-ресторанній справі.....	9
РОЗДІЛ 2. РОЗРОБКА ПРОЄКТУ ДЛЯ РЕСТОРАНУ-ПІЦЕРІЇ «BIANCO».....	12
2.1 Аналіз діяльності підприємства готельно-ресторанного комплексу ..	12
2.2 Суть та структура проєкту для ресторану-піцерії «Bianco»,	18
2.3 Очікувані результати впровадження проєкту.....	26
ВИСНОВКИ.....	31
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	33
ДОДАТКИ.....	36

ВСТУП

Останні роки ознаменувалися невинним процесом реалізації методологій управління проєктами в організаціях, які планують досягти успішності свого бізнесу. Для підвищення рівня злагодженості та ефективності впровадження проєктів в таких підприємствах використовуються фундаментальні догми управління проєктами, серед яких: управління якістю, часом, змістом, ризиками, вартістю, людськими ресурсами, комунікаціями. Саме ці положення регламентують правильність планування проєкту та регулювання витрат на нього, швидкість запобігання можливих внутрішніх або зовнішніх впливів, а також якість усунення наслідків проявлення факторів ризику. Для досягнення успішного впровадження організаційно-управлінської складової у проєкт необхідно своєчасно описати, формалізувати та систематизувати бізнес-процеси організації, що розглядається.

В закладах громадського харчування така методологія, як управління проєктами використовується, але недостатньо розвинена: підприємства реалізують типові проєкти, що не мають певної унікальності, а також не розраховуються критерії його ефективності та техніко-економічна обґрунтованість.

Громадське харчування - це одна з найважливіших соціально-економічних складових рівня розвитку суспільства, де сфера діяльності досить конкурентоспроможна: з кожним роком зростає кількість закладів громадського харчування, проте більшість з них реалізують типові проєкти, які відносяться до операційної діяльності, і, як правило, не мають унікального навантаження. Впровадження ж і розвиток проєктного підходу в організаціях громадського харчування дозволять підприємствам створювати унікальну продукцію або послуги, при цьому враховуючи індивідуальні переваги населення, а також розширювати продуктові інновації та розвивати види діяльності, що сприятиме підвищенню культури поведінки, привабливості, рентабельності та поліпшення

фінансово - господарської діяльності самого підприємства, що і визначає **актуальність** нашого дослідження.

Об'єктом дослідження є ресторан-піцерія «Віансо», що знаходиться за адресою: м.Тернопіль, вул. Данила Галицького 4.

Предмет - проєкт розвитку ресторану-піцерії «Віансо» м.Тернопіль.

Мета курсової роботи - розробка проєкту по відкриттю літньої тераси на 20 місць для розвитку підприємства громадського харчування ресторану ресторану-піцерії «Віансо» м.Тернопіль.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

- розкрити сутність проєкту і зміст управління проєктами;
- виявити особливості організації проєктної діяльності в сфері ресторанного бізнесу;
- проаналізувати сучасний досвід управління проєктами в сфері ресторанного бізнесу;
- вибрати інструментарій для оцінки проєктної пропозиції;
- виконати аналіз ринку, на який заплановано впровадження проєкту;
- провести організаційно - економічну характеристику ресторану-піцерії «Бьянко»;
- розробити проєкт для ресторану-піцерії «Бьянко»;
- провести економічну оцінку ефективності проєкту;
- розробити заходи щодо реалізації проєкту.

При дослідженні будуть використані наступні **методи і інструменти**:

- аналіз фінансово-економічних показників;
- організаційно - економічна характеристика; структурний аналіз, SWOT- аналіз;
- концепція проєкту, статут проєкту, життєвий цикл проєкту;
- аналіз показників ефективності.

Структура дослідження. Курсова робота складається з вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ ПРОЄКТІВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

1.1 Проєкт та етапи його створення

Суттєвою проблемою щодо поліпшення економічного стану будь-якого підприємства є забезпечення його поступового та цілеспрямованого розвитку. Важливість стимулювання інвестиційних процесів обумовлена тим, що в останні роки показники їх динаміки почали різко скорочуватися. Тому виникає необхідність розробити нові заходи, які призведуть до активізації інвестиційної діяльності на вітчизняних підприємствах. Її вирішення тісно пов'язане з необхідністю впровадження інвестиційно-інноваційних проєктів, які дозволять застосовувати вдосконалені конкурентоздатні технології для створення продукції або послуг поліпшеної якості, та запроваджувати організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, істотно поліпшуючи структуру та якість виробництва й соціальної сфери. Різноманітність тлумачень поняття «проєкт» свідчить про нерівнозначність підходів авторів до його визначення [20,с.45].

Слід відзначити, що термін «проєкт» ототожнюється з латинським «projectus», що означає «кинутий уперед». Залежно від сфери реалізації і змісту виділяють різні тлумачення поняття «проєкт».

Розглянемо багатоаспектність його трактування та визначимо складові, що розкривають сутність, роль і значення проєктів в економіці. За традиційним тлумаченням, проєкт – це технічний або робочий проєкт організації будівництва, виконання робіт або план споруди чи конструкції.

Синонімами поняття «проєкт» звичайно є такі словосполучення, як «проєкт закону», «проєкт реформи», тобто, по суті, пропозицію, побажання, задум, ідею або один із варіантів її реалізації.

Слід зазначити, що в тлумачних словниках і економічній літературі класичне визначення поняття «проект» найчастіше трактується, як технічна документація: креслення, розрахунки, макети тощо; попередній текст певного документа; задум; план; схема.

Богоявленська Ю. В. доповнює визначення поняття «проект» таким, як «щось незакінчене, намічене лише в загальних рисах» [1, с. 52], а також виділяє уніфіковане поняття «типовий проект», що означає «проект, який можна застосувати для великої кількості об'єктів, використати для реалізації багатьма виконавцями за різних умов; установлений, прийнятий для всіх установ, підприємств і таке інше» .

На думку Т. В. Майорової, «проект, з одного боку, можна розглядати як деякий захід із заздалегідь визначеною метою, досягнення якої означає завершення проекту, а з іншого – як одноразову сукупність завдань і дій, яка має характерні ознаки» [14, с. 164].

Перелічимо основні ознаки проекту:

- спрямованість на досягнення конкретних цілей – виконання ряду технічних, економічних і інших вимог;
- встановлення внутрішніх і зовнішніх взаємозв'язків операцій, завдань і ресурсів, які потребують чіткої координації у процесі виконання проекту;
- визначення строків початку й закінчення проекту;
- обмежені ресурси;
- певний рівень унікальності, неповторності цілей проекту й умов їх здійснення;
- неминучість виникнення різних конфліктів під час реалізації проекту.

Таким чином, найчастіше проект визначається, з одного боку, як сукупність певної документації (як правило, технічної), дій і завдань, а з іншого – як захід із попередньо визначеною метою (задумом). Хоча подібні визначення не враховують ані способів виконання, ані кінцевих результатів втілення проекту, тобто характеризують його як процес (розробки документації або реалізації певних заходів).

Зарубіжні джерела, зокрема Інститут управління проєктами (США), наприкінці 80-х рр. запропонував таке визначення: «Проєкт є певним завданням з певними вихідними даними і бажаними результатами (цілями), які зумовлюють спосіб його вирішення» [7, с. 113].

Проте слід зазначити, що у даному визначенні не враховано засоби реалізації, а також те, що завдання обумовлюється не тільки і не завжди результатами його впровадження.

Поняття, наведене в методичних матеріалах Всесвітнього банку, є, на відміну від попереднього, більш ґрунтовним: «Проєкт – це комплекс взаємопов’язаних заходів, розроблених для досягнення певних цілей протягом заданого часу при встановлених ресурсних обмеженнях» [6, с. 13].

Економічного відтінку це поняття набуває у визначенні Холод Б. І [20], який зазначає, що в сучасному розумінні «проєкт», з одного боку, тлумачать як комплекс певних дій для досягнення визначених цілей або одержання певних результатів.

У цьому розумінні виділимо такі близькі до нього за змістом терміни, як «господарська діяльність» та «робота (комплекс робіт)». З іншого боку, дане поняття розглядається як система організаційно-правових і розрахунково-фінансових документів, необхідних для виконання певних дій або таких, що описують ці дії [12, с. 328].

