

Міністерство освіти і науки України  
Національний університет водного господарства  
та природокористування

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



**05-08-150М**

### **МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

до виконання практичних робіт  
з навчальної дисципліни

**«Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»**  
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня  
за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
денної та заочної форм навчання

Рекомендовано  
науково-методичною радою з  
якості ННІАЗ  
Протокол № 10 від 23.01.2024 р.

Рівне – 2024

Методичні вказівки до виконання практичних робіт з навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. [Електронне видання] / Конарівська О. Б. – Рівне : НУВГП, 2024. – 25 с.

Укладач: Конарівська О. Б., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Відповідальний за випуск: Коротун С. І., к.геогр.н., доцент, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Керівник групи забезпечення спеціальності  
241 «Готельно-ресторанна справа»

Конарівська О. Б.

## ЗМІСТ

<b>Вступ</b> .....	3
<b>Практична робота 1.</b> Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві».....	5
<b>Практична робота 2.</b> Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства	6
<b>Практична робота 3.</b> Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.....	8
<b>Практична робота 4.</b> Структура бізнес-плану, особливості розробки резюме.....	9
<b>Практична робота 5.</b> Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства».....	11
<b>Практична робота 6.</b> План маркетингу: зміст, структура та особливості складання.....	13
<b>Практична робота 7.</b> Зміст розділу «План виробництва».....	15
<b>Практична робота 8.</b> Організаційний план як складова частина бізнес-плану.....	17
<b>Практична робота 9.</b> Методика розробки фінансового плану.....	19
<b>Практична робота 10.</b> Особливості складання розділу «Оцінка ризику та страхування».....	21
<b>Список рекомендованих джерел</b> .....	23

© О. Б. Конарівська, 2024

© НУВГП, 2024

## ВСТУП

Освітній компонент «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» - це комплексна навчальна дисципліна, що орієнтована на підготовку кваліфікованих фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Метою «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» є оволодіння комплексом знань і вмінь для планування всіх етапів підприємницького циклу в готельно-ресторанному господарстві і складання бізнес-плану. Мета зумовила такі **завдання**:

- формування у здобувачів навичок обґрунтування економічної цілеспрямованості діяльності суб'єктів готельно-ресторанного господарства (стратегій, концепцій, проєктів);

- розвиток комплексу аналітичних та інноваційних здібностей, необхідних майбутньому фахівцю для розрахунку очікуваних фінансових результатів;

- опанування здобувачами вмінь визначення джерел фінансування реалізації проєкту;

- формування навичок підбору працівників, які зможуть реалізувати даний план.

**Предметом** «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» є практика підприємництва, оскільки бізнес-план є результатом діяльності підприємства, що вивчає конкретний напрям його діяльності на ринку в конкретних економічних умовах.

Після засвоєння дисципліни здобувач повинен **знати**:

- мету й завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві;

- відмінності бізнес-планів від інших видів плану;

- основні документи, що описують інвестиційний проєкт;

- основні вимоги до складання бізнес-планів у готельно-ресторанному господарстві;

- структуру та особливості складання розділів бізнес-плану в готельно-ресторанному господарстві;

**вміти**:

- аналізувати ринкову ситуацію з метою визначення сфери планування своєї підприємницької діяльності;

- складати програму підприємницької діяльності з урахуванням основних факторів ризику в готельно-ресторанному господарстві;

- обґрунтовувати правильність вибору організаційно-правових форм підприємництва в готельно-ресторанному господарстві;

- оцінювати результативність і підвищувати конкурентоспроможність підприємницької діяльності в готельно-ресторанному господарстві;
- розробляти бізнес-план.

**Розподіл аудиторних годин, запланованих на виконання практичних завдань**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»	2	1
2	Тема 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства	2	1
3	Тема 3. Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	2	1
4	Тема 4. Структура бізнес-плану, особливості розробки резюме	2	1
5	Тема 5. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства»	2	1
6	Тема 6. План маркетингу: зміст, структура та особливості складання	2	2
7	Тема 7. Зміст розділу «План виробництва»	2	2
8	Тема 8. Організаційний план як складова частина бізнес-плану	2	1
9	Тема 9. Методика розробки фінансового плану	2	1
10	Тема 10. Особливості складання розділу «Оцінка ризику та страхування»	2	1
Всього		20	12

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен оволодіти такими програмними результатами:

PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

PH 23. Організовувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку зеленого туризму на Поліссі.

## **Практична робота 1. Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»**

### ***План заняття***

1. Характер і зміст, завдання навчальної дисципліни, зв'язок з іншими дисциплінами.
2. Сутність і принципи бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві.
3. Фінансові, техніко-економічні й організаційні механізми, що використовуються в економіці для реалізації конкретних проектів.
4. Значення бізнес-планування для розвитку підприємницької діяльності в готельному і ресторанному господарстві.
5. Законодавче регулювання питань, пов'язаних із бізнес-плануванням.

### **Словник термінів до теми**

Бізнес-ідея – ідея, яка може бути використана для побудови нової компанії або нового напрямку діяльності в уже існуючій компанії.

Бізнес-планування – процес створення проекту розробки та впровадження бізнес-ідеї.

### **Тематика рефератів до теми 1**

1. Фінансові, техніко-економічні й організаційні механізми, що використовуються в економіці для реалізації конкретних проектів.

2. Значення бізнес-планування для розвитку підприємницької ідеї готельного бізнесу.

