

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

(підпис)
“ ____ ” _____ 20__ р.

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

на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ
РЕСТОРАНУ «DANS LE NOIR?»**

Виконала:

студентка 47 групи ФЕУП
Зав'ялова Єлісавета Сергіївна

/підпис/

Науковий керівник:

к.е.н., ст.викл.
Фіалковська Анастасія Андріївна

/підпис/

Одеса 2019

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ СТВОРЕННЯ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ У СФЕРІ НАДАННЯ ПОСЛУГ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ.....	5
1.1. Загальна характеристика бізнес-ідеї щодо відкриття власної справи у сфері ресторанного господарства	5
1.2. Огляд нормативно-правових засад з відкриття ресторанної справи в Україні.....	12
1.3. Обґрунтування організаційно-правової форми та системи оподаткування у сфері ресторанного господарства	17
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ	19
2.1. Аналіз ринку у сфері надання ресторанних послуг в Одеському регіоні	19
2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг підприємства	24
2.3. Формування стартових витрат на створення бізнесу	30
2.4. Формування поточних витрат на функціонування бізнесу	38
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОЕКТУ ВІДКРИТТЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	46
3.1. Прогнозування прибутку від реалізації проекту	46
3.2. Розрахунок економічної ефективності проекту.....	51
3.3. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації	56
ВИСНОВКИ	65
ЛІТЕРАТУРА	67
ДОДАТКИ.....	70

ВСТУП

Актуальність дослідження. На сьогоднішній день спостерігається чітка тенденція розвитку сфери ресторанного господарства. Це зумовлено впливом низки економічних факторів, як на макро- так і на мікрорівні. До них належать дані про економічний розвиток країни, інфляційне очікування і характеристику податкового оточення. Спираючись на статистичні дані взяті з офіційних джерел міста Одеса, ресторанна сфера стрімко розвивається з кожним роком, зростає конкурентна боротьба, в слідстві чого нерентабельні підприємства залишають ринок. Для того, щоб залишатися конкурентоспроможними, тримати свої позиції на ринку, необхідно вживати новаторські рішення, розробляти маркетингові стратегії, забезпечувати якість наданої продукції та послуг.

Гідною особливістю залучення нових клієнтів, часто виступає найм іноземного персоналу, в наслідок чого безпосередньо й зростає рівень якості послуг, що надаються. Як новаторської ідеї для підвищення рівня конкурентоспроможності буде освячена ідея відкриття закладу, головною метою якого, є залучення до роботи людей з обмеженими можливостями для підвищення рівня соціального розвитку міста, а так само залучення потенційних клієнтів, шляхом впровадження на ринок інноваційної ідеї. Надаючи їм робочі місця ми забезпечуємо рівні можливості участі в житті суспільства.

Теоретичні знання з відкриття та ведення бізнесу розкривається у праці Н. В. Добрової та М. М. Осипової. Питання функціонування та розвиток сфери ресторанного господарства України визначено у дослідженнях таких зарубіжних та вітчизняних вчених як М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. Обґрунтування інвестиційних проектів, методика оцінки ефективності альтернативних інвестиційних рішень в умовах обмеженості ресурсів узагальнено в спільній праці С. А. Горбаченко, В. А. Карпов.

Метою дослідження є економічне обґрунтування бізнес-ідеї щодо відкриття власного підприємства у сфері ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі **завдання**:

- розглянути теоретичні аспекти щодо створення власного бізнесу у сфері ресторанного господарства;
- провести огляд нормативно-правових засад та системи оподаткування з відкриття ресторанного бізнесу;
- проаналізувати тенденції розвитку ресторанного господарства в місті Одеса та Україні;
- проаналізувати конкурентне середовище та оцінити внутрішні конкурентні переваги;
- спрогнозувати прибуток від реалізації продукції (послуг);
- провести розрахунки та проаналізувати показники економічної ефективності проекту;
- проаналізувати можливі ризики та шляхи їх зниження.

Об'єктом дослідження є процес створення власного бізнесу, яке надає послуги у сфері ресторанного господарства.

Предметом дослідження є бізнес-проектування започаткування нового підприємства у сфері ресторанного господарства.

Методи дослідження. Для досягнення поставленої мети дослідження у дипломній роботі були використані такі загальнонаукові методи: метод теоретичного узагальнення; методи статистичної обробки даних; метод SWOT-аналізу; метод графічної інтерпретації даних, табличний метод; методи розрахунку фінансових результатів діяльності, методи прогнозування та оцінки ефективності інвестиційних проектів. Був використаний пакет прикладних комп'ютерні програми такі як Microsoft Word, Microsoft Excel для побудови графіків, схем, діаграм. Розрахунки показників економічної ефективності проекту здійснювалися з використанням програми «Project Expert».