Розрізняють генеральну мету (говорять також - місію) проєкту від цілей першого (і, можливо, подальших) рівнів, а також підцілей / завдань, дій і результатів.

Місія - це генеральна мета проєкту, чітко виражена причина його існування. Вона деталізує статус проєкту, забезпечує орієнтири для визначення цілей наступних рівнів, а також стратегій на різних організаційних рівнях. Кажуть також, що місія - це головне завдання проєкту, з точки зору його майбутніх основних послуг або виробів, його найважливіших ринків і переважних технологій.

Стратегія проєкту - центральна ланка у виробленні напрямків дій з метою отримання позначених місією і системою цілей результатів проєкту.

Підготовку стратегії проєкту можна умовно розділити на 3 послідовних процедури:

- стратегічний аналіз;
- розробка і вибір стратегії;
- реалізація стратегії.

Стратегічний аналіз починається з аналізу зовнішнього і внутрішнього середовища. З боку зовнішнього середовища можна очікувати або загрози, або можливості для реалізації проєкту (т. Н. SWOT-аналіз) [16,с.78].

До числа факторів зовнішнього середовища відносять: технологічні (рівень існуючих, наявність нових технологій); ресурсозабезпеченість (наявність, доступ); економічні (інфляція, процентні ставки, курси валют, податки); обмеження державного сектора (ліцензування, законотворчість); соціальні (рівень безробіття, традиції, смаки, стать, вік); політичні (зовнішня, внутрішня, економічна); екологічні (рівень забруднення, заходи); конкуренти (кількість, розміри, сила).

Внутрішнє середовище включає:

- цільові ринки (ніша, в якій працює фірма, коло її споживачів);
- маркетингові дослідження (наявність фахівців, бюджет маркетингу);
- збут (обсяг продажів, знижки); канали розподілу (як, через кого продається);
- виробництво (обладнання, технологія, площі);
- персонал (кваліфікація, чисельність, мотивація, корпоративна культура); постачання (постачальники, умови і системи постачання);
- дослідження і розробка НДДКР (рівень, бюджет);
- фінанси (структура капіталу, оборотність, ліквідність, фінансовий стан);
- номенклатура продукції (ступінь диверсифікації).

Виходячи з місії, цілей організації, на основі результатів SWOT-аналізу розробляється стратегія. Розробка і вибір стратегії здійснюються на трьох різних організаційних рівнях:

- корпоративна стратегія (загальний напрямок розвитку, тобто, стратегія зростання, збереження або скорочення);
- ділова стратегія (стратегія конкуренції конкретного товару на конкретному ринку).

Стратегія проєкту розробляється в рамках ділової стратегії, тобто відповідає на питання, яким чином продукція проєкту буде конкурувати на ринку. Очевидно, що вибір стратегії проєкту повинен існувати в рамках вже обраного загального напрямку розвитку організації,

1.2 Принципи та методи управління проєктами у готельно-ресторанній справі

Ініціалізація проєкту закладу ресторанного господарства передбачає обґрунтування його створення та ефективності функціонування у сучасних ринкових умовах, здійснюється у два етапи: перший етап – маркетингові дослідження ринку, другий – розробка концепції закладу.

Обґрунтування проєкту закладу ресторанного господарства передбачає вирішення таких завдань [10,с.90]:

1. Маркетингові дослідження ареалу діяльності закладу ресторанного господарства проводять в межах конкурентного середовища з урахуванням попиту на продукцію.
2. Аналіз ринку послуг ресторанного господарства району;
3. Визначення ємності ринку та його сегментації;
4. Визначення перспективних каналів збуту продукції;
5. Визначення концептуальних засад діяльності закладу;

6. Прогнозування добової динаміки попиту; 7. Перелік послуг закладу, що проектується.

8. Збір і оформлення вихідних даних для ініціалізації проєкту.

Проєкт - це комплекс технічної документації, що складається з пояснювальної записки, креслень і кошторисів. Проєктування - це взаємопов'язаний комплекс робіт, в результаті виконання якого розробляють технічну документацію для будівництва або реконструкції будівель і споруд. Організація процесу проєктування передбачає участь колективів співробітників проєктних, вишукувальних і комплексних проєктно-вишукувальних організацій (інститути, трести і конструкторські бюро).

Виконання основної частини проєктних робіт доручають організації - генеральному проєктувальнику. Для виконання окремих частин проєкту генеральний проєктувальник залучає на договірних засадах спеціалізовані проєктні організації. По кожному проєктованого підприємству призначається відповідальна особа - головний архітектор або головний інженер проєкту, який організовує роботу безлічі фахівців з різних напрямів (частинам проєкту), відповідає за терміни його підготовки, якість, технічний рівень, ефективність і відповідність нормам [20,с.67].

Проєкти будівель підприємств громадського харчування розробляють на основі затверджених схем розвитку і розміщення мережі підприємств громадського харчування на першу чергу будівництва і на розрахунковий термін (20 років). Схеми складаються головними проєктними або науково-дослідними і проєктними організаціями, які займаються розробкою всіх видів проєктів: типових, для експериментального будівництва, індивідуальних проєктів великих підприємств, а також методичних та нормативних документів.

Проєктна документація - це система розрахунків, креслень та показників, що створюють модель майбутнього підприємства, які обґрунтовують технологічні та технічні можливості, а також економічну доцільність його будівництва.

Розробка проєктної документації включає три етапи: передпроєктний, проєктний і післяпроєктний [17,с.89]. На кожному етапі вирішуються свої специфічні завдання.

На передпроєктному етапі проводять дослідження, які умовно можна поділити на економічні та технічні. На цьому етапі повинні бути вивчені передбачуваний район будівництва, його кліматичні та географічні умови, наявність в ньому підприємств громадського харчування і харчової промисловості, вивчено попит населення в послуг харчування. На передпроєктном етапі проводять маркетингові дослідження, спрямовані на обґрунтування концепції майбутнього підприємства харчування, його меню, особливості кухні, аналіз конкурентів по асортименту, ціновій політики, рівнем обслуговування, рекламі, перспективам і т.д.

Крім того, в техніко-економічному обґрунтуванні визначаються джерела постачання сировиною, напівфабрикатами, готової кулінарної та кондитерської продукцією, а також паливом, електроенергією, водою і газом, технічну можливість будівництва.

РОЗДІЛ 2

РОЗРОБКА ПРОЄКТУ ДЛЯ РЕСТОРАНУ-ПІЦЕРІЇ «БЬЯНКО»

2.1 Аналіз діяльності підприємства готельно-ресторанного комплексу

Об'єктом нашого дослідження є ресторан-піцерія «Bianco», що знаходиться за адресою: м.Тернопіль, вул. Данила Галицького 4.

Можна сказати, що сегмент ринку, на якому працює Ресторан-піцерія «Bianco» завжди буде мати сприятливу кон'юнктуру, що визначається постійним зростанням попиту на заклади подібного плану.

Основу товарного асортименту Ресторан-піцерія «Bianco» складають піца та супутні продукти.

Кількість працівників Ресторан-піцерія «Bianco» складає 14 працівників, у тому числі 5 осіб – адміністративно-управлінський персонал, 2 – працівники бухгалтерії, 7 – обслуговуючий персонал.

Проведемо аналіз структури майна досліджуваного підприємства (таблиця 2.1)

Таблиця 2.1

Оцінка техніко-економічних показників Ресторан-піцерія «Bianco» за 2020-2021 роки

Показники	2018	2019	Відхилення	
			Абсолютне, тис. грн., (+, -) гр.3-гр.2	Відносне, % (гр.3/гр.2)* *100%-100%
1	2	3	4	5
Вартість активів, тис. грн.	963,4	1060	96,6	10,03
Вартість основних засобів, тис. грн.	1460,5	1578,6	118,1	8,09
Вартість власного капіталу, тис. грн.	708,9	824,8	115,9	16,35
Вартість реалізованої продукції, тис. грн.	7012,2	8870,6	1858,4	26,50
Собівартість реалізованої продукції, тис. грн.	4493,8	5612,7	1118,9	24,90
Кредиторська заборгованість, тис. грн.	254,6	227,5	-27,1	-10,64
Дебіторська заборгованість, тис. грн.	36,22	79,8	43,58	120,32
Чистий прибуток, тис. грн.	1514,1	1975,7	461,6	30,49

Прод.таблиці 2.1				
Рентабельність продукції, %	56,04	58	1,96	3,50
Рентабельність активів, %	209,6	254,2	44,6	21,28
Рентабельність капіталу, %	197,6	257,6	60	30,36
Фондовіддача	4,61	5,84	1,23	26,68
Фондомісткість	0,22	0,17	-0,05	-22,73
Коефіцієнт зношення ОФ	0,568	0,569	0,001	0,18
Коефіцієнт придатності ОФ	1,76	1,76	0	0,00

Аналіз наведених у таблиці 2.1 даних дає змогу зробити висновок, що протягом 2018-2019 рр. спостерігалось зростання доходу від реалізації продукції на 1858,4 тис. грн. Чистий дохід також збільшився на 461,6 тис.грн.