3. Значення бізнес-планування для розвитку підприємницької ідеї ресторанного бізнесу.

4. Законодавче регулювання питань, пов'язаних із бізнес-плануванням.

**Завдання 1.** Наведіть приклади здійснення підприємцями бізнес-планування, використовуючи Інтернет ресурси, дані періодичних видань.

**Завдання 2.** Обґрунтуйте доцільність планування підприємствами власної діяльності в умовах ринкової економіки. Наведіть приклади найбільш типових помилок в бізнес плануванні.

**Завдання 3.** Чи можна вважати бізнес-планом техніко-економічне обґрунтування створення підприємцем бізнесу виключно за рахунок власних коштів без використання зовнішніх джерел? Поясніть відповідь.

**Завдання 4.** Якою ви бачите формулу успіху Вашого власного бізнесу? Наведіть відомі вам вислови, гасла успішних людей, що мотивують вас в бізнесі.

*Література: [2; 9-10; 17-19].*

## **Практична робота 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства**

### **План заняття**

1. Актуальність бізнес-планування в умовах ринкової економіки.
2. Місце бізнес-планів у плануванні діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.
3. Основні документи, що описують інвестиційний проект.
4. Техніко-економічне обґрунтування проекту.

### **Словник термінів до теми**

Бізнес-план – це офіційний документ, який у точній, зрозумілій та доступній формі описує процес створення та реалізації комерційної ідеї її власником з точки зору збуту, виробництва, обліку й фінансів. Він систематично оновлюється, у нього вносяться зміни, пов'язані як із змінами всередині підприємства, так і в економіці загалом.

Головна мета розробки бізнес-плану – планування господарської діяльності підприємства на найближчий і віддалений період відповідно до потреб ринку й можливостей отримання необхідних ресурсів. Інвестиційний меморандум містить ту ж інформацію, що й ТЕО та бізнес-план, але створюється для інвестора, у якому розглядаються всі основні аспекти діяльності компанії, та обґрунтовується доцільність інвестицій у дану господарюючу одиницю.

Техніко-економічне обґрунтування – аналіз, розрахунок, оцінка економічної доцільності будівництва, спорудження об’єкта, створення нового технічного обладнання, модернізації або реконструкції існуючих підприємств. ТЕО засноване на порівняльній оцінці витрат і результатів, визначенні ефективності використання, терміну окупності вкладень.

### Тематика рефератів до теми 2

1. Застосування бізнес-планів на підприємствах ресторанного бізнесу.
2. Створення бізнес-планів у готельній справі.
3. Особливості складання бізнес-планів для підприємств готельно-ресторанного господарства.

**Завдання 1.** Складіть опис Вашої бізнес-ідеї (яку проблему вирішує бізнес-ідея, яка вигода споживача; який ринок пропонованого продукту/послуги; який механізм отримання доходу/результату).

**Завдання 2.** Необхідно виявити унікальні властивості продукту/послуги вашого бізнес-проекту або будь-якого бренду за запропонованою класифікацією:

- унікальність для споживача;
- унікальність для ринкової ніші;
- унікальність цінової категорії.

**Завдання 3.** Послідовність розробки бізнес-плану. Згрупуйте відповідні визначення та характеристики згідно з даними таблиці у логічній послідовності (таблиця 2.1).

Таблиця 2.1

#### Розділи бізнес-плану

Назва розділу бізнес-плану	Номер та зміст етапу
а) опис продукції (послуги)	1) розрахунок потрібного капіталу і джерел фінансування (щомісячні/щоквартальні звіти про прибутки і збитки; звіти про рух коштів; прогнозні баланси; нараховані податки; фінансові результати)
б) маркетинг-план	2) збір і аналіз інформації з ринку збуту
в) опис підприємства і галузі	3) визначення загальної суми інвестицій за проектом, розрахунок їх ефективності (термін окупності; індекс прибутковості; внутрішня норма рентабельності; чистий приведений дохід; аналіз чутливості проекту)
г) виробничий план	4) збір і аналіз інформації про продукцію (послуги) підприємства

Продовження табл. 2.1	
д) фінансовий план	5) розробка організаційної структури управління, правового забезпечення та календарного плану-графіку реалізації проєкту
е) фінансові потреби та повернення інвестицій	6) підбір додаткових матеріалів і складання додатків
ж) організаційний план	7) визначення потреби і джерел забезпечення підприємства необхідним ресурсним забезпеченням (основні засоби, оборотні активи, персонал та ін.)
и) ризики та гарантії	8) складання стислого змісту про суть, обсяги та результати проєкту
к) додатки	9) оформлення титульного аркуша
л) резюме	10) складання анотації на проєкт
м) анотація	11) передбачення ускладнень і ризиків, розробка заходів з їх усунення чи мінімізації
н) титульний аркуш	12) аналіз стану і можливостей підприємства, а також привабливості галузі

*Література: [2; 9-10; 17-19].*

### **Практична робота 3. Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві**

#### **План заняття**

1. Визначення бізнес-плану. Місце бізнес-планів у системі стратегічного планування підприємств готельного та ресторанного господарства.

2. Головна мета й цілі складання бізнес-плану. Завдання бізнес-планування. Функції бізнес-планування.

3. «Споживачі» бізнес-планів. Типи бізнес-планів за об'єктами планування.

4. Інформаційне поле бізнес-плану. Основні вимоги до бізнес-планів.

