

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту  
Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ (підпис)  
“    ” \_\_\_\_\_ 2019 р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**  
**на здобуття освітнього ступеня бакалавра**  
зі спеціальності 6.030504 «Економіка підприємства»

на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ  
СТВОРЕННЯ КАФЕ»**

**Виконавець:**

студент ФЕУП

Жарких Вікторія Олександрівна \_\_\_\_\_

/підпис/

**Науковий керівник:**

к.е.н, доцент

Доброва Наталя Василівна \_\_\_\_\_

/підпис/

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП .....</b>	<b>3</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ВІДКРИТТЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА .....</b>	<b>6</b>
1.1. Характеристика бізнес-ідеї, започаткування власної справи на ринку ресторанного господарства.....	6
1.2. Умови здійснення підприємницької діяльності в сфері ресторанного господарства .....	9
1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми бізнесу та системи оподаткування.....	16
<b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ГІК-КАФЕ.....</b>	<b>19</b>
2.1. Характеристика діяльності новостворюваного кафе.....	19
2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг підприємства.....	31
2.3. Формування стартових витрат на функціонування кафе.....	36
2.4. Формування поточних витрат на функціонування кафе .....	46
<b>РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ ГІК-КАФЕ.....</b>	<b>52</b>
3.1. Прогнозування прибутку від реалізації проекту .....	52
3.2. Розрахунок показників економічної ефективності проекту.....	54
3.3. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації.....	57
<b>ВИСНОВКИ .....</b>	<b>61</b>
<b>Список використаних джерел .....</b>	<b>64</b>
<b>Додатки .....</b>	<b>69</b>

## ВСТУП

**Актуальність дослідження.** За останні роки, серед населення України збільшився попит на заклади ресторанного господарства, що сприяло розширенню цієї сфери діяльності, однак, разом з попитом зросли також і бажання споживачів. Пов'язано це зі старінням стереотипів та бажанням отримати нові відчуття. Це все приводить до суттєвих змін в сфері ресторанного господарства: більшість закладів закриваються через неможливість подальшого функціонування. На сьогоднішній день, у ресторанному господарстві, успішно функціонують лише ті заклади, які змогли задовольнити бажання споживачів найкращим чином і при цьому безустанно удосконалюють свій ресторанний продукт для підтримання його належного рівня відповідно до постійно зростаючих вимог споживачів. Це істотно його розвантажує, що може посприяти проникненню нових ідей, нових видів ресторанного бізнесу.

Ефективність діяльності будь-якого підприємства ресторанного господарства залежить від багатьох факторів, таких як: визначення чітких стратегічних перспектив розвитку підприємства, технологію та специфіку створення бренду кафе чи ресторану, що забезпечить високу лояльність споживачів, проведення найбільш ефективною маркетинговою і фінансовою діяльності та конкурентне позиціонування підприємства на ринку [1].

Теоретичним фундаментом дослідження стали праці науковців, а саме: Ш.А. Морозова, В.Дубровський, І.Ансофф, В.М. Завальний, Л.В. Нападовська, А.В. Алексєєва, О.А. Бакурова, А.П. Шаповалова, В.М. Горностаєва, Л.В. Кирилова. Це роботи, наукові положення яких впливають на вирішення задач дослідження.

**Метою кваліфікаційної роботи** є теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи в сфері ресторанного господарства.

Відповідно до мети дослідження поставлено наступні завдання:

1) охарактеризувати бізнес-ідею започаткування власної справи на ринку ресторанного господарства;

- 2) дослідити умови здійснення підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства;
- 3) обґрунтувати організаційно-правову форму бізнесу та систему оподаткування;
- 4) надати загальну характеристику новостворюваного кафе;
- 5) проаналізувати конкурентне середовище на ринку ресторанного господарства у м. Одеса;
- 6) оцінити внутрішні конкурентні переваги створюваного кафе;
- 7) сформувати стартові витрати на створення кафе та поточні витрати на функціонування кафе;
- 8) сформувати прибуток від реалізації продукції та послуг кафе;
- 9) розрахувати та надати оцінку показникам ефективності проекту;
- 10) проаналізувати можливі ризики та заходи щодо їх мінімізації.