Інформаційною базою виступають законодавчі та нормативно-правові акти України, наукові публікації та збірники статей видатних вчених, фахова література, статистичні дані з офіційного сайту Державної служби статистики України, Інтернет.

ВИСНОВКИ

На підставі проведеного дослідження можна зробити наступні висновки.

1. Ресторан – це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування та комфорту в поєднанні з організацією відпочинку і дозволя споживачів.

2. Способом входження в бізнес обрано через систему франчайзингових договірних відносин з компанією Ethik Investment. Ресторан «Dans le Noir?» – незвичайний заклад, так як проведення часу в ньому може надавати свого роду терапевтичний ефект. Ряд вчених-медиків, проводячи клінічні випробування проблеми захворювання на рак, прийшли до висновку про те, що відсутність темряви здатне впливати на розвиток ракових клітин. Вважається навіть, що на початковій стадії захворювання ракові клітини в непроглядній темряві гинуть.

3. Планується відкриття закладу ресторанного господарства зі статусом фізичної особи підприємця (ФОП) з назвою «Dans le Noir?». Місце розташування буде в Приморському районі міста Одеса, на вул. Генуезька, 3б.

4. Одеса – один з найбільших туристичних центрів України, за чисельністю населення займає третє місце після міста Харків та друге за кількістю закладів ресторанного господарства.

Динаміка туристичних потоків за 2 останні роки, демонструє, що туризм Одеської області стрімко розвивається та як наслідок збільшується попит на туристичні послуги, зокрема на послуги ресторанного господарства.

Отже, ресторанний бізнес в Україні, зокрема в Одеській області, демонструє стрімке зростання ділової активності, та має позитивні тенденції розвитку, фінансової стійкості, стимулює збільшення інвестиційної привабливості для іноземних інвесторів.

5. Основними конкурентами для ресторану «Dans le Noir?» виступають такі ресторани: Gagarinn Food Hub, Palace Del Mar, Atlantic, Le Grill, Savory. Але

порівнявши конкурентів експертним методом, визначено, що головним конкурентом є ресторан Palace Del Mar.

Основними конкурентними перевагами для новостворюваного бізнесу будуть:

- незвичайне меню;
- надання додаткових послуг, спрямованих на задоволення вимог клієнтів та підвищення ефективності діяльності закладу ресторанного господарства: Wi-fi, широка винна карта, сніданок, замовлення столиків, замовлення на виніс, пісне меню, бізнес-ланч, проведення банкетів, гастрономічні шоу та бар-шоу;
- високий рівень кваліфікації кухарів та обслуговуючого персоналу;
- можливість онлайн-бронювання столиків;
- наявність певного імені, яке дає достатньо швидке визнання в певному ринковому просторі та забезпечує умови для початку підприємницької діяльності з позитивною репутацією.

6. Для створення ресторану «Dans le Noir?» необхідний стартовий капітал у розмірі 5946788 грн. Найбільша доля витрат припадає на такі елементи: придбання та використання франшизи, ремонт і дизайн приміщення та сировина, матеріали та напівфабрикати за 2 місяці.

7. До поточних витрат на функціонування ресторану «Dans le Noir?» відносяться: матеріальні витрати, заробітна плата з ЄСВ, амортизаційні відрахування, орендні плата, комунальні платежі, виплати по кредиту, реклама, роялті. Загальна величина поточних витрат за місяць складе 885151,32 грн, а за рік – 10621815,84 грн. Найбільшу питому вагу поточних витрат займає заробітна плата, матеріальні витрати та виплати по кредиту.

8. Запланований розмір середнього чеку на одного відвідувача складатиме 500 грн. Торгівельна націнка буде на рівні 300-500% в залежності від страви та напою. Розміром націнки був обраний середній показник націнки серед аналогічного класу ресторанів.

9. Період окупності склав 24 місяці, а з урахуванням зміни вартості грошей у часі – 31 місяць. Аналіз проекту за інтегральними показниками проекту свідчить, що при ставці дисконтування 25% та реалізації проекту протягом 5 років, чистий

приведений прибуток за 5 років складе 4344330 грн, індекс прибутковості становитиме 1,73, а внутрішня норма прибутковості досягне значення 65,14%, таким чином довівши ефективність створення закладу ресторанного господарства.

10. Серед груп ризиків було виділено 6 основних, які є найбільш значимі: політико-економічні, організаційно-управлінські, операційні, інвестиційні, природно-кліматичні та техніко-технологічні ризики.