#### **Словник термінів до теми**

Основні завдання бізнес-планування – визначення конкретних напрямів та орієнтирів діяльності, мобілізація різних видів ресурсів, оцінка витрат за проєктом, розрахунок очікуваних фінансових результатів, визначення джерела фінансування реалізації стратегії, страхування ризиків, підбір працівників для виконання проєкту.

Функції бізнес-планування – розробка стратегії підприємства, планування, залучення кредитів, залучення потенційних партнерів.



### **Тематика рефератів до теми 3**

1. Типи бізнес-планів за об'єктами планування.
2. Бізнес-планування як складова інвестиційного процесу розвитку готелів і ресторанів.
3. Бізнес-план як етап розвитку підприємництва у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
4. Використання бізнес-планів у процесі санації підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
5. Особливості складання бізнес-планів підприємств готельно-ресторанного господарства.

#### **Завдання**

Заповнити зміст титульного листа бізнес-плану.

#### **Рекомендації зі складання титульного листа бізнес-плану**

Титульний лист бізнес-плану – це візуальне звернення Вашого підприємства до потенційного інвестора або партнера. Якщо Ви маєте у своєму розпорядженні таку можливість, то найкраще на титульному листі навести емблему й логотип Вашого підприємства. На титульному листі обов'язково повинна відображатися:

- назва проєкту (або інше призначення вашого бізнес-плану);
- назва підприємства;
- місце розташування підприємства, номери телефонів, за якими можна зв'язатися із власником (керівником) або вповноваженим на ведення переговорів особою;
- прізвище, ім'я, по батькові (повністю) власника (керівника) й розроблювача бізнес-плану;
- дата (місяць і рік) складання.

*Література: [1-2; 9-10; 17-19].*

### **Практична робота 4. Структура бізнес-плану, особливості розробки резюме**

#### **План заняття**

1. Чинники, які впливають на структуру бізнес-плану. Вимоги інвесторів до наявності та змісту розділів бізнес-плану.
2. Логіка послідовності розділів бізнес-плану. Міжнародні стандарти бізнес-планування.
3. Технологія складання резюме. Основні вимоги до резюме проєктів у готельному та ресторанному господарстві.

#### **Словник термінів до теми**

Програма PROJECT EXPERT – комп'ютерна програма, що використовується для розрахунку фінансової частини бізнес-плану.

Завдання, що вирішуються за допомогою програми PROJECT EXPERT:

- розробка детального фінансового плану й визначення потреб у грошових коштах на перспективу;
- визначення схеми фінансування підприємства, оцінка можливостей ефективного залучення грошових коштів із різних джерел;
- розробка плану розвитку підприємства або реалізації інвестиційного проекту;
- складання різних сценаріїв розвитку підприємства, варіювання значення факторів, що впливають на його фінансові результати;
- формування стандартних фінансових документів, розрахунок фінансових показників, проведення аналізу ефективності поточної та перспективної діяльності підприємства;
- підготовка бізнес-плану інвестиційного проекту, що повністю відповідає міжнародним стандартам.

#### **Тематика рефератів до теми 4**

1. Технологія складання бізнес-планів.
2. Особливості змісту розділів бізнес-плану залежно від мети планування.
3. Висвітлення в резюме стратегії підприємства.
4. Спільні риси бізнес-планів різних укладачів.
5. Структура бізнес-планів різних проектів.
6. Особливості створення резюме в різних проектах.

#### **Завдання**

Скласти Резюме бізнес-плану за даними підприємства проходження виробничої (організаційної) практики.

#### **Пояснення й рекомендації зі складання Резюме**

Резюме повинно привернути інтерес того, кому буде адресований бізнес-план. Саме із цього розділу потенційні інвестори одержують своє перше враження, що часто має вирішальне значення для долі проекту в цілому. Тому резюме повинне бути лаконічним і привабливим.

У цьому розділі в декількох пунктах у стислій формі викладається весь бізнес-план, розкриваючи сутність і ціль вашого проекту. Основою для написання цього розділу слугує інформація, що міститься у всіх розділах розробленого бізнес-плану.

Структура, що рекомендується для резюме:

- короткий опис проекту, його мети й завдання;
- ресурсне забезпечення;
- механізм реалізації;
- унікальність або конкурентоспроможність продукції/послуги;
- обсяг необхідного зовнішнього фінансування;
- прогноз обсягу продажів і прибутків;
- повернення позик інвесторам.

Основна вимога до резюме – простота й лаконічність викладу, мінімум спеціальних термінів. Обсяг не повинен перевищувати 1-2 машинописних сторінок.

*Література: [2; 9; 14; 20].*

## **Практична робота 5. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства»**

### **План заняття**

1. Основна мета складання розділу «Загальна характеристика підприємства».
2. Огляд та аналіз інформації, що формує уявлення про суб'єкт господарювання в готельному й ресторанному господарстві та його діяльність.
3. Опис продукції (послуги) підприємства готельного та ресторанного господарства.
4. Аналіз господарської діяльності підприємства готельного та ресторанного господарства за минулий період. SWOT-аналіз.

### **Словник термінів до теми**

Зміст розділу «Загальна характеристика підприємства» – інформація про підприємство: дата заснування, місце знаходження, форма власності, організаційно-правова форма, засновники, основний вид діяльності, розмір статутного капіталу, юридична адреса. Основна мета розділу – ознайомити (з позитивного боку) потенційного інвестора з підприємством та обґрунтувати необхідність внесення змін на краще.