**Об'єктом дослідження** є процес обґрунтування доцільності створення гік-кафе у місті Одеса.

**Предметом дослідження** є бізнес проектування започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства.

**Методи дослідження.** У кваліфікаційній роботі на здобуття освітнього ступеня бакалавра були використані такі загальні методи наукового дослідження, як методи економічного та статистичного аналізу - для дослідження кон'юнктури ринку сфери ресторанного господарства; системний підхід - для узагальнення та систематизації показників стану конкурентного середовища; SWOT-аналіз - при дослідженні зовнішнього та внутрішнього середовищ організації; методи розрахунку фінансових результатів діяльності, методи прогнозування та оцінки ефективності інвестиційних проектів. Розрахунки за проектом відкриття кафе здійснювалися з використанням програмних продуктів «Project Expert».

**Інформаційною базою** є наукові публікації та монографічні видання вчених, нормативно-законодавчі акти України, матеріали наукових конференцій і досліджень, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, дані звітності офіційних статистичних збірників; правила дотримання санітарно

епідеміологічних норм у ресторанному господарстві відповідно МОЗ України, офіційні дані органів державної статистики України, галузеві інструкції та нормативні документи, фактичні результати діяльності у сфері ресторанного бізнесу, результати маркетингових досліджень ринку.

## ВИСНОВКИ

У роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства та зроблено наступні висновки.

1. Бізнес-ідея започаткування власної справи в сфері ресторанного бізнесу є достатньо актуальною. Це обумовлено тим, що попит на надання послуг ресторанного господарства в будь-який час тримається на високому рівні, тому що їжа - це природна потреба, від якої люди не можуть відмовитися незалежно від економічних чинників. А нестача вільного часу у великих містах змушує людей поступово переходити від звички обідати і вечеряти вдома до звички відвідувати кафе та ресторани, так як це швидко і зручно.

2. Умовами організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні є: державна реєстрація підприємництва; реєстрація в податковій службі; отримання необхідних дозволів для відкриття бізнесу (якщо такі визначені законодавством); додержання законодавства про підприємництво; забезпечення соціальних гарантій для найманих працівників; юридична відповідальність суб'єктів підприємницької діяльності.

3. Організаційно-правовою формою створеного кафе буде фізична особа-підприємець, яка буде платником єдиного податку та працювати на спрощеній системі оподаткування (3 група, платник ПДВ). Зареєстрована фізична особа-підприємець буде під назвою кафе «Lazy Cafe».

4. «Lazy Cafe» – тематичне кафе, аналогів якого немає в Україні, саме цей заклад стане справжньою знахідкою для любителів ігор, коміксів та аніме, де відвідувачі зможуть відпочити разом з друзями по інтересам, або разом із улюбленим коміксом чи мангою, які надає кафе у вільному доступі. Саме це кафе, на мою думку, може внести нові барви в соціальне життя мешканців міста.

Клієнтами новостворюваного кафе будуть жителі міста, туристи, робітники бізнес-центрів та торгових центрів, відвідувачі БЦ і ТЦ, студенти та школярі.

5. На сьогоднішній день ринок ресторанного бізнесу дуже конкурентоспроможний. Станом на 2018 рік кількість діючих підприємств тимчасового розміщення й організації харчування в Одеській області складає 748 закладів. Щоб виділитися в даній ситуації важливо зрозуміти основні конкурентні переваги в сфері ресторанного господарства і знайти де зосередити зусилля.

6. Основними конкурентними перевагами створюваного кафе в сфері ресторанного господарства є конкурентні переваги.

По-перше, атмосфера – один з критеріїв на який відвідувачі звертають увагу в першу чергу, заходячи в заклад. Атмосфера в кафе може спонукати людей говорити про нього і завдяки цьому стати головною конкурентною перевагою.