Для попередження та мінімізації ризиків новостворюваного бізнесу, в майбутньому доцільно обрати такі заходи як: страхування, створення резерву на покриття непередбачуваних витрат, страхування (майна, від форс-мажорних обставин, відповідальності товаровиробників) та здобуття додаткової інформації.

Методи оцінювання та аналізу ризиків, а саме аналіз чутливості та імітаційне моделювання ризиків по методу Монте-Карло довели доцільність створення закладу ресторанного господарства «Dans le Noir?».

Список використаних джерел

1. Мальська М. П., Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К. : Центр учбов. л-ри, 2013. – 304 с.
2. Культ їжі: ресторанний ринок досяг піку. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://rau.ua/news/restorannyj-rynok-dostig-pika/>
3. McDonald's. [Електронний ресурс] // Вікіпедія – вільна енциклопедія. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org>
4. Бліц: Індустрія їжі в Україні – чи варто відкривати свій ресторан. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://nachasi.com/2018/11/01/restoranna-sprava-v-ukrayini/>
5. Доброва Н. В. Основи бізнесу: навч. посіб. / Н. В. Доброва, М. М. Осипова – Одеса : ОНЕУ, 2018. – 303 с.
6. Державна служба статистики України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
7. Головне управління статистики в Одеській області. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/>
8. Малиновська О. Ю. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні / О. Ю. Малиновська // Географія та туризм. – 2014. – Випуск 28.
9. Балджи М. Д. Обґрунтування господарських рішень та оцінка ризиків: підручник / М. Д. Балджи, В. А. Карпов, А. І. Ковальов – Одеса : АТЛАНТ, 2014. – 462 с.
10. Левченко М. О. Генезис та класифікація ризиків у діяльності промислових підприємств / М. О. Левченко // Вісник Хмельницького національного університету. – 2009. – № 5. – С. 174-178.
11. Черевиков Є. Л. До питання класифікації ризиків проектів державно-приватного партнерства / Є. Л. Черевиков // Наукові праці НДФІ. – 2010. – Вип. 3. – С. 81-89. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npndfi_2010_3_9.
12. Балацький Є. О. Маркетинг: навч. посіб. / Є. О. Балацький, А. Ф. Бондаренко – Суми : ДВНЗ «УАБС НБУ», 2015. – 397 с.

13. Данілов О. Д. Фінанси підприємств у запитаннях і відповідях: навч. посіб. / О. Д. Данілов, Т. В. Пасєнко – К. : ЦУЛ, 2011. – 256 с.
14. Приймак В. М. Управління проектами: навч. посіб. / В. М. Приймак – К.: Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 2017. – 464 с.
15. Горбаченко С. А. Аналіз підприємницьких проектів: навч. посібн. / С. А. Горбаченко, В. А. Карпов – Одеса : ОНЕУ, 2013. – 241 с.
16. Нікіфорова Л. О. Економіка підприємства. Курс лекцій: електр. навч. посіб. [Електронний ресурс] / Л. О. Нікіфорова – Вінниця : ВНТУ, 2016. – 138 с. – Режим доступу: <https://web.posibnyky.vntu.edu.ua>
17. Про внесення змін до Податкового кодексу України та деяких інших законодавчих актів України щодо покращення адміністрування та перегляду ставок окремих податків і зборів: Закон України від 23.11.2018 р. №2628-VIII [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ips.ligazakon.net>
18. Беренда Н. І. Управління структурою капіталу підприємства [Текст] / Н. І. Беренда, Т. Ю. Редзюк, К. В. Ворона // Науковий вісник Ужгородського національного університету (Серія: “Міжнародні економічні відносини та світове господарство”). – 2018. – Вип. 19№Ч.1. – С. 14-18.
19. Купалова Г. І. Теорія економічного аналізу: навч. посіб. / Г. І. Купалова – К. : Знання, 2008. – 639 с.
20. Гончарова Н.М. Аналіз методичних підходів до оцінювання ефективності інвестиційних проектів / Н.М. Гончарова // Вісник Черкаського державного технологічний університету. – 2018. – № 19. – С. 393-400.
21. Планування ділового розвитку фірми: навч. посіб. / [А. І. Бутенко, Т. В. Уманець, С. Є. Шувалов та ін.] ; за заг. наук. ред. А.І. Бутенка ; НАН України, Ін-т пробл. ринку та екон.-екол. дослідж. – Одеса : ІПРЕЕД НАНУ, 2016. – 248 с.
22. Сторожик М. І. Механізм формування інвестиційного прибутку підприємства / М. І. Сторожик, О. О. Онуфрак // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". – 2001. – № 436 : Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. – С. 415-419.

23. Які формати магазинів і закладів громадського харчування переважають в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://rau.ua/uk/novyni/formaty-magazinov-v-ukraine>