### **Тематика рефератів до теми 5**

1. Огляд та аналіз інформації, що складають уявлення про підприємство та її діяльність.
2. Перелік основної інформації про підприємство готельно-ресторанного господарства.
3. Використання SWOT-аналізу як методу стратегічного планування.

4. Визначення пріоритетності напрямів діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства.

5. Розробка стратегії для досягнення поставлених цілей у готельно-ресторанному бізнесі.

### **Завдання**

*За поданою методикою скласти* розділ «Характеристика підприємства й галузі» бізнес-плану на основі даних підприємства проходження виробничої (організаційної) практики.

Пояснення й рекомендації зі складання розділу «Характеристика підприємства й галузі»

Призначення розділу – показати й довести реальність виконання вашої підприємницької ідеї з урахуванням реальної ситуації на вашому підприємстві та в обраній вами сфері бізнесу. У цьому розділі повинні бути чітко й коротко пояснені два основних моменти:

1. Що являє собою підприємство з точки зору прибутковості бізнесу?

2. На чому базуватиметься його успішна діяльність?

Приблизна структура розділу:

- чим підприємство займається (буде додатково займатися);
- дата створення, історія розвитку підприємства;
- місце розташування підприємства (адреса підприємства, характеристика будинку або приміщення, власність або оренда, необхідність реконструкції, чим гарне місце для вашого бізнесу);
- фінансово-економічні показники діяльності підприємства за останні 3–5 років;
- специфіка роботи (сезонність, час роботи, особливості, пов'язані зі сферою бізнесу або ресурсами, що використовуються);
- опис ситуації у вашій сфері бізнесу (як ваше підприємство вписується в обрану сферу бізнесу, положення справ у цій сфері, оцінка перспектив розвитку).

Якщо підприємство тільки створюється, то цей розділ повинен додатково містити обґрунтування успіху створюваного підприємства й ваш досвід у даній сфері бізнесу. Зокрема, бажані посилання на договори або попередні домовленості з постачальниками або споживачами. Розділ повинен переконати інвестора в надійності й перспективності підприємства, що пропонує проект.

*Література: [14-19; 25-26].*

## **Практична робота 6. План маркетингу: зміст, структура та особливості складання**

### **План заняття**

1. Складові частини опису ринку. Оцінка потенційної ємності ринку готельно-ресторанного господарства. Методика аналізу ринкової кон'юнктури.

2. Характеристика, стратегія і тактика конкурентів підприємств готельно-ресторанного господарства. Цілі та стратегії маркетингової діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.

3. Ціноутворення. Схема розповсюдження продукції (послуг). Методи стимулювання продажу (збуту).

4. Види та засоби реклами. Формування громадської думки про суб'єкти готельно-ресторанного господарства, їх продукцію (послуги).

### **Словник термінів до теми**

Основна мета розділу – пояснити, як передбачуваний бізнес впливатиме на ринок і реагуватиме на зміни, що складаються на ньому, щоб забезпечити збут товарів або послуг. Складовими розділу «План маркетингу» є «Аналіз справ у галузі», «Опис ринку збуту», «Конкуренція», «Стратегія маркетингу».

### **Тематика рефератів до теми 6**

1. Оцінка потенційного та реального об'єму продажів у готельно-ресторанному бізнесі.

2. Методика аналізу ринкової кон'юнктури в готельно-ресторанному господарстві.

3. Види та засоби реклами в готельно-ресторанному господарстві.

4. Формування громадської думки про підприємство та її продукцію (послуги).

### **Завдання 1**

Пояснення й рекомендації зі складання розділу «Опис продукції (послуги) готельно-ресторанного господарства»

Будь-який підприємницький проект базується на тій продукції (послугі), що буде запропонована споживачеві (покупцеві) і принесе прибуток підприємцеві. Основою підприємницької діяльності є знання того, що отримує покупець за свої кошти - споживчі характеристики продукції (послуги) та їх переваги перед конкурентами.

Під час опису продукції та послуг готельно-ресторанного господарства особлива увага приділяється сезонності попиту. Формування оптимального набору продукції та послуг, що пропонується, припускає, зокрема, вибір напрямів діяльності так, щоб

забезпечити стабільний дохід і відносно рівномірну завантаженість персоналу впродовж усього року.

Приблизна структура розділу:

- найменування продукції (послуги) готельно-ресторанного господарства, асортимент;
- короткий опис та основні характеристики продукції та послуг готельно-ресторанного господарства, ступінь новизни;
- конкурентоспроможність продукції (послуги), за якими параметрами перевершує конкурентів, за якими їм поступається;
- наявність сертифіката якості продукції або послуги;
- безпека й екологічність;
- умови проїзду та проживання тощо.

## **Завдання 2**

Пояснення й рекомендації зі складання розділу «Маркетинг і збут продукції (послуги)»

Інформація розділу покликана переконати інвестора в наявності ринку збуту для вашої продукції (послуги) і у вашій здатності її продавати. Під час підготовки бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного бізнесу проводиться аналіз поточної ситуації на ринку й тенденцій його розвитку. У рамках бізнес-плану може наводитися короткий порівняльний аналіз популярності різних видів продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.

