

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
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:

д.е.н, доцент

Доброва Наталя Василівна _____

/підпис/

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. 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 ефективної маркетингової і фінансової 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. Алексеева, 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) сформулювати стартові витрати на створення кафе та поточні витрати на функціонування кафе;
- 8) сформулювати 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'єкт дослідження- процес обґрунтування доцільності створення гік-кафе у місті Одеса.

Предмет дослідження-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.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (46 найменувань) та 5-х додатків. Загальний обсяг роботи становить 74 сторінок. Основний зміст викладено на 55 сторінках. Робота містить 22 таблиць, 8 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «**Загальна концепція відкриття власної справи в Україні у сфері ресторанного господарства**» розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи; досліджуються нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного господарства.

У другому розділі «**Аналітична оцінка можливості створення кафе «Lazysafe»**» проаналізовано конкурентне середовище у сфері ресторанного господарства у м. Одеса та визначені внутрішні конкурентні переваги створюваного кафе. Розраховано витрати на створення та функціонування кафе.

У третьому розділі «**Економічне обґрунтування доцільності відкриття кафе «LazyCafe»**» спрогнозовано прибуток від реалізації послуг закладу ресторанного господарства. Проведено оцінку економічної ефективності проекту. Проаналізовані можливі ризики та запропоновані заходи щодо їх мінімізації.

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, а саме:

- 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.

- 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.

- 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 6 місяців; індекс прибутковості буде складати 6,35. 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.

АНОТАЦІЯ

Жарких В.О. «Економічне обґрунтування проекту створення кафе».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 6.030504 «Економіка підприємства». – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2019.

У роботі розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи; досліджуються нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного господарства.

Проаналізовано конкурентне середовище у сфері ресторанного господарства у м. Одеса та визначені внутрішні конкурентні переваги створюваного кафе. Розраховано витрати на створення та функціонування кафе. Спрогнозовано прибуток від реалізації послуг закладу ресторанного господарства. Проведено оцінку економічної ефективності проекту. Проаналізовані можливі ризики та запропоновані заходи щодо їх мінімізації.

Ключові слова: ресторанне господарство, кафе, бізнес-ідея, стартовий капітал, проект, прибутковість, ефективність, доцільність, ризик.

ANNOTATION

Zharkykh V.O. «Economic justification of the project of creating of a cafe».

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty 6.030504 «Enterprise economy». – Odessa National Economics University. – Odessa, 2019.

The work deals with the theoretical principles of starting a business in the sphere of restaurant economy. Therefore, author considers the business-idea of starting business in the sphere of restaurant economy; he also examines the regulatory and legal regulation of entrepreneurial activity in Ukraine in the sphere of restaurant economy.

The competitive environment of restaurant economy in Odessa were analyzed as well as internal competitive advantages of the created a cafe «Lazy Cafe». The costs of establishing and operating of a cafe were calculated. Income from the sale of services forecasted. The economic efficiency of the project reviewed. The possible risks analyzed and measures to minimize them proposed.

Keywords: restaurant economy, cafe, business idea, start-up capital, project, profitability, efficiency, expedience, risk.