У той же час розрахований на основі цих даних показник фондовіддачі зростає протягом аналізованого періоду. Фондовіддача на кожну гривню, вкладену в основні засоби, становила у 2018 році 4,61 грн. у 2019 році 5,84 грн.

Рентабельність продукції показує, в якій мірі співвідносяться між собою сума валового прибутку та величина собівартості реалізованої продукції, тобто характеризує міру ефективності виробничих витрат підприємства. На 1 грн. витрат приходить 2 грн 54 коп. валового прибутку у 2019 році.

Рентабельність усіх активів показує, що від кожної грошової одиниці, вкладеної в підприємство незалежно від джерел їх фінансування підприємство отримує майже 1 копійку чистого прибутку. Рентабельність власного капіталу показує, що на 1 гривню вкладеного власного капіталу приходить 3 копійки чистого прибутку.

Вартість активів підприємства зросла на 96,6 тис.грн протягом 2018-2019 рр.

Усі показники рентабельності мають додатне значення (результатом діяльності є прибуток) та позитивну динаміку; усі вони збільшились. Це відбулося за рахунок скорочення сум збитків, а точніше отримання позитивного результату діяльності у 2019 році.

Проведемо аналіз динаміки прибутку підприємства у табл. 2.2.

Таблиця 2.2**Динаміка прибутку Ресторан-піцерія «Bianco» у 2018– 2019 рр.,****(тис. грн.)**

№ п/п	Показники	Фактично		Відхилення	
		2018 рік	2019 рік	(+, -)	%
1	2	3	4	5	6
1.	Валовий прибуток (збиток) від реалізації товарів, робіт, послуг	2518,4	3257,9	739,5	29,4
2.	Прибуток (збиток) від операційної діяльності	2019,1	2634,3	615,2	30,5
3.	Прибуток (збиток) від звичайної діяльності після оподаткування	1514,1	1975,7	461,6	30,5
4.	Чистий прибуток	1514,1	1975,7	461,6	30,5

Горизонтальний аналіз абсолютних показників таблиці 2.2 свідчить:

1) Валовий прибуток від реалізації у звітному році порівняно з минулим збільшився на 739,5 тис. грн. або на 29,4 %.

2) Прибуток від операційної діяльності збільшився на 615,2 тис. грн. або на 30,5 %.

3) Прибуток від звичайної діяльності до оподаткування збільшився на 461,6 тис. грн., що склало 30,5 % від прибутку отриманого у 2018 році.

4) Чистий прибуток збільшився на 461,6 тис. грн., або на 30,5 %, він дорівнює прибутку від звичайної діяльності після оподаткування, так як підприємство не має надзвичайних доходів чи витрат.

Отже результатом діяльності підприємства за 2019 рік є фінансовий результат до оподаткування, що дорівнює 2634,3 тис. грн. проти рівня 2018 року фінансовий результат до оподаткування збільшився на 615,2 тис. грн., або на 30,5 % при збільшенні виручки від реалізації на 26,5 %. Маса прибутку, що залишається у розпорядженні підприємства за 2019 рік збільшилася на 30,5 % порівняно з 2018 роком.

Позитивним у роботі підприємства є збільшення рівня рентабельності реалізованої продукції в порівнянні з минулим роком на 2 % (58 % - 56 %). Таким чином Ресторан-піцерія «Bianco» на одну гривню витрат отримало на 2 коп. більше, ніж у минулому році.

Отже, величина отриманого прибутку за рахунок збільшення рівня рентабельності в порівнянні з минулим роком складе:

$$2 * 5612,7 : 100 = 112,2 \text{ тис. грн.}$$

Збільшення рівня рентабельності мало місце за все за рахунок меншого зростання величини собівартості порівняно з виручкою від реалізації.

Отже Ресторан-піцерія «Bianco» отримує доходи від основного виду діяльності – надання послуг харчування.

Коефіцієнт незалежності на Ресторан-піцерія «Bianco» на кінець 2019 року складає 0,48, що майже наближається до норми, що рекомендується, отже, підприємство має власних засобів трохи менше, ніж позикових і що говорить про його відносну фінансову незалежність.

Але потрібно відзначити зниження даного коефіцієнта в порівнянні з 2018 роком на 0,05, коли він складав 0,53 і цілком задовольняв нормативному значенню.

Значення коефіцієнта співвідношення позикових і власних засобів свідчить, що на початку діяльності підприємство здійснювало фінансування власної діяльності головним чином за рахунок залучених коштів, що майже вдвічі перевищували власні.

У подальшому періоді - 2018 року – цей показник зріс до 1,13, що свідчить вже про переважне фінансування за рахунок власних джерел коштів, підприємство залучало на кожну 1 грн. власних засобів, вкладених в активи, 87 коп. позикових коштів.

Протягом 2019 року позикові кошти зросли до 1,08 грн. на кожну 1 грн. власних вкладень.

Розглянемо показники фінансової стійкості Ресторан-піцерія «Bianco» (таблиця 2.3)

Таблиця 2.3

Показники фінансової стійкості Ресторан-піцерія «Віансо» у 2017 – 2019

рр

№ п / п	Показники	Норма	Пояснення	2017	2018	2019	Відхи- лення 2018 від 2017	Відхи- лення 2019 від 2018
1	Коефіцієнт незалежності	$\geq 0,5$	Показує частку власних засобів у загальній сумі коштів підприємства.	0,28	0,53	0,48	0,25	-0,05
2	Коефіцієнт співвідношення власних і позикових засобів.	≤ 1	Показує скільки позикових засобів залучало підприємство на 1 грн. вкладених в активи власних засобів	0,38	1,13	0,92	0,75	-0,21
3	Коефіцієнт довгострокового залучення позикових засобів.		Показує скільки довгострокових позик притягнуто для фінансування активів поряд із власними засобами	-	-	-		
4	Коефіцієнт маневреності власних засобів.	$\geq 0,1$	Характеризує ступінь мобільності використання власних засобів	0,36	0,79	0,82	0,43	0,03
5	Коефіцієнт забезпечення власними засобами.	$\geq 0,1$	Показує частку ВОК, придбаних за рахунок власних коштів.	0,36	0,79	0,82	0,43	0,03
6	Коефіцієнт реальної вартості ОЗ і матеріальних оборотних коштів у майні підприємства.	$\geq 0,5$	Показує частку майна виробничого призначення (реальних активів) у загальній сумі майна підприємства.	0,19	0,24	0,59	-0,07	-0,02
7	Коефіцієнт реальної вартості ОЗ у майні підприємства.	0,5	Показує питому вагу основних засобів у майні підприємства.	0,18	0,11	0,09	-0,07	-0,02

Тенденція збільшення позикових засобів може в майбутньому підсилити залежність підприємства від притягнутих коштів. На Ресторан-піцерія «Bianco» це виражається у випереджаючому зростанні кредиторської заборгованості у порівнянні з часткою власних засобів.

Коефіцієнт маневреності власних засобів і коефіцієнт забезпеченості власними засобами на протязі усього аналізуемого періоду мали позитивне значення, що значно перевищувало нормативне, що свідчить про достатність у підприємства власних оборотних коштів. Протягом 2-х років дані показники зростали і у 2019 року ці коефіцієнти придбали значення відповідно 0,82 і 0,82 при нормі не менш 0,1.