Приблизна структура розділу:

- опис вимог споживачів до продукції (послуги) готельно-ресторанного господарства і ваших можливостей задовольнити їх;
- опис конкуренції. Визначите ваших конкурентів і проаналізуйте їх сильні й слабкі сторони. Проаналізуйте свої можливості;
- опис ринку збуту продукції (послуги) готельно-ресторанного господарства;
- стратегія залучення споживачів, виходячи з ваших можливостей (можливі варіанти: рекламні кампанії, безкоштовне надання каталогів, участь у виставках та ін.);
- ціна й обсяг збуту Вашої продукції.

Саме ціна продажу продукції (послуги) визначає, в остаточному підсумку, величину прибутку, прибутковість проекту. Значна увага під час підготовки бізнес-плану в готельно-ресторанному господарстві приділяється аналізу споживачів і їх сегментації по перевагах і за величиною можливих витрат на придбання продукції (послуг).

Інформація про потенційних споживачів має велике значення під час вибору цільового сегмента і визначенні набору послуг, що надаються. Знання соціальної і демографічної структури потенційних клієнтів, а також видів відпочинку, ділових заходів і джерел інформації, якими споживачі користуються при виборі готелів та ресторанів, допомагає автору бізнес-плану не лише сформувавши оптимальний набір послуг, що пропонується, але і розробити ефективну маркетингову стратегію.

У бізнес-плані окремий розділ присвячується опису рекламної кампанії і маркетингових заходів, необхідних для просування продукції (послуг) готельно-ресторанного господарства на цільовому ринку.

Також має бути представлена оцінка витрат, необхідних для реалізації маркетингової стратегії, у тому числі витрат на розміщення реклами у спеціалізованих виданнях та інших ЗМІ, друк буклетів і різноманітних рекламно-інформаційних матеріалів.

Дослідження ринку продукції та послуг готельно-ресторанного господарства, що проводиться під час підготовки бізнес-плану, повинне містити аналіз конкурентів, їх сильних і слабких сторін, а також оцінку частки ринку, яка може бути освоєна фірмою.

*Література: [9-15; 27-32].*

## **Практична робота 7. Зміст розділу «План виробництва»**

### **План заняття**

1. Основна мета розробки плану виробництва. Перелік інформації, що містить план виробництва.

2. Розробка продукту, технологія виготовлення продукції (надання послуги) підприємством готельно-ресторанного господарства. Аналіз витрат виробництва. Умовно-постійні та умовно-змінні витрати. Чинники, що впливають на виробництво (надання послуги) на підприємстві готельно-ресторанного господарства.

3. Обґрунтування вибору продукції (послуг) підприємством готельного та ресторанного господарства. Аналіз і визначення переваг асортименту продукції (послуг), вибраного фірмою. Особливості оформлення розділу з урахуванням спеціалізації підприємства готельного та ресторанного господарства.

### **Словник термінів до теми**

Основна мета розділу – надання інформації про забезпечення з точки зору виробництва випуску продукції і розробки заходів із підтримання і розвитку виробництва.

Розділ повинен містити інформацію про: місцезнаходження підприємства й короткий опис виробничих приміщень; опис виробничого процесу; технологію виробництва продукції; характеристику обладнання; визначення потреби в розробці або придбанні технічної і технологічної документації; визначення номенклатури та обсягів виробництва нової продукції.

### **Тематика рефератів до теми 7**

1. Перелік інформації, що містить план виробництва для підприємств готельно-ресторанного господарства.
2. Аналіз витрат на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
3. Умовно-постійні на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
4. Умовно-змінні витрати на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
5. Фактори, що впливають на процес виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства.
6. Фактори, що впливають на процес надання послуг на підприємствах готельного господарства.
7. Аналіз та визначення переваг асортименту, вибраного фірмою.
8. Особливості виробничого плану для підприємств готельного господарства.

### **Завдання**

Пояснення й рекомендації зі складання розділу «Виробничий план»

Інформація розділу покликана переконати інвестора в реальності вироблення продукції та надання послуги підприємствами готельно-ресторанного господарства з характеристиками й обсягами, описаними в попередніх розділах. У цьому розділі також приводяться: загальні відомості про підприємство, розрахунок виробничих витрат на запланований обсяг збуту, прямі (змінні) й загальні (постійні) витрати на надання послуг, калькуляція собівартості продукції, кошторис поточних витрат.

Приблизна структура розділу:

– опис місця розташування підприємства. У багатьох випадках місце розташування є визначальним для успіху проекту. З урахуванням специфіки бізнесу вкажіть наявність необхідних транспортних зв'язків, інженерних мереж (електроенергія, вода, тепло, каналізація, зв'язок та ін.), ресурсів, а також близькість до ринку збуту вашої продукції;

– потреба в офісних площах;



- потреба в новому обладнанні для здійснення проекту;
- графік реалізації проекту;
- програма з виробництва продукції та надання послуг;
- розрахунок змінних витрат (витрати на сировину, комплектуючі тощо, які визначаються на кожному продукту);
- розрахунок постійних витрат.

До постійних витрат належать:

- витрати на виробництво (оренда, ремонт та обслуговування встаткування, паливо й енергія на виробничі потреби й т. п.);
- торговельні витрати (реклама, заходи щодо просування продукції, її збут, реалізацію й т. п.);
- адміністративні витрати (заробітна плата адміністративного персоналу, комунальні послуги, послуги зв'язку, видатки на відрядження й т. п.).

У бізнес-план включається інформація про необхідні характеристики приміщення, у якому буде розміщена компанія, і середні ставки оренди для аналогічних приміщень.

