

**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»

за темою: **«Економічне обґрунтування проекту створення
кондитерського цеху (на прикладі компанії "Synergy Group")»**

Виконавець:

студентка 4 курсу ФЕУП
Мурадян Валентини Артурівни

/підпис/

Науковий керівник:

к.е.н, доцент
Карпов Володимир Анатолійович

/підпис/

Одеса – 2019

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Щодня мільйони людей зупиняються у закладів з ароматною кавою, щоб випити чашечку еспресо або латте і насолодитися солодкими кондитерськими виробами. На сьогоднішній день кондитерський бізнес розвивається в хорошому темпі. Протягом останніх 20 років не було жодного року, в якому б продаж солодоців не вирости. З огляду на те, що сьогодні більшість кондитерських є, можна сказати, заклади середнього класу з відповідними за якістю напоями, багато споживачів кави очікують чогось більшого.

В останні роки в Україні склалася сприятлива ринкова ситуація для проектів у сфері громадського харчування. В основу реальної і перспективної інноваційної переваги пропонованих послуг можуть бути покладені наступні принципи: орієнтація на інтереси споживача; упровадження нововведень; розширення кола додаткових послуг; висока якість обслуговування на основі всебічної мотивації персоналу і контролю за встановленою технологією обслуговування.

Сферу громадського харчування в Україні досліджували Циганок О.В., Сатін Д.Є., Бойко А. Карпов В.А, Мічуда Ю.П., Батюк А.М., Ляшок О.Г та інші.

Мета дослідження - теоретичні і практичні аспекти процесу створення кондитерського цеху, аналіз ринку громадського харчування в Україні з метою обґрунтування доцільності створення проекту власної справи кондитерського цеху «ЛяМур».

Для досягнення поставленої мети у роботі були визначені та вирішені такі **завдання**:

- дослідити основні теоретичні питання, що виникають при відкритті власної справи у сфері громадського харчування;
- проаналізувати структуру, оцінити стан та перспективи розвитку ринку;
- визначити основні витрати для відкриття підприємства та джерела їх фінансування та інвестування;
- проаналізувати основні показники економічної ефективності за проектом і зробити висновки щодо ефективності його функціонування;
- визначити можливі ризики та шляхи їх мінімізації.

Об'єктом дослідження є процес створення власної справи - кондитерського цеху «ЛяМур».

Предметом дослідження є бізнес-план проекту створення кондитерського цеху «ЛяМур».

Методи дослідження. В роботі використовувались методи системного аналізу, моделювання, порівняльний аналіз, прогнозування, спостереження і опитування.

Для аналізу ринку та виявлення основних конкурентів використовувались методи експертної бальної оцінки конкурентів. Для виявлення позиції новоствореного підприємства на ринку використовувався

SWOT-аналіз, окрім того був проведений аналіз зовнішнього середовища за допомогою такого інструменту, як PEST-аналіз.

Інформаційна база дослідження – закони України та інші нормативно-правові акти, наукові праці вітчизняних економістів та закордонних спеціалістів і науковців.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (51 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 82 сторінок. Основний зміст викладено на 68 сторінках. Робота містить 23 таблиці, 5 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«Теоретичні аспекти створення власної справи у сфері кондитерського виробництва»** розглянути питання створення власного кондитерського цеху у складі компанії "Synergy Group", проаналізовано механізм оподаткування, виявлені особливості умов організації та здійснення підприємницької діяльності у сфері громадського харчування.

У другому розділі **«Аналітична оцінка можливості створення кондитерського цеху»** проведено аналіз цільового ринку кондитерських виробів, визначена місія створюваного бізнесу, проаналізовано канали реалізації виробів, проведено аналіз конкурентної ситуації на ринку, наведені результати SWOT- аналізу проекту, розроблено стратегія плану маркетингу проекту.

У третьому розділі **«Оцінка економічної ефективності створювання кондитерського цеху»** розроблено фінансовий план реалізації проекту, наведено розрахунок прогнозу грошового потоку за проектом, зроблена оцінка ефективності проекту, дана оцінка ризикованості заходів за проектом.