Рівність цих показників пояснюється відсутністю у підприємства довгострокових зобов'язань на протязі усього аналізуемого періоду. Причому ця тенденція є тим більш позитивною, так як в абсолютному вираженні сума збільшення власних оборотних коштів була досить значною, і при продовженні даної тенденції підприємство буде мати подальшу можливість поліпшення фінансової автономності в майбутньому.

Коефіцієнт реальної вартості основних і матеріальних оборотних коштів перевищив нормативне значення тільки на кінець 2019 року (0,59 при нормі 0,5), постійно збільшуючись з 2017 року – з 0,19 до 0,24 у 2018 році.

Це підвищення позитивно впливає на фінансове положення підприємства, тому що майно виробничого призначення склало 59% у майні підприємства.

Коефіцієнт реальної вартості основних засобів на протязі усього аналізуемого періоду був менше нормативу, що пояснюється специфікою торгової діяльності підприємства, при якій більшість наявних коштів підприємство спрямовує в оборотні активи.

Хоча цей відносний показник знижується, в абсолютному виразі основні засоби підприємства швидко зростають на протязі усього аналізуемого періоду – з 1,4 тис. грн. у 2017 році і 9,5 тис. грн. у 2018 році до 19,0 тис. грн. у 2019 році.

Таблиця 2.4

Порівняльна оцінка основних конкурентних показників потенційних конкурентів Ресторан-піцерія «Bianco»

Назва	«Bianco»	«Фламінго»	«Celentano»	«Сицилія»
Показники				
Рівень цін	середній	високий	середній	середній
Наявність кухні	наявна	наявна	наявна	наявна
Якість продукту	висока	висока	середня	середня
Рівень сервісу	високий	високий	високий	середній
Рівень доходу клієнтури	середній і високий	високий	середній і високий	середній і високий

ї

З наведеної таблиці випливає висновок, що в місті Тернопіль є кілька закладів, які можна вважати гідними конкурентами. Тому, ми забезпечимо середній рівень попиту на нашу продукцію, але певні особливості надання послуг нашою піцерією будуть його підвищувати.

2.2 Суть та структура проєкту для ресторану-піцерії «Bianco»

Резюме проєкту.

Резюме - найважливіша частина, так як в ньому відображений весь проєкт в концентрованому вигляді.

Відкриття літньої тераси ресторану-піцерії «Bianco»- «Літній сад» на 20 посадочних місць.

Режим роботи: час роботи піцерії «Bianco», без перерви та вихідних.

Літня тераса функціонуватиме з 15.04. по 15.10., тобто 6 місяців в році.

Структура фінансування проєкту - 100% власні кошти.

Підготовчий етап 01.12.2020р.

Етап реалізації 15.05.2021р.

Потреба в основних засобах 241,5 тис. грн.

Амортизаційні відрахування 48,2 і 25,7 тис. грн..

Друкована реклама (буклети, візитки), зовнішня реклама становить 120 тис. грн. на рік.

Граничні розміри націнок на продукцію власного виробництва в «Bianco» 150%.

Чистий прибуток 16 256 тис. грн. в перший рік реалізації проєкту.

Сальдо грошового потоку позитивне.

Ставка дисконтування 15%.

Сумарний дисконтований дохід - 114 141 тис. грн.

Сумарні дисконтовані витрати - 46 968 тис. грн.

Чиста поточна вартість 67 173 тис. грн.

Проєкт принесе «Bianco» прибуток.

Термін окупності проєкту настає протягом півроку реалізації проєкту.

Індекс прибутковості 2,430 грн. / грн.

Рентабельність проєкту 124,3%.

Даний проєкт є вигідним з точки зору вкладених коштів.

Точка беззбитковості за обсягом продажів в цілому, в грошовому вираженні (для першого року) 9. 054 тис. грн.

Запас фінансової міцності 73,49%.

Заходи щодо запобігання ризику: виділення для планування достатньої кількості днів і грошових коштів, залучення до розробки кваліфікованих фахівців; послідовне впровадження проєкту, чітке закріплення обов'язків за кожним членом проєктної групи, своєчасне коректування планів в разі змін; оцінка повинна бути економічно грамотної.

Постійний контролінг процесу і щоденний моніторинг результатів на етапах впровадження і реалізації проєкту з метою виявлення відхилень від плану, виявлення їх причин і своєчасне прийняття необхідних заходів. Організаційний план проєкту.

«Літній сад» матиме 20 посадочних місць літньої тераси, є загальнодоступним підприємством громадського харчування.

Режим роботи: час роботи піцерії «Bianco», без перерви та вихідних.

Місце розташування дуже вдале. Зручне розташування зупинки громадського транспорту, парковка. Місцезнаходження тераси визначає її конкурентоспроможність.

Для «Літнього саду» необхідний додатковий холодний цех. Призначення холодного цеху: холодний цех призначений для випуску широкого асортименту виробів: бутербродів, холодних страв, закусок, солодких страв, холодних супів і напоїв.

Частина продукції цеху надходить в реалізацію без попередньої теплової обробки, тому до приміщень, обладнання та безпосередньо до працівників пред'являються високі санітарно-гігієнічні вимоги.

Слід мати на увазі, що в літній час температура в холодному цеху повинна бути досить низькою, тому його вікна повинні бути звернені на північ. Також необхідна зручний зв'язок цеху з гарячим цехом і торговим залом. У цеху розміщують обладнання: холодильні шафи, збірно-розбірні камери, низькотемпературні прилавки, льодогенератори, а також спеціальне обладнання.

Визначення обсягу виробничої програми в стравах з урахуванням їх трудомісткості проводиться за спеціальною формулою з урахуванням: кількості продукції в умовних стравах з урахуванням їх трудомісткості; кількості реалізованих страв даного виду в день; коефіцієнту трудомісткості.

Календарний графік проєкту представлений в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Календарний графік проєкту

Завдання	Початкова дата	Тривалість (днів)	Кінцева дата
Підготовчий етап			
Укладення договору на довгострокову оренду	01.12.2020	2	02.12. 2020
Переговори з постачальниками обладнання, закупівля обладнання	03.12. 2020	8	10.12. 2020
Закупівля обладнання	11.12. 2020	13	23.12. 2020
Установка устаткування в холодному цеху	24.12. 2020	54	15.02. 2021
Підбір і найм персоналу	11.12. 2020	124	14.04. 2021
Підготовка майданчика тераси	16.02. 2021	37	25.03. 2021
Закупівля продуктів	25.03. 2021	11	14.04. 2021
Етап реалізації			
Надання послуг	5.05. 2021		

Графічно календарний графік можна представити у вигляді діаграми Ганта (рис.2.1).

	01.12.2 020	02.12.2 020	03.12.2 020	10.12.2 020	11.12.2 020	23.12.2 020	24.12.2 020	15.02.2 021	16.02.2 021	25.03.2 021	14.04.2 021	15.04.2 021
Підготовчий етап												
Укладення договору на довгострокову оренду												
Переговори з постачальниками, закупівля обладнання												
Закупівля обладнання												
Установка устаткування в холодному цеху												
Підбір і найм персоналу												
Підготовка майданчика тераси												
Закупівля продуктів												
Етап реалізації												
Надання послуг												

Рисунок 2.1 - Діаграма Ганта

План виробництва.

Одноразові витрати на підготовку тераси 1 000 тис. Грн.

Кількість споживачів при розробці виробничої програми визначається виходячи з графіка завантаження залу або оборотності місць протягом дня.

При визначенні кількості споживачів за графіком завантаження залу основними вихідними даними є, тривалість прийому їжі одним споживачем, режим роботи підприємства і відсоток завантаження залу по годинах роботи підприємства.

При складанні графіку завантаження залу ресторану, що реалізує в денний час комплексні обіди (експрес-обіди) необхідно визначити кількість місць в залі для їх реалізації. Ця кількість слід прийняти рівним приблизно 30% від загальної кількості місць в залі піцерії.

Розрахунки за визначенням кількості відвідувачів піцерії подано в таблиці 2.6.

Таблиця 2.7

Графік завантаження «Літній сад» на 20 посадочних місць

Години роботи	Оборотність місця в залі за одну годину	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів
10-11	1,5	30	9
11-12	1,5	60	18
12- 13	1,5	100	30
13-14	1,5	100	30
14-15	1,5	90	27
15-16	1,5	50	15
16-17	Перезмінка кухарів, офіціантів, вважаємо перервою		
17-18	1,5	50	15
18-19	1,5	90	27
19-20	0,5	80	8
20-21	0,5	60	6
21-22	0,5	40	4
Разом			189

Зал піцерії в один день буде відвідувати 189 людина, в місяць 5 670 чол.