Окрема увага приділяється переліку документів, необхідних для отримання ліцензії, і умовам, яким повинна задовольняти компанія, що отримує ліцензію. Витрати часу на пошук персоналу, отримання ліцензії і пошук приміщення враховуються під час розробки графіка реалізації проекту.

Також під час підготовки графіка реалізації проекту враховується поступове зростання об'ємів діяльності в міру збільшення числа клієнтів.

У рамках первинних витрат наводиться інформація про витрати на технологічне, торговельне обладнання, офісні меблі й оргтехніку, а також інші витрати, які необхідно здійснити перед початком діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства.

*Література: [9-14; 27-32].*

## **Практична робота 8. Організаційний план як складова частина бізнес-плану**

### **План заняття**

1. Цілі складання організаційного плану. Перелік інформації організаційного плану.
2. Аналіз і характеристика організаційної структури підприємства готельно-ресторанного господарства.

3. Визначення та розробка кадрової політики підприємства готельного та ресторанного господарства.

4. Характеристика управлінського персоналу підприємства. Відомості про персонал та робочу силу. Визначення потреби у працівниках. Кваліфікаційні вимоги до працівників готельно-ресторанного господарства.

### **Словник термінів до теми**

Питання, пов'язані з організаційно-управлінською структурою в бізнес-плані, розкриваються в:

– організаційному плані – під час створення нового підприємства або його підрозділу;

– розділі «Управління й організація» – для діючих підприємств.

В «Організаційному плані» наводиться інформація про: організаційну структуру; загальну потребу у працівниках, необхідність спеціальної підготовки, умови праці, організацію оплати праці; форму власності, організаційну структуру, повноваження виконавчого органу, кількість засновників, учасників або пайовиків.

В «Управлінні й організації» наводиться інформація про: структуру управління; організаційну схему підприємства та штатний розклад; кадрову політику й систему заохочування праці; керівників і провідних спеціалістів; відповідність якісного складу працівників потребам виробництва, необхідність перепідготовки й підвищення кваліфікації спеціалістів.

### **Тематика рефератів до теми 8**

1. Цілі складання організаційного плану.

2. Перелік інформації організаційного плану для підприємств готельно-ресторанного господарства.

3. Визначення та розробка кадрової політики для підприємств готельно-ресторанного господарства.

4. Визначення потреби у працівниках на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

5. Кваліфікаційні вимоги до працівників підприємств готельно-ресторанного господарства.

### **Завдання**

Пояснення й рекомендації зі складання розділу «Організаційний план».

У цьому розділі вказуються законодавчі, нормативні й інші документи, що мають правову чинність і відношення до даного проекту, а також кадрове забезпечення проекту. У бізнес-плані

описується організаційна структура підприємства готельно-ресторанного бізнесу й вимоги до персоналу.

#### **Приблизна структура розділу:**

- форма власності, організаційно-правова форма бізнесу;
- кількість засновників, учасників або пайовиків;
- повноваження виконавчого органу;
- організаційна структура, у якій вказується хто й чим займатиметься, як будуть здійснюватися взаємодії, координація і контроль діяльності служб і підрозділів;
- загальна потреба у працівниках, умови праці, організація оплати праці;
- штатний розклад із вказівкою на можливе збільшення (зменшення) чисельності працівників;
- кадрову політику і систему заохочування праці;
- характеристика керівників і провідних спеціалістів (вік, освіта, стаж роботи, кваліфікація);
- відповідність якісного складу працівників потребам виробництва продукції та надання послуг у нових умовах, необхідність перепідготовки і підвищення кваліфікації спеціалістів – видатки на персонал.

У бізнес-плані описується організаційна структура підприємства готельно-ресторанного господарства, вимоги до персоналу.

Окрема увага приділяється переліку документів, необхідних для здійснення діяльності підприємства. Витрати часу на пошук персоналу, отримання дозвільних документів і пошук приміщень ураховуються під час розробки графіка реалізації проекту. Також у ході підготовки графіка реалізації проекту враховується поступове зростання об'ємів діяльності по мірі збільшення числа клієнтів.

*Література: [1-3; 19; 24].*

### **Практична робота 9. Методика розробки фінансового плану**

#### **План заняття**

1. Мета розробки фінансового плану. Джерела інформації для складання фінансового плану. Програма інвестицій.
2. Особливості розробки плану доходів та витрат. Складання плану руху грошових коштів. Розробка балансового плану.
3. Розрахунок точки беззбитковості. Інтегровані показники фінансово-економічної оцінки проекту: термін окупності, інтегрований дохід від проекту, ефективність інвестицій.

## **Словник термінів до теми**

Основна мета розділу «Фінансовий план» – охарактеризувати реальний стан підприємства та спрогнозувати фінансові результати його діяльності з визначенням ефективності проекту.

Складові фінансового плану: план прибутків і збитків, план руху грошових коштів, прогнозний баланс, аналіз беззбитковості, стратегія фінансування, програма інвестицій.

Стратегія фінансування розробляється за такими напрямками: потреба в коштах для реалізації проекту; джерела й форма отримання грошових коштів; терміни повного повернення коштів і доходи інвесторів від них; сума доходу від реалізації проекту.

## **Тематика рефератів до теми 9**

1. Джерела інформації для складання фінансового плану для підприємств готельно-ресторанного господарства.

2. Розрахунок точки беззбитковості для підприємств готельно-ресторанного господарства.

## **Завдання**

Пояснення й рекомендації зі складання розділу «Фінансовий план» Основною метою розділу є характеристика реального стану підприємства та прогноз фінансових результатів його діяльності з визначенням ефективності проекту.