По-друге, додаткові розваги. Оскільки, кафе «Lazy Cafe» - тематичне кафе для тих, хто захоплюється сучасними іграми, популярними геройськими коміксами та японською літературою, то саме наше кафе буде надавати додаткові розваги у вигляді вільного доступу до літератури закладу, в якій відвідувачі зможуть знайти те, що цікаво саме їм.

По-третє, індивідуальний підхід до кожного клієнту. Даний пункт полягає не тільки в хорошому сервісі персоналу, але і в таких дрібницях як одноразові стаканчики з печаткою (на одну з тематик кафе).

7. Для відкриття кафе «Lazy Cafe» необхідні стартові інвестиції у розмірі 700 000 грн, з яких 70% власні кошти, 30% кредит. Кредит буде братися в банку Укресімбанк терміном на 3 роки під 19% річних.

8. Для функціонування кафе необхідні річні поточні витрати у розмірі 1871309,64 грн. Найбільшу питому вагу з яких займає фонд заробітної плати з ЄСВ, витрати на закупку продуктів та виплати за оренду приміщення. За перший рік функціонування тематичного кафе «Lazy Cafe» чистий прибуток від реалізації продукції та послуг буде складати 68177,68 грн. Грошовий потік розрахований у розмірі 2501585,03 грн.

9. Для оцінки економічної ефективності проекту створення кафе були розраховані показники доцільності, які свідчать, що: термін окупності кафе буде

складати 7 місяців; індекс прибутковості буде складати 6,19. Таким чином, проект створення кафе є доцільним.

10. Проаналізовані можливі ризики, що впливають на діяльність кафе. Серед них були виділені ризики пов'язані з постачальниками, зі зміною кон'юнктури ринку, зі змінами в політиці та в економіці, кадрові ризики. Основними заходами щодо їх мінімізації є: більш ретельний вибір постачальників, підписання довгострокових договорів поставки, орієнтацію на гнучку цинову та маркетингову політику, ретельне відстеження змін в законодавстві та економіці країни, ретельний підбір персоналу та впровадження системи мотивації персоналу.

Все це свідчить про доцільність створення тематичного кафе «Lazy Cafe».



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Ансофф І. Стратегічне планування. - М.: Економіка, 2009. – 560 с.
2. Естетична культура. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://coolreferat.com.ua/netw/Естетична+культура/main.html> .
3. Дубровський В. Спрощена система оподаткування. Розвінчування міфів. [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://economics.lb.ua/state/2016/01/03/324990\\_sproshchena\\_sistema\\_opodatkuva\\_nnya.html](http://economics.lb.ua/state/2016/01/03/324990_sproshchena_sistema_opodatkuva_nnya.html) .
4. Наказ Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> .
5. Закон України Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/4004-12> .
6. Закон України Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/2806-15> .
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація. [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ\\_4281\\_2004/](https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004/) .
8. КВЕД 2010. Група 10.8. Виробництво харчових продуктів в Україні. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://kodeksy.com.ua/ka/buh/kved/c/10/8.htm> .
9. КВЕД 2010. Клас 10.83. Виробництво чаю та кави в Україні. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://kodeksy.com.ua/ka/buh/kved/c/10/83.htm> .
10. КВЕД 2010. Розділ 47. Роздрібна торгівля, крім торгівлі автотранспортними засобами та мотоциклами в Україні. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://kodeksy.com.ua/ka/buh/kved/g/47.htm> .