Обґрунтування потреби в основних засобах подано в таблиці 2.7

Таблиця 2.7

Потреба в основних засобах

Найменування	Ціна, тис. Грн.	Кількість	Сума, тис. Грн.	Термін амортизації, рік	Амортизація, тис. Грн. в рік	Постачальник
Шафа холодильна ШХ0,71	47	1	47	10	4,7	Альтернатива
Стіл-секція з охолоджуваних шафою СОЕСМ-3	41	1	41	10	4,1	ЮНІТЕК
Стіл виробничий СПСМ-1050	26	1	26	10	2,6	Універсальне обладнання
Стіл виробничий СВМСМ	18	1	18	10	1,8	Аквалор
Привід універсальний П -2	44	1	44	10	4,4	Техно

Прод.таблиці 2.7						
Стелаж пересувний СПП	13	1	13	5	2,6	ЮНІТЕК
Раковина	5	1	5	10	0,5	Універсальне
Стіл	2,5	5	13	1	12,5	ІІІ Сажин
Стільці	0,5	20	10	1	10,0	Багато меблів
Касовий апарат	25	1	25	5	5,0	Техносервіс
1 рік					48,2	
2 - 5 рік					25,7	

Потреба в основних засобах 241,5 тис. Грн.

Амортизаційні відрахування 48,2 і 25,7 тис. Грн.

Обґрунтування потреби в оборотних коштах.

У відповідність з розробленим меню буде здійснюватися закуп необхідних продуктів і сировини.

Частина продуктів і сировини будуть закуповуватися в сирому вигляді, частина продуктів буде закуповуватися в готовому вигляді.

Основні джерела фінансування власні кошти.

План маркетингу.

На етапі функціонування необхідно розробити комплекс заходів щодо просування і рекламу щодо відкриття літньої тераси на досліджуваному підприємстві.

На даному етапі доцільно використовувати в якості вуличної реклами вивіску закладу. Щити і розтяжки можна використовувати напередодні свят і різних заходів. На етапі функціонування в якості реклами на радіо слід використовувати спонсорські пакети, а також різні конкурси. В якості постійного способу реклами в період роботи ресторану доцільно використовувати друковані видання, оскільки це менш витратний спосіб реклами, при цьому досить ефективний. Також в якості постійного способу реклами закладу можна використовувати акції по роздачі рекламних листівок. Це може бути акція, що має на меті привернути додатковий потік відвідувачів, або приурочена до якого-небудь конкретної події або свята.

На власному сайті важливо своєчасно оновлювати інформацію, повідомляти про новинки в роботі закладу. Значну увагу слід приділити розробці та інформаційного наповнення сайту, його структури, графіку.

Всі ці елементи повинні бути продумані і реалізовані таким чином, щоб підтримувати і розвивати єдиний бренд компанії. Таким чином, друкована реклама (буклети, візитки) 2,5 тис. грн. місяць, зовнішня реклама 7,5 тис. грн. місяць.

У рік реклама становить 120 тис. грн.

Таблиця 2.8

Звіт про фінансові результати за проектом, тис. грн.

Показник	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік
Виручка	34 020	34 020	34 020	34 020	34 020
Собівартість	13 610	13 587	13 587	13 587	13 587
Валовий прибуток	20 410	20 433	20 433	20 433	20 433
Комерційні витрати	120	120	120	120	120
Прибуток від продажів	20 290	20 313	20 313	20 313	20 313
Інші доходи	30	30	30	30	30
Прибуток до оподаткування	20 320	20 343	20 343	20 343	20 343
Податок на прибуток	4 064	4 069	4 069	4 069	4 069
Чистий прибуток	16 256	16 274	16 274	16 274	16 274

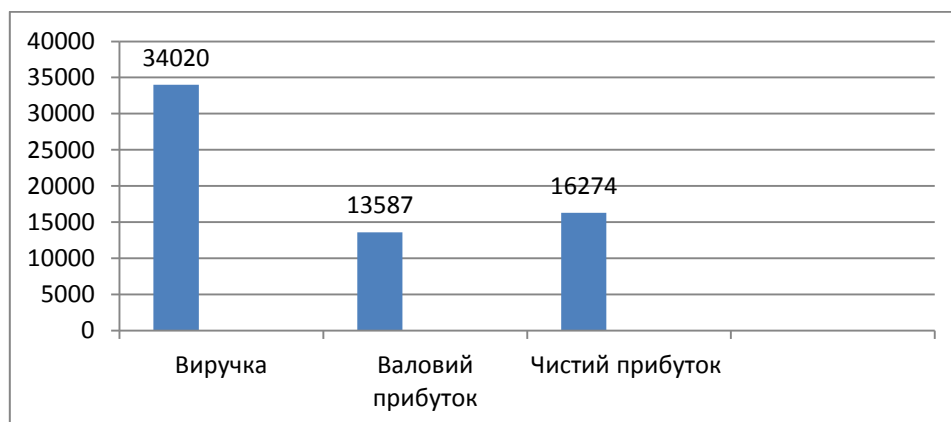


Рисунок 3.2 - Прогноз фінансових результатів від впровадження проекту в ресторані–піцерії «Bianco»

Реалізуючи проєкт «Літній сад» отримуємо прибуток 16 256 тис. грн. в перший рік реалізації.

Звіт про рух грошових коштів за проєктом представлений в таблиці 2.9

Таблиця 2.9

Звіт Cash-flow

Показник	0 рік	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік
Сальдо вхідне	-	0	20 368	36 673	52 973	69 273
Основна діяльність	-	-	-	-	-	-
Прихід	-	34050	34050	34050	34050	34050
Відтік	-	13 682	17 745	17 750	17 750	17 750
сальдо	-	20 368	16 305	16 300	16 300	16 300
Інвестиційна діяльність	-	-	-	-	-	-
Прихід	1000	-	-	-	-	-
Відтік	-	-	-	-	-	-
сальдо	1000	-	-	-	-	-
Фінансова діяльність	-	-	-	-	-	-
Прихід	-	-	-	-	-	-
Відтік	-1000	-	-	-	-	-
сальдо	-1000	-	-	-	-	-
Сальдо грошових потоків	-	20 368	36 673	52 973	69 273	85 573

Грошовий потік наростаючим підсумком представлений на рис. 3.3.

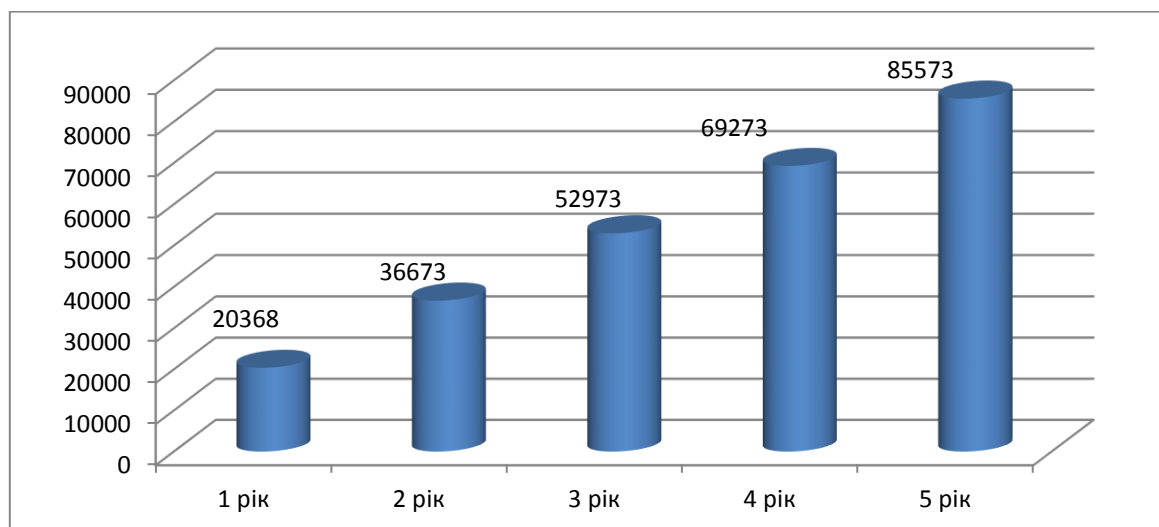


Рисунок 3.3 - Прогноз Cash-flow наростаючим підсумком

У разі правильного планування руху грошових коштів сальдо на кінець періоду є позитивним в кожному розрахунковому періоді проєкту.