У цьому розділі приводяться розрахунки податкових платежів, розписуються витрати на придбання устаткування, на будівельно-монтажні роботи й інші, пов'язані з підготовчим періодом. Приводиться схема повернення кредитних фінансових коштів по прямому кредитуванню або лізинговій угоді.

Виконуються розрахунки по планованому прибутку та грошових потоках, указуються джерела фінансування проекту.

Розрахунок фінансового плану спирається на дані плану маркетингу (прогноз реалізації і ціни), виробничого плану (прогноз витрат виробництва й собівартості продукції, відповідність ланцюговому графіку виробництва), організаційного плану (витрати на оплату праці), а також не повинен розбігатися з даними інших розділів.

Приблизна структура розділу:

- план прибутків і збитків;
- план руху грошових коштів;
- прогнозний баланс;
- аналіз беззбитковості;
- стратегія фінансування;

- програма інвестицій;
- розрахунок податкових платежів;
- витрати, пов'язані з обслуговуванням кредиту (лізингу).

*Література: [1-3; 5; 8; 22; 24].*

## **Практична робота 10. Особливості складання розділу «Оцінка ризику та страхування»**

### **План заняття**

1. Поняття ризику проекту. Види ризиків у готельно-ресторанному господарстві.
2. Визначення можливих видів ризику для даного проекту. Організаційні заходи щодо зменшення можливих наслідків визначених ризиків.
3. Розробка програми страхування й захисту від ризиків для підприємств готельного та ресторанного господарства.

### **Словник термінів до теми**

Головною метою розділу «Страхування ризику» є знаходження зони найбільшого ризику, оцінка його ступеня, розробка та прийняття завчасних заходів для його зменшення, а в разі неможливості визначення способів – зменшення збитків. Від ступеня розробки залежить довіра інвесторів, кредиторів і партнерів по бізнесу.

### **Тематика рефератів до теми 10**

1. Поняття ризику проекту.
2. Види ризиків у готельно-ресторанному господарстві.
3. Організаційні заходи щодо зменшення можливих наслідків визначених ризиків.

### **Завдання 1**

Пояснення й рекомендації зі складання розділу «Ризики та страхування».

Головною метою даного розділу є знаходження зони найбільшого ризику, оцінка його ступеню, розробка і прийняття завчасних заходів для його зменшення, а в разі неможливості – визначення способів зменшення збитків. Від ступеня розробки залежить довіра інвесторів, кредиторів і партнерів по бізнесу.

Під час аналізу ризиків проводиться оцінка чутливості основних показників діяльності компанії (прибуток, річний чистий потік грошових коштів) відносно до змін таких параметрів, як кількість

клієнтів, вартість проживання, вартість продукції, заробітна плата співробітників і т. д.

Також у рамках аналізу ризиків може бути проведений сценарний аналіз, який дозволяє виявити, які негативні зміни можуть призвести до збитковості компанії, а які істотно не вплинуть на основні показники ефективності.

## **Задання 2**

Пояснення й рекомендації зі складання «Заключної частини»

У заключному розділі робляться висновки щодо можливості впровадження проекту, розраховується економічний ефект від здійснення проекту.

У розділі вказується вплив результатів реалізації проекту на економічні показники вашого підприємства, а також на соціально-економічне положення району (міста).

Соціально-економічне значення проекту, зокрема, містить у собі:

- створення нових робочих місць;
- надання населенню нових готельних послуг;
- надання споживачам можливості для змістовного проведення дозвілля;
- розширення оподаткованої бази місцевого бюджету;
- розвиток конкурентного середовища.

## **Завдання 3.**

Пояснення й рекомендації щодо розміщення додатків до бізнес-плану.

Додаток є важливою частиною бізнес-плану, сприяє розвантаженню основного тексту від подробиць і дає можливість надати потенційним партнерам та інвесторам різні додаткові матеріали:

- підтверджувальні відомості, що надають інформацію про підприємство (копії свідоцтва про реєстрацію, статуту й установчого договору підприємства, наявні дозвільні документи, дипломи й свідоцтва, копії матеріалів преси про діяльності підприємства тощо);
- характеристику продукції;
- матеріали, що підтверджують попит на продукцію (матеріали маркетингового дослідження, порівняльні дані про конкурентів, договори, протоколи про наміри тощо);
- підтвердження можливостей про надання послуг (копії документів);
- підтвердження організаційно-правової готовності проекту (схеми організаційної структури, механізм реалізації проекту, виписки з нормативних документів тощо);

- фінансово-економічні розрахунки, що обґрунтовують загальні висновки (калькуляції, таблиці тощо);
- підтвердження значущості, масштабності та ефективності проекту (рішення, програми, плани, акти, листи тощо);
- підтвердження реальності заходів попередження ризику, нейтралізації форс-мажорних обставин і реальність гарантій повернення позики (гарантійні листи, договори, склад і вартість застави, виписка із законодавчих і нормативних документів, інші матеріали).

