

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**
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

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

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 розвитку 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 загальноєвропейській спільній праці С. А. Горбаченко, В. А. Карпова.

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-проекування 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'ютерних програм такі як Microsoft Word, Microsoft Excel для побудови графіків, схем, діаграм. Розрахунки показників економічної ефективності проекту здійснювалися з використанням програми «ProjectExpert».

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.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку використаних джерел (53 найменування). Загальний обсяг роботи становить 87 сторінок. Основний зміст викладено на 80 сторінках. Робота містить 16 таблиць, 8 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У **першому розділі** «Теоретичне обґрунтування створення власного бізнесу в Україні у сфері надання послуг громадського харчування» охарактеризовано бізнес-ідею щодо відкриття власної справи у сфері ресторанного господарства, проаналізовано нормативно-правові засади відкриття закладу громадського харчування в Україні, обґрунтовано вибір організаційно-правової форми та системи оподаткування створюваного бізнесу.

У **другому розділі** «Аналітична оцінка можливості створення ресторану» проаналізовано ринок ресторанних послуг в Одеській області, зроблено оцінку внутрішніх конкурентних переваг створюваного підприємства, сформовано стартові витрати на створення ресторану.

У **третьому розділі** «Економічна оцінка ефективності реалізації проекту відкриття власної справи у сфері ресторанного господарства» проведена економічна оцінка ефективності реалізації проекту відкриття власної справи у сфері ресторанного господарства, проведено аналіз можливих ризиків та запропоновано шляхи їх мінімізації.

ВИСНОВКИ

На підставі проведеного дослідження можна зробити наступні висновки.

1. Ресторан – це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закуплених 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, ресторанный 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 плати, 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?».

АНОТАЦІЯ

Зав'ялова Є. С. «Економічне обґрунтування проекту створення ресторану «Dans le noir?».

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

У роботі розглядається загальна концепція створення бізнесу у сфері ресторанного господарства. Розглянуто бізнес-ідею започаткування закладу ресторанного господарства у місті Одеса в Приморському районі за франшизою “Dans le noir?”. Виявлено основні тенденції розвитку ресторанного господарства та франчайзингу в Україні. Проаналізовано конкурентне середовище та оцінено внутрішні конкурентні переваги. Сформовано та розраховано витрати на створення і функціонування закладу ресторанного господарства. Спрогнозовано прибуток від реалізації продукції закладу. Проведено розрахунки та проаналізовано показники економічної ефективності проекту. Проаналізовані можливі ризики та запропоновані заходи щодо їх мінімізації.

Ключові слова: проект, ресторанне господарство, франчайзинг, ефективність.

ANNOTATION

Zavyalova E. “Economic justification of the project to create a restaurant «Dans le noir?».

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

The general concept of creating a business in the restaurant industry is considered in

the thesis. The business idea of starting a restaurant in the city of Odessa in Primorsky district for the franchise "Dans le noir?" is grounded. The main tendencies of development of restaurant economy and franchising in Ukraine are revealed. The competitive environment is analyzed and the internal competitive advantages are estimated. The costs for the establishment and functioning of the restaurant are formed and calculated. The income from sales of the institution is projected. The calculations are made and the indicators of the project's economic efficiency are analyzed. The analysis of possible risks is made and the measures to minimize them are proposed.

Keywords: project, restaurant, franchising, efficiency.