Відсутність касових розривів на весь період проєкту є необхідною умовою його реалізації. Сальдо грошового потоку позитивне.

2.3 Очікувані результати впровадження проєкту

Розрахунок ставки дисконтування.

Метод розрахунку ставки дисконтування (r) вибирається в залежності від джерела фінансування

$$r = Rf + \beta i (Rm - Rf), \quad (2.1)$$

Проведемо розрахунки.

$$r = 8,25 + 1,75 \times (12 - 8,25) = 14,8 \approx 15\%$$

$$1 \text{ рік} = 1 / (1 + 0,15)^1 = 0,869565$$

$$2 \text{ рік} = 1 / (1 + 0,15)^2 = 0,756143$$

$$3 \text{ рік} = 1 / (1 + 0,15)^3 = 0,657516$$

$$4 \text{ рік} = 1 / (1 + 0,15)^4 = 0,571753$$

$$5 \text{ рік} = 1 / (1 + 0,15)^5 = 0,497176$$

Таблиця 2.10

Табличний алгоритм розрахунку ЧДВ і ЧТС

Період	Дохід	Витрати	коефіцієнт	поточна вартість	дисконтовані витрати	ЧДВ	ЧТС
0 рік		1000	1	-	1000	-1000	-1000
1 рік	34 050	13 730	0,869565	29 609	11 939	17 670	16 670
2 рік	34 050	13 707	0,756143	25 747	10 364	15 382	32 052
3 рік	34 050	13 707	0,657516	22 388	9 013	13 376	45 428
4 рік	34 050	13 707	0,571753	19 468	7 837	11 631	57 059
5 рік	34 050	13 707	0,497176	16 929	6 815	10 114	67 173
Разом	170 250	69 558	4,352153	114 141	46 968	67 173	

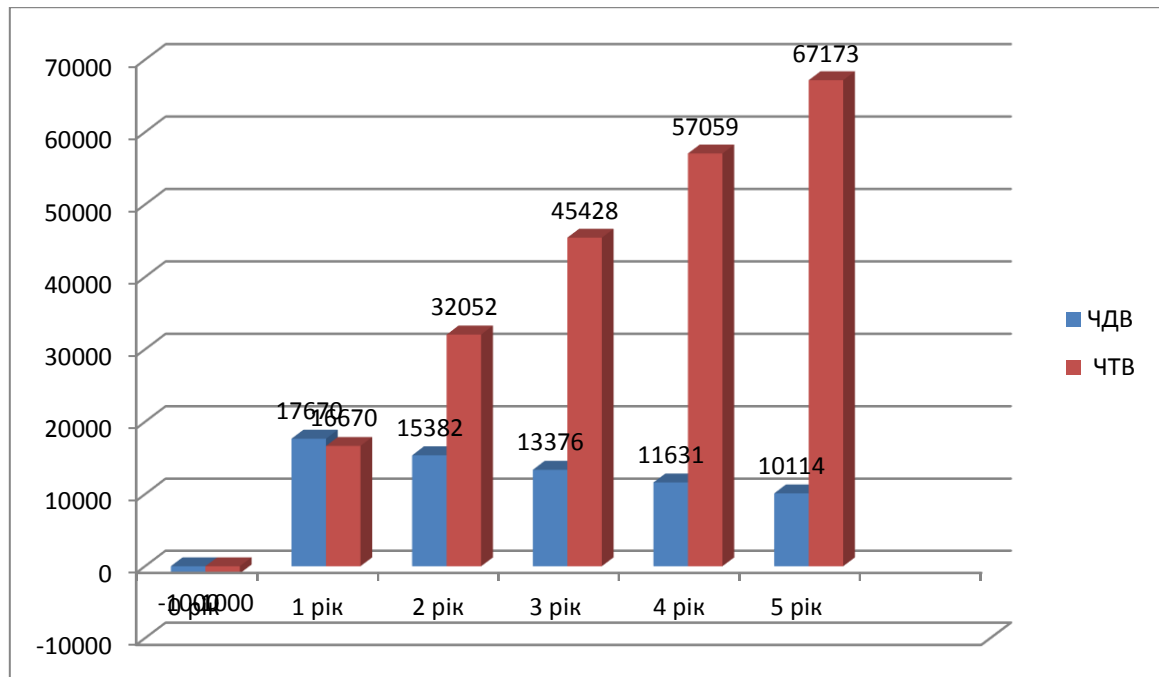


Рисунок 3.4 - Динаміка ЧДВ і ЧТВ

Чиста поточна вартість 67 173 тис. Грн.

Проект принесе «Віансо» прибуток.

Термін окупності проекту настає через 6 місяців від початку реалізації проекту.

Розрахуємо індекс доходності.

$ID = 114\,141 / 46\,968 = 2,430$ грн. / Грн.

$ID > 1$, проект ефективний, приймається до реалізації.

Це означає, що на кожну вкладену гривню в розробку і реалізацію проекту «Віансо» отримує дохід, равний 2грн. 43 коп.

Рентабельність проекту.

$R = 2,430 \times 100 - 100\% = 124,3\%$

Рентабельність проекту більше 0%, це означає, що даний проект є вигідним з точки зору вкладених коштів.

Точка беззбитковості показує таке значення виручки, при якому підприємство не несе збитків, але й не має прибутку. Розрахунок точки

беззбитковості проводиться за обсягом продажів в цілому, в грошовому вираженні (для першого року).

$$\text{ВЕР} = (120 + 1500 + 48) \times 34\,020 / 6\,320 = 9\,054 \text{ тис. грн.}$$

Запас фінансової міцності показує, наскільки можна знизити плановий обсяг продажів до беззбиткового стану:

$$\text{ЗФП} = (34\,020 - 9\,054) \times 100\% / 34\,020 = 73,4\%$$

Аналіз чутливості проєкту проводиться для того, щоб врахувати і спрогнозувати впливу змін різних початкових параметрів: інвестиційних витрат, припливу грошових коштів, рівня реінвестицій (коштів, отриманих у вигляді доходів з інвестицій та знову спрямованих на інвестування тих же об'єктів. Цілями проведення цього аналізу є оцінка ступеня впливу зміни кожного (або декількох відразу) з вхідних параметрів, щоб передбачити найгірший розвиток ситуації в проєкті.

Як відомо, у будь-якого проєкту є деяка неоднозначність, невизначеність розвитку в майбутньому. У наших силах визначити основні види ризиків і оцінити ймовірність їх настання.

Завдяки даній інформації ми зможемо або уникнути або знизити ризики, не знижуючи при цьому ефективності роботи. Перелік можливих ризиків при реалізації проєкту:

1. Неправильна оцінка поточної ситуації, невірний аналіз, і, як наслідок, помилкові висновки про причини;
2. Складність в реалізації проєкту;
3. Організаційні ризики;
4. Ризик недотримання термінів реалізації проєкту;
5. Зміни в проєктній групі - заміна складу;
7. Опір з боку персоналу;
8. Помилка фінансування проєкту.

Складемо карту ризиків проєкту на рис. 3.5.

Ймовірність	Висока	-	-	-
	Середня	7	1	8
	Низька	4, 5	2	3
		Низька	Середня	Висока
	Значимість			

Рисунок 3.6 - Карта ризиків проєкту

Найзначнішим ризиком - є те, що витрати можуть бути значно вище запланованих, або у підприємства виявиться недостатньо власних коштів для фінансування проєкту: а також ризик-помилки при плануванні бюджету проєкту - організаційні «промахи» проєкту.