*Література: [1-5; 8; 22; 24].*

## **СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ**

### *Базова*

1. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.
2. Бутко М. П. Бізнес-планування та управління проектами : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 416 с.
3. Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. Організація готельного господарства : навч. посіб. Мукачєво : Мукачівський державний університет, 2008. 247 с.
4. Готельно-ресторанна справа : навч. посібн. / автори: Матвійчук Л. Ю., Чепурда Л. М., Лютак О. М., Сидорук С. В., Смаль Б. А., Лепкий М. І., Подоляк В. М., Зубехіна Т. В., Громик О. М., Дащук Ю. Є. Луцьк : РВВ Луцького НТУ, 2023. 356 с.
5. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
6. Клапчук В. М., Польова Л. В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : навч.-метод. посіб. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.
7. Корж Н. В., Левицька І. В., Онищук Н. В. Готельна справа : навч. посіб. Київ : Київ.нац.торг.-екон. ун-т., Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К» 2015. 580 с.
8. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2019. 368 с.
9. Македон В. В. Бізнес-планування : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури. 2009. 236 с.

10. Мальська М. П., Кізіма В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підруч. Київ : ЦУЛ, 2018. 336 с.
11. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес : теорія та практика : підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ : ЦУЛ, 2019. 472 с.
12. Мунін Г. Б. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2005, 520 с.
13. Опря Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. посіб. Кам'янець-Подільський : Друкарня "Рута", 2018. 133 с.
14. Покропивний С. Ф., Соболев С. М., Швиданенко Г. О. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування : навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2002. 379 с.
15. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. Київ : Кондор, 2005, 408 с.
16. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. Київ : Альтерпрес, 2009, 447 с.
17. Хурса М. М., Юрко І. В. Структура та зміст розділів бізнес-плану. Особливості розробки резюме : текст лекції. Полтава : ПУСКУ, 2002. 22 с.
18. Хурса М. М., Юрко І. В. Методика розробки розділу «Галузь, підприємство та її продукція» : текст лекції. Полтава : ПУСКУ, 2002. 18 с.
19. Агафонова Л. Г., Рога О. В. Підготовка бізнес-плану : практикум. Київ : Знання, 2000. 158 с.
20. Покропивний С. Ф. , Соболев С. М., Швиданенко Г. О. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування : навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2009. 208 с.

#### *Допоміжна*

21. Мілашовська О. І., Ільтьо Т. І. Аналіз розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в контексті сучасних викликів. *Бізнес Інформ.* 2021. № 6. С. 151–156. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf\\_2021\\_6\\_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2021_6_22).
22. Konarivska O., Gromachenko K., Yakovyshyna M. Ways of Implementation of Sustainability Practices in the Business Operations of the Hotel and Restaurant: International Experience. Knowledge, Education, Law, Management, 2020 № 2 (30), PP. 458–472. DOI 10.5281/zenodo.5678231 URL: <http://kelmczasopisma.com/viewpdf/6815>.
23. Корчик Н. М., Конарівська О. Б. Особливості технологічних



процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса народів Африканського континенту. *Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки.* Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С. 59–69. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/25102>.

24. Конаривська О. Б., Яковичина М. С. Впровадження екологічних принципів сталого розвитку в діяльність підприємств ресторанного господарства м. Рівне. *Вплив зміни клімату на розвиток Рівненської області* : збірник тез науково-практичної конференції. Рівне, 27-28 жовтня 2022 р.: Рівненська обласна організація Українського товариства охорони природи. Рівне : Видавець Олег Зень. С. 33–36.

25. Ю. Кічук, Л. Філіпішина, А. Іванов, Л. Гопкало, О. Конаривська, О. Соловйова. Інноваційний менеджмент в індустрії гостинності. Оpubліковано за ліцензією IOP Publishing Ltd. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science , Volume 1269 , 3rd International Conference on Environmental Sustainability in Natural Resources Management 2023 20/10/2023 - 20/10/2023 Батумі, Грузія, Цитата Ю. Кічук та ін. 2023 IOP Conf. Ser.: Навколишнє середовище Землі. Sci. 1269 012007 DOI 10.1088/1755-1315/1269/1/012007.

26. Готель в Мукачево: бізнес-план. URL: [http://proinb.com/demo\\_pdf/demo\\_BP010005.pdf](http://proinb.com/demo_pdf/demo_BP010005.pdf).

27. Приклад бізнес-плану з відкриття ресторану. URL: <https://ukrgroshi.com.ua/biznes-planu-restoranu-gotoviy-priklad.html>.

28. Як написати бізнес-план ресторану для України у 2023 році. URL: <https://proriat.com/uk/yak-napisati-biznes-plan-restoranu-dlya-ukrayini-u-2023-roci/>.

29. Як відкрити кав'ярню? URL: <https://proriat.com/uk/yak-v%D1%96dkriti-kavyarnyu-kupiti-franshizu-abo-kavyarnya-p%D1%96d-klyuch/>.

30. Як відкрити бургерню? URL: <https://proriat.com/uk/yak-v%D1%96dkriti-burgernu-restoran-p%D1%96d-klyuch-abo-kupiti-franshizu/>

31. Як відкрити коктейль-бар? Готовий бізнес або франчайзинг. URL: <https://proriat.com/uk/yak-v%D1%96dkriti-koktejl-bar-gotovij-b%D1%96znes-abo-franchajzing/>.

32. Як відкрити піцерію? URL: <https://proriat.com/uk/yak-v%D1%96dkriti-p%D1%96cer%D1%96yu-restoran-p%D1%96d-klyuch-abo-kupiti-franshizu/>.

33. Як відкрити суши-бар? URL: <https://proriat.com/uk/yak-v%D1%96dkriti-sush%D1%96-bar-kupiti-franshizu-abo-restoran-p%D1%96d-klyuch/>.