11. КВЕД 2010. Розділ 56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями в Україні. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://kodeksy.com.ua/ka/buh/kved/i/56.htm> .
12. КВЕД 2010. Клас 56.10. Ресторани, надання послуг харчування в Україні. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://kodeksy.com.ua/ka/buh/kved/i/56/10.htm> .
13. КВЕД 2010. Клас 56.30. Обслуговування напоями в Україні. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://kodeksy.com.ua/ka/buh/kved/i/56/30.htm> .
14. Бондаренко Г.А. Готельна і ресторанна справа: навч. посіб / Г. А. Бондаренко – Мінськ: БГЕУ, 2001. – 183 с.
15. Закон України Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/755-15>.
16. Особливості застосування спрощеної системи оподаткування, обліку та звітності в Україні. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://shag.com.ua/osoblivosti-zastosuvannya-sproshenoji-sistemi-opodatкування-o.html> .
17. Ресторанне господарство як сфера підприємницької діяльності. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://lib.sale/restoran-gostinica-menedjment/restoranne-gospodarstvo-yak-sfera.html> .
18. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://search.ligazakon.ua/1\\_doc2.nsf/link1/RE22016.html](http://search.ligazakon.ua/1_doc2.nsf/link1/RE22016.html) .
19. Добрава Н.В. Основи бізнесу: навчальний посібник / Добрава Н.В., Осипова М.М. – Одеса: Бондаренко М. О., 2018. – 305 с.
20. ФОП-податки 2018: ставки, розмір, строки сплати. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.buh24.com.ua/fop-podatki-2018-stavki-rozmir-stroki-splati/> .

21. Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини». [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15> .
22. Гладских Е. Обзор ресторанного рынка. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://delo.ua/lifestyle/sytnyj-god-obzor-restorannogo-rynka-329410.htm> .
23. Нагорський В. Експерти підраховали кількість магазинів, ресторанів і кафе у найбільших містах України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://informer.news/eksperty-pidrahuvaly-kilkist-mahazyniv-restoraniv-kafe-u-najbilshyh-mistah-ukrajiny.htm> .
24. Офіційний сайт Державної служби статистики України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/> .
25. П'яницька Г.Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава. 2017 № 9 С. 66–73.
26. Start-up Costs. Ready Ratios. [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://www.readyratios.com/reference/business/start\\_up\\_costs.html](https://www.readyratios.com/reference/business/start_up_costs.html) .
27. Гірняк Л.І., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. 2018.- 1 с.
28. Роздрібна торгівля України в 2016 році: стат. зб. К.: Державна служба статистики України, 2014.
29. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи» (Львів, 29 листопада 2016 р.). Львів: МАУП, 2016 Ч. 1 С. 301–306.
30. Бутенко О.П., Стрельченко Д.О. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016 № 56 С. 18–24.
31. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. Глобальні та національні проблеми економіки. 2017 Вип. 17 С. 314–317.

32. Про ТЦ "Галерея Афина". [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://afina.center/about> .
33. Конкуренція. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Конкуренція> .
34. Обладнання. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Обладнання> .
35. Про компанію «Укркава». [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://lacomba-coffee.com/uk/about-us> .
36. Франшиза «Світ Чаю». [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.svit-chaju.ua/ua/biznes-s-nami/> .
37. Про компанію «DANON». Для ЗМІ. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://danone.ua/about-company/dlja-zmi/> .
38. ТМ «Ласунка». Про компанію. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://lasunka.com/ua/pro-kompaniyu/> .
39. Маркетинг. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Маркетинг> .
40. Сутність за значення SWOT-аналізу. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://pidruchniki.com/1577111551903/marketing/swot-analiz> .
41. Project Expert — программа для разработки бизнес-планов и оценки инвестиционных проектов. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.expert-systems.com/financial/pe/> .
42. Імідж. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Імідж> .
43. Показатели характеризующие инвестиционную деятельность. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://studfiles.net/preview/1635976/page:3/> .
44. Аналіз чутливості. [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Аналіз\\_чутливості](https://uk.wikipedia.org/wiki/Аналіз_чутливості) .
45. Точка беззбитковості. [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Точка\\_беззбитковості](https://uk.wikipedia.org/wiki/Точка_беззбитковості) .

46. Горбаченко С.А., Карпов В. А. Планування та аналіз підприємницьких проектів. Навчальний посібник. – Одеса: Атлант, 2014. – 243 с.