Заходи щодо запобігання ризиків представимо в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Заходи щодо запобігання ризиків

Ризик	Заходи із запобігання ризику
Помилки при плануванні бюджету	Виділення для планування достатньої кількості днів і грошових коштів, залучення до розробки кваліфікованих фахівців
Складність реалізації проєкту (його масштабність)	Послідовне впровадження проєкту, чітке закріплення обов'язків за кожним членом проєктної групи, своєчасне коректування планів в разі змін
Ризик того, що витрати не окупляться, можуть бути значно вище запланованих, недостатньо коштів для фінансування проєкту	Оцінка повинна бути економічно грамотної. Постійний контролінг процесу і щоденний моніторинг результатів на етапах впровадження і реалізації проєкту з метою виявлення відхилень від плану, виявлення їх причин і своєчасне прийняття необхідних заходів

Визначено ризики проєкту, запропоновані заходи їх запобігання та мінімізації. Таким чином, даний проєкт є вигідним з точки зору вкладених матеріальних засобів.

Точка беззбитковості за обсягом продажів в цілому, в грошовому вираженні (для першого року) 9. 054 тис. Грн. Запас фінансової міцності 73,49%.

Проєкт відкриття літньої тераси піцерії «Bianco» приймається до реалізації.

ВИСНОВКИ

Проект - цілеспрямований, заздалегідь проаналізований і спланований комплекс взаємопов'язаних заходів по створенню або зміни будь-якого об'єкта (сукупності об'єктів) спрямований на досягнення заздалегідь визначених цілей протягом заданого періоду часу, при встановленому бюджеті і певної якості. Необхідно відразу зазначити наступне: проект не існує самостійно і тісно пов'язаний з його оточенням. Мало того, саме середовище, в якому виникає проект найчастіше його і породжує.

У добре організованому проекті за виконання кожної мети повинен нести відповідальність конкретний орган управління: керівник проекту за все мети (місію проекту), відповідальні виконавці за приватні цілі. Чим вище рівень органу управління, тим в більш узагальнених, агрегованих показниках в ньому приймаються рішення з управління підпорядкованими підрозділами. З підвищенням рівня ієрархії збільшується часовий інтервал між видачею планових завдань, контролем їх виконання.

В курсовій роботі нами був розроблений проект відкриття літньої тераси для ресторану-піцерії «Bianco».

Розробка проекту включала в себе:

- підбір команди проекту;
- формування бюджету проекту;
- складання ієрархічної структури робіт;
- визначення ризиків проекту, оцінка ступеня їх впливу і розробка стратегії реагування на них.

Режим роботи: час роботи піцерії «Bianco», без перерви та вихідних.

Літня тераса функціонує з 15.04 по 15.10., тобто 6 місяців в році. 5 670 відвідувачів.

Термін окупності проекту настає на протязі 6 місяців від дати початку реалізації проекту.

Індекс дохідності 2, 430грн. / Грн.

Рентабельность проєкта 124,3%.

Точка беззбитковості за обсягом продажів в цілому, в грошовому вираженні (для першого року) 9. 054 тис. Грн.

Запас фінансової міцності 73,49%.

Заходи щодо запобігання ризику: виділення для планування достатньої кількості днів і грошових коштів, залучення до розробки кваліфікованих фахівців; послідовне впровадження проєкту, чітке закріплення обов'язків за кожним членом проєктної групи, своєчасне коректування планів в разі змін; оцінка повинна бути економічно грамотної.

Постійний контролінг процесу і щоденний моніторинг результатів на етапах впровадження і реалізації проєкту з метою виявлення відхилень від плану, виявлення їх причин і своєчасне прийняття необхідних заходів.

Бізнес-план відкриття літньої тераси піцерії «Bianco» приймається до реалізації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Богоявленська Ю. В. Проектний аналіз: навч. посіб. К. : Кондор, 2004. 336 с.
2. Борисов А. Б. Большой экономический словарь. 2 изд. переработанное и дополненное. М. : Книжный мир, 2017. 860 с.
3. Великий тлумачний словник української мови / уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел. К. ; Ірпінь : ВТФ «Перун», 2017. 1736 с.
4. Веретенников В. І. Управління проектами : навч. пос. К. : Центр навчальної літератури, 2006. 280 с.
5. Вечканов Г. С. Современная экономическая энциклопедия. СПб.: Лань, 2002. 880 с.
6. Економіка й організація інноваційної діяльності : підручник. О. І. Волков, М. П. Денисенко, А. П. Гречан та ін. ; під ред. проф. О. І. Волкова, проф. М. П. Денисенка. К. : ВД «Професіонал», 2004. 960 с.
7. Економіка підприємства : підручник / за ред. С. Ф. Покропивного. 2-ге вид., перероб. та допов. К. : КНЕУ, 2001. 528 с.
8. Економіка підприємства : підручник. за ред. А. В. Шегди. К. : Знання, 2006. 614 с.
9. Загородній А. Г. Фінансовий словник / А. Г. Загородній, Г. Л. Вознюк, Т. С. Смовженко. 3-тє вид., випр. і допов. – К. : Т-во «Знання», КОО, 2000. 587 с.
10. Золотогоров В. Г. Инвестиционное проектирование : учеб. пособие / В. Г. Золотогоров. Мн. : ИП «Экоперспектива», 1998. 463 с.
11. Колтыннюк Б. А. Инвестиции : учебник / Б. А. Колтыннюк. СПб. : Изд-во Михайлова В. А., 2003. 848 с.
12. Краткий экономический словарь / под ред. А. Н. Азрилияна. Институт новой экономики, 2001. 1088 с.
13. Кук С. Хелен Управление проектами : пер. с англ. М. С. Павловой / С. Хелен Кук, Карен Тейт. М. : Поколение, 2017. 432 с.

14. Майорова Т. В. Інвестиційна діяльність : навч. посіб. К. : Центр навчальної літератури, 2004. 376 с.
15. Сучасний словник іншомовних слів: Близько 20 тис. слів і словосполучень / уклад. : О. І. Скопненко, Т. В. Цимбалюк. К. : Довіра, 2006. 789с
16. Тарасюк Г. М. Управління проектами. навч. посіб. Київ. Каравела, 2014. 344с.
17. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства. навч. посіб. П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба ; Одес. нац. акад. харч. технологій. -Херсон : Олді-Плюс, 2016. 312 с.
18. Товб А.С. Цинес Г.Л. Управление проектами: стандарты, методы, опыт. М. ЗАО «Олимп-Бизнес». 2003. 240 с.
19. Трілленберг Вілфрід. Проєктний менеджмент. Конспект лекцій і семінарів. Тернопіль. Економічна думка, 2001. 95с.
20. Тянь Р. Б., Холод Б. І., Ткаченко В. А. Управління проектами. Підручник. Київ. Центр навчальної літератури, 2013. 224 с
21. Управління діловими проектами. навч. посіб. Київ. Центр навчальної літератури. 2015. 280 с.

ДОДАТОК А

Баланс (Звіт про фінансовий стан)
на 31.12.2020 р.

Актив	Код рядка	На початок звітного періоду	На кінець звітного періоду
1	2	3	4
I. Необоротні активи			
Нематеріальні активи:	1000		
первісна вартість	1001		
накопичена амортизація	1002		
Незавершені капітальні інвестиції	1005		
Основні засоби:	1010		
первісна вартість	1011	1460,5	1578,6
Знос	1012	829,5	898
Інвестиційна нерухомість:	1015		
первісна вартість	1016		
Знос	1017		
Довгострокові біологічні активи:	1020		
первісна вартість	1021		
накопичена амортизація	1022		
Довгострокові фінансові інвестиції: які обліковуються за методом участі в капіталі інших підприємств	1030		
інші фінансові інвестиції	1035		
Довгострокова дебіторська заборгованість	1040	11,9	6,9

Відстрочені податкові активи	1045		
Гудвіл	1050		
Відстрочені аквізиційні витрати	1060		
Залишок коштів у централізованих страхових резервних фондах	1065		
Інші необоротні активи	1090		
Усього за розділом I	1095	642,9	687,5
II. Оборотні активи			
Запаси	1100		
Виробничі запаси	1101	222,5	226,3
Незавершене виробництво	1102		
Готова продукція	1103	13,3	10,3
Товари	1104		
Поточні біологічні активи	1110		
Депозити перестрахування	1115		
Векселі одержані	1120		
Дебіторська заборгованість за продукцію, товари, роботи, послуги	1125	18,8	64
Дебіторська заборгованість за розрахунками: за виданими авансами	1130		
з бюджетом	1135	-	5,2
у тому числі з податку на прибуток	1136		
з нарахованих доходів	1140		
із внутрішніх розрахунків	1145	2	10,6