ВИСНОВКИ

У роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері кондитерського виробництва та зроблено наступні висновки:

1. Основна ідея відкриття нашого власного бізнесу – відкриття кондитерського цеху «ЛяМур». В даний час мережа ресторанів "Synergy Group" не має власної виробничої бази для виготовлення кондитерських виробів, забезпечуючи попит за рахунок зовнішніх постачальників, в т.ч. і дрібних приватних кондитерських - приватних осіб, ФОПів і кондитерських мереж. Дрібні постачальники можуть поставляти відмінну за якістю продукцію, але не мати документів, що підтверджують якість продукції, що у багато ускладнює співпрацю з ними, оскільки при цьому використовують часто "сірі" схеми легалізації продукції. Все це призвело до того, що керівництво компанії прагне до створення легальної структури з виробництва

кондитерських виробів, відповідних всім сертифікатам якості. Створений кондитерський цех буде пропонувати продукцію високої якості.

2. У Мурадян Валентини, засновника кондитерського цеху «ЛяМур», є кар'єра у мережі ресторанів "Synergy Group" як у маркетингового керівника і підприємця.

3. Компанія "Synergy Group" володіє і управляє в Одесі мережею ресторанів різного профілю, об'єднаних однією місією - зробити Ваше життя яскравішим і смачніше!

3. У розділі наведена послідовність реєстрації власного бізнесу.

Оформлення підприємництва в сфері громадського харчування має ґрунтуватися на якому-небудь з КВЕД у розділі 55.

Кондитерський цех належить до групи підприємств громадського харчування, діяльність яких регламентується низкою норм і нормативів. У розділі розглянути основні з них: санітарні, пожарні правові.

4. Виходячи з критеріїв перерахованих в таблиці 1.4 і основних показників планованої діяльності кондитерського цеху "ЛяМур" нами була обрана 3 група оподаткування ФОП.

5. Наведено аналіз конкурентного середовища ринку кондитерських виробів. Кондитерська промисловість є однією з галузей харчової промисловості, які найбільш динамічно розвиваються. З огляду на специфіку "кондитерки", вона відноситься до галузей, що тяготить до споживача. Це призводить до того, що попит населення на кондитерські вироби у регіонах, які мають дефіцит потужностей, задовольняється за рахунок завозу їх з інших регіонів країни або за рахунок імпорту. Як показав аналіз кон'юнктури ринку кондитерських виробів України, виробництво і попит активно розвивається, проте дуже нерівномірно по роках за період 2014-2018 років.

6. Кондитерський ринок Одеси слабо структурований і в даний час знаходиться в стадії оптимізації. Всіх гравців на ньому можна розділити на наступні групи:

- гіганти ідустрії;
- кондитерські хлібзаводів;
- приватні кондитерські цеха;
- кондитерські при ресторанах і кафе;
- приватні особи.

7. Конкурентоздатність фірми «ЛяМур» забезпечується виготовленням продукції високого гатунку, високим рівнем обслуговування споживачів. Слід також акцентувати увагу на високоякісній натуральній сировині, що використовується підприємством, а також відсутністю в складі печива синтетичних замінників та барвників, які хоча і зменшують вартість кінцевих кондитерських виробів, але в умовах сучасного прагнення до вживання натуральних, якісних продуктів харчування є зовсім не популярними серед споживачів. Таким чином, головним аспектом створення іміджу продукції кондитерського цеху "ЛяМур" є використання натуральних складників та прагнення відповідати будь-яким потребам клієнтів.

8. Основними нашими конкурентами є підприємства, розташовані в тому ж районі міста Одеса, що кондитерського цеху "ЛяМур", і які пропонують споживачеві аналогічну продукцію. Цими конкурентами є кондитерські "Маллаті, ЧП", "BreadWay", "Профитроли", кондитерська «Макемусаке», але всі вони створені у вигляді кафе. Як наслідок ціни конкурентів будуть перевищувати ціну одиниці виробу "ЛяМур", що є нашою конкурентною перевагою. Також слід зазначити, що на відміну від інших кондитерських, наша повністю зосередить свою увагу лише на виробництві тортів, що дозволить значно підвищити його якість та смакові характеристики.