Інша поточна дебіторська заборгованість	1155	17,4	3,9
Поточні фінансові інвестиції	1160		
Гроші та їх еквіваленти	1165		
Готівка	1166		
Рахунки в банках	1167	46,5	51,5
Витрати майбутніх періодів	1170		
Частка перестраховика у страхових резервах	1180		
у тому числі в: резервах довгострокових зобов'язань	1181		
резервах збитків або резервах належних виплат	1182		
резервах незароблених премій	1183		
інших страхових резервах	1184		
Інші оборотні активи	1190	-	0,7
Усього за розділом II	1195	320,5	372,5
III. Необоротні активи, утримувані для продажу, та групи вибуття	1200		
Баланс	1300	963,4	1060

Пасив	Код рядка	На початок звітного періоду	На кінець звітного періоду
I. Власний капітал			
Зареєстрований (пайовий) капітал	1400	66,4	66,4
Внески до незареєстрованого статутного капіталу	1401		
Капітал у дооцінках	1405		

Додатковий капітал	1410	650,7	650,7
Емісійний дохід	1411		
Накопичені курсові різниці	1412		
Резервний капітал	1415		
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	1420	-8,2	107,7
Неоплачений капітал	1425		
Вилучений капітал	1430		
Інші резерви	1435		
Усього за розділом I	1495	708,9	824,8
II. Довгострокові зобов'язання і забезпечення			
Відстрочені податкові зобов'язання	1500	-	7,7
Пенсійні зобов'язання	1505		
Довгострокові кредити банків	1510		
Інші довгострокові зобов'язання	1515		
Довгострокові забезпечення	1520		
Довгострокові забезпечення витрат персоналу	1521		
Цільове фінансування	1525		
Благодійна допомога	1526		
Страхові резерви, у тому числі:	1530		
резерв довгострокових зобов'язань; (на початок звітного періоду)	1531		
резерв збитків або резерв належних виплат; (на початок звітного періоду)	1532		
резерв незароблених премій; (на початок звітного періоду)	1533		

інші страхові резерви; (на початок звітної періоду)	1534		
Інвестиційні контракти;	1535		
Призовий фонд	1540		
Резерв на виплату джек-поту	1545		
Усього за розділом II	1595	-	7,7
III. Поточні зобов'язання і забезпечення			
Короткострокові кредити банків	1600		
Векселі видані	1605		
Поточна кредиторська заборгованість: за довгостроковими зобов'язаннями	1610		
за товари, роботи, послуги	1615	67,4	29,9
за розрахунками з бюджетом	1620	45,8	23,2
за у тому числі з податку на прибуток	1621		
за розрахунками зі страхування	1625	19,7	10,8
за розрахунками з оплати праці	1630	37,1	81,9
за одержаними авансами	1635		
за розрахунками з учасниками	1640		
із внутрішніх розрахунків	1645	77,2	70,4
за страховою діяльністю	1650		
Поточні забезпечення	1660		
Доходи майбутніх періодів	1665	5,9	6,9
Відстрочені комісійні доходи від перестраховиків	1670		

Інші поточні зобов'язання	1690	1,5	0,4
Усього за розділом III	1695	254,6	227,5
IV. Зобов'язання, пов'язані з необоротними активами, утримуваними для продажу, та групами вибуття	1700		
V. Чиста вартість активів недержавного пенсійного фонду	1800		
Баланс	1900	963,4	1060

ДОДАТОК Б

Звіт про фінансові результати (Звіт про сукупний дохід)
за 2020 рік

Стаття	Код рядка	За звітний період	За аналогічний період попереднього року
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	2000	8870,6	7012,2
Чисті зароблені страхові премії	2010		
Премії підписані, валова сума	2011		
Премії, передані у перестраховування	2012		
Зміна резерву незароблених премій, валова сума	2014		
Зміна частки перестраховиків у резерві незароблених премій	2015		
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	2050	5612,7	4493,8
Чисті понесені збитки за страховими виплатами	2070		
Валовий: прибуток	2090	3257,9	2518,4
Валовий: збиток	2095		
Дохід (витрати) від зміни у резервах довгострокових зобов'язань	2105		
Дохід (витрати) від зміни інших страхових резервів	2110		
Зміна інших страхових резервів, валова сума	2111		
Зміна частки перестраховиків в інших страхових резервах	2112		
Інші операційні доходи	2120		
Дохід від зміни вартості активів, які оцінюються за справедливою вартістю	2121		
Дохід від первісного визнання біологічних активів і сільськогосподарської продукції	2122		

Дохід від використання коштів, вивільнених від оподаткування	2130		
Адміністративні витрати	2130	608,4	489,0
Витрати на збут	2150	15,2	10,3
Інші операційні витрати	2180		
Витрат від зміни вартості активів, які оцінюються за справедливою вартістю	2181		
Витрат від первісного визнання біологічних активів і сільськогосподарської продукції	2182		
Фінансовий результат від операційної діяльності: прибуток	2190	2634,3	2019,1
Фінансовий результат від операційної діяльності: збиток	2195		
Дохід від участі в капіталі	2200		
Інші фінансові доходи	2220		
Інші доходи	2240		
Дохід від благодійної допомоги	2241		
Фінансові витрати	2250		
Втрати від участі в капіталі	2255		
Інші витрати	2270		
Прибуток (збиток) від впливу інфляції на монетарні статті	2275		
Фінансовий результат до оподаткування: прибуток	2290	2634,3	2019,1
Фінансовий результат до оподаткування: збиток	2295		
Витрати (дохід) з податку на прибуток	2300	658,6	505,0
Прибуток (збиток) від припиненої діяльності після оподаткування	2305		
Чистий фінансовий результат: прибуток	2350	1975,7	1514,1
Чистий фінансовий результат: збиток	2355		

Comment Out #21 / Анита Цой x Top 2: Царство тьмы - смотреть x (без теми) - ddomchuk@gmail.c x Результат проверки уникальнос: x +

etxt.ru/antiplagiat/a4f631ccb351c355cff9b91a7e78fba/

etxt.ru
бирка контента

О ПРОЕКТЕ УСЛУГИ МАГАЗИН СЕРВИСЫ БЛОГ

РЕГИСТРАЦИЯ ВОЙТИ

← На форму проверки

Дата проверки: 29.05.2020, 21:33.
Метод обнаружения рерайтинга

Уникальность текста: 95%

2.2 Суть та структура проекту для ресторану-піцерії «Віансо» Резюме проекту. Резюме - найважливіша частина, так як в ньому відображений весь проект в концентрованому вигляді. Відкриття літньої тераси ресторану-піцерії «Віансо»- «Літній сад» на 20 посадочних місць. **Режим роботи: час роботи піцерії «Віансо», без перерви та вихідних.** Літня тераса функціонуватиме з 15.04. по 15.10., тобто 6 місяців в році. Структура фінансування проекту - 100% власні кошти. Підготовчий етап 01.12.2020р. Етап реалізації 15.05.2021р. Потреба в основних засобах 241,5 **тис. грн.** Амортизаційні відрахування 48,2 і 25,7 тис. грн.. Друкована реклама (буклети, візитки), зовнішня реклама становить 120 тис. грн. на рік. **Граничні розміри націнок на продукцію** власного виробництва в «Віансо» 150%. Чистий прибуток 16 256 тис. грн. в перший рік реалізації проекту. Сальдо грошового потоку позитивне. Ставка дисконтування 15%. Сумарний дисконтований дохід - 114 141 тис. грн. Сумарні дисконтвані витрати - 46 968 тис. грн. Чиста поточна вартість 67 173 тис. грн. Проект принесе «Віансо» прибуток. Термін окупності проекту настає протягом п'ятироків реалізації проекту. Індекс прибутковості 2,430 грн. / грн. Рентабельність проекту 124,3%. Ланий

Этот сайт собирает cookie-файлы. Продолжая использование сайта, вы даете согласие на сбор и использование cookie-файлов и других данных в соответствии с [Политикой конфиденциальности](#).

15905798955286....docx 159057989552865.docx

Показать все

Введіть пошуковий запит тут

21:35
29.05.2020