9. SWOT-Аналіз показав, що основними ключами до успіху кондитерського цеху «ЛяМур»:

Чудовий смак нашого продукту, підкріплений унікальним якісним інтернет-магазином;

Гарне місце розташування, навколо більшості точок збуту зі зручною транспортною розв'язкою;

Тривалий агресивний маркетинг, особливо через ресторани мережі «Synergy Group»;

Комфортна база-даних зв'язку для всього персоналу з метою розширення шляхів заявок, збільшення об'ємів реалізації.

Висококваліфікований і доброзичливий персонал;

Множинні потоки доходів, в тому числі і подарункові вироби, проведення майстер-класів.

10. У розділі розраховано план місячного виробництва кондитерського цеху, план складено на основі потреб ресторанів групи «Synergy Group». Як показали розрахунки частки змінних витрат на одиницю продукції, то прямі витрати на кг кондитерських виробів в бреднем складуть 30 грн. за 1 кг. ваги готової продукції.

11. Як показують розрахунки, місячне виробництво кондитерських виробів становить близько 3 тонн. Середня ціна продукції – 105 грн. Частка тортів становить до 80%, середня ціна кг. торта – 140 грн., що значно нижче ніж у конкурентів. Така ціна складається за рахунок високої технологічної оснастки виробництва і великих обсягів реалізації продукції.

12. Загальна інвестиційна вартість проекту склала 420 400 доларів США.

13. Таким чином, стартовий капітал, що необхідний для реалізації бізнес-ідеї, становитиме 550000 грн. Власні кошти ФОП складають 350 тис. грн. Джерелом 200 тис. грн. можуть бути: кредитні кошти від банківської установи.

14. У розділу був розрахований грошовий потік від реалізації проекту. Як показали розрахунки, перші два роки проекту - збиткові.

15. Як показали розрахунки кеш-фло, баланс готівки прогнозується позитивним у вісь період життєвого циклу проекту. Це свідчить про високу підприємницьку ефективну діяльність проекту, який приносить прибутки.

16. Економічна ефективність проекту показала, що вкладений капітал окупиться через 2,68 роки, прибутковість проекту досить висока – на 1 грн. первісних інвестицій доводиться в середньому 2,96 грн. чистого дисконтованого доходу за весь період життєвого циклу проекту. Внутрішня норма рентабельності становить 72,52%, що вказує стійкість проекту, чистий наведений дохід складе 998 564 грн. за п'ять років здійснення проекту. Все це говорить про ефективність проекту, при збереженні закладених рівнів основних факторів реалізації проекту.

АНОТАЦІЯ

Мурадян Валентина Артурівна. «Економічне обґрунтування проекту створення кондитерського цеху (на прикладі компанії "Synergy Group")».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 6.030504 «Економіка підприємства». – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2018.

У роботі розглядається загальна концепція створення бізнес-ідеї створення кондитерського цеху.

Проаналізовано концепцію створення кондитерського цеху «ЛяМур». Проаналізовано показники економічної ефективності проекту та можливі ризики реалізації проекту також заходи щодо їх мінімізації. Сформовано стартовий капітал на реалізацію проекту, розраховано поточні витрати на створення та функціонування бізнесу та спрогнозовано прибуток від реалізації продукції цеху.

Запропоновано бізнес-план створення нового підприємства.

Ключові слова: бізнес-ідея, підприємницька діяльність, кондитерський цех, організаційно-правова форма, економічна ефективність, ризики.

ANNOTATION

Muradyan Valentina Arturovna. "Economic justification of the project of creation of a confectionery craft (on the example of Synergy Group)".

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 confectionery shop considered in the work.

The concept of creating a confectionery shop "ЛяМур" is analyzed. The indicators of economic efficiency of the project and possible risks of the project implementation as well as measures to minimize them are analyzed. The initial capital for the project was formed, current expenses for functioning of the business are calculated and the profit from sales of the shop is predicted.

A business plan for creating a new business is proposed.

Keywords: business idea, entrepreneurial activity, confectionery shop, organizational and legal form, economic efficiency, risks.