

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

/підпис/

“__” травня 20__ р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня бакалавр

зі спеціальності 6.030504 «Економіка підприємства»

на тему: **«Економічне обґрунтування проекту створення ресторану»**

Виконавець:

Студентка 4-го курсу ФЕУП

Пужанська Наталія Олегівна_

/підпис/

Науковий керівник :

к. е. н. старший викладач

Однолько Вікторія Олександрівна

/підпис/

Одеса 2019

АНОТАЦІЯ

Пужанська Н.О. «Економічне обґрунтування проекту створення ресторану»

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності «Економіки, права та управління бізнесом». – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2019.

У роботі розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи на території міста Одеси. Досліджено нормативно-правові засади щодо відкриття ресторану правильного харчування. А також обґрунтовано вибір способу входження в бізнес, організаційно-правової форми та обраної системи оподаткування.

Проаналізовано насиченість ринку ресторанного бізнесу в Україні. Проведено оцінку внутрішніх конкурентних переваг ресторану. Розраховано витрати на створення та функціонування ресторану правильного харчування.

Спрогнозовано прибуток від реалізації проекту та представлено розрахунки економічної ефективності відкриття ресторану. Проаналізовано можливі ризики та запропоновано заходи щодо їх мінімізації.

Ключові слова: ресторанне господарство, правильне харчування, прибуток, ефективність, ризик аналіз чутливості, беззбитковість.

ANNOTATION

Puzhanskaya N.O. “Economic justification of the project of creation of a restaurant”

Qualifying work for obtaining a bachelor's degree of the specialty 6.030504 «Enterprise Economics». – Odesa National Economic University. – Odessa, 2019.

The theoretical principles of starting of an own business in the city of Odesa considered in the work. The regulatory and legal principles concerning the opening of a restaurant the right nutrition. It also substantiates the choice of the way to enter the business, the legal form of organization and the chosen taxation system.

The saturation of the restaurant business in the territory of Ukraine is analyzed. The internal competitive advantages of the enterprise are estimated. The creation and operation costs of a restaurant the right nutrition.

The profit from project implementation is projected. The calculations of economic efficiency of opening a restaurant. The possible risks are analyzed and measures to minimize them are proposed.

Keywords: restaurant management, proper nutrition, profit, efficiency, risk, sensitivity analysis, break-even.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ЗАПОЧАТКУВАННЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
1.1 Загальна характеристика бізнес-ідеї щодо відкриття ресторану правильного харчування	6
1.2 Огляд нормативно-правових засад з відкриття бізнесу у сфері ресторанних послуг.....	11
1.3 Характеристика організаційно-правової форми та системи оподаткування ресторану	17
РОЗДІЛ 2 АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ ПРАВИЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ	
2.1 Аналіз кон'юнктури ринку ресторанних послуг в Україні та місті Одесі.....	25
2.2 Формування стартових та поточних витрат для реалізації проекту.....	38
РОЗДІЛ 3 ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ ПРАВИЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ	
3.1 Прогнозування прибутку від реалізації послуг ресторану.....	53
3.2 Оцінка економічної ефективності проекту ресторану правильного харчування «Їж. Живи. Кохай».....	59
3.3 Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації.....	64
ВИСНОВКИ	72
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	74
ДОДАТКИ.....	77

ВСТУП

Актуальність теми визначається головною метою нашої держави – розвитком економіки, господарства та інших галузей, які стимулюватимуть покращення показників. Також одна із стратегічних задач України – увійти до Євросоюзу. У всьому цивілізованому світі ресторанний бізнес є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності. Так як на сьогоднішній день індустрія харчування в Україні є одним з найбільш швидкозростаючих сегментів. Український ринок громадського харчування в останні 3-4 роки розвивається досить інтенсивно: темпи зростання оцінюються в 20-40% (розрізняється залежно від регіону). Аналітики вважають, що причиною такого зростання стала купівельна спроможність українців: все більше людей віддає перевагу харчуватися не вдома, а відвідувати будь-які кафе або закусочні.

Сьогодні планування на відміну від недавнього минулого не є способом примусу підприємства до строго певного виду діяльності з боку держави, а є основним інструментом формування стратегії його розвитку як самостійно господарюючого суб'єкта. Головне завдання кожного підприємства – розробити таку методіку планування діяльності, при якій можна відстежити зміни умов виробництва та реалізація окремо взятого продукту на кожному етапі його життєвого циклу. Такою методикою визнана методика бізнес-планування.

Ресторани відіграють досить важливу роль в житті людини. Крім задоволення фізіологічних потреб у харчуванні, ресторан виконує важливу соціальну функцію. Тому розробка бізнес-плану ресторану є доцільним та актуальним рішенням.

Мета випускної роботи є теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи в сфері ресторанних послуг.

Для досягнення поставленої мети визначені такі завдання:

- розглянути теоретичні основи бізнес-планування при створенні ресторану;
- аналіз ринку ресторанних послуг в Україні та місті Одеса;
- оцінити конкурентні переваги ресторану «Їж. Живи. Кохай» для потенційних клієнтів;
- сформулювати витрати на реалізацію бізнес ідеї та подальше функціонування ресторану «Їж. Живи. Кохай»
- здійснити розрахунок економічної ефективності проекту створення ресторану «Їж. Живи. Кохай»;
- узагальнити основні параметри бізнес-плану ресторану «Їж. Живи. Кохай» відносно ефективності його запровадження.

Об'єктом дослідження виступають процеси бізнес-планування у сфері ресторанних послуг.

Предметом дослідження є особливості бізнес-планування в ресторанній справі.

Методи дослідження. У процесі підготовки випускної роботи були використані загальні методи наукового дослідження, а саме: методи спостереження, групування, узагальнення – в процесі аналізу конкурентів, розробки остаточних висновків на основі отриманих результатів аналітичних досліджень; графічний метод – для наочного відображення аналізованих показників; метод фінансового аналізу – для розрахунку фінансових показників діяльності: грошового потоку, прибутку норми прибутковості; економіко-математичні: факторний, системно-структурного аналізу; маркетингові: SWOT-аналіз, матричний, спостереження.

Інформаційною базою дослідження слугували закони і нормативно-правові акти України, дані отримані в ході виробничої практики на ФОП, дані офіційного сайту міністерства статистики України.

ВИСНОВОК

Згідно проведеної роботи за трьома розділами, можна зробити такі висновки.

1. Ресторани відіграють досить важливу роль в житті людини вони виконують важливу соціальну функцію. Тому розробка бізнес-плану ресторану є доцільним та актуальним рішенням.

2. За КВЕД-2012 було обрано вид економічної діяльності у сфері забезпечення стравами та напоями за розділом 56, діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування за розділом 56.10 та постачання інших готових страв за розділом 56.29

3. Для обрання найбільш підходящої організаційно-правової форми, було проаналізовано усі переваги та недоліки кожної правової форми та обрано фізична особа підприємець, яке функціонуватиме на спрощеній системі оподаткування та другій групі ФОП.

4. За допомогою таблиць та графіків було охарактеризовано кон'юнктуру ринку ресторанних послуг в Україні та м. Одесі. Розрахована та показана на графіках та діаграмах кількість закладів ресторанного господарства у Києві, Львові, Одесі, Харкові, Запоріжжі та темпи росту ресторанного господарства з 2013 до 2017 року.

5. Була зроблена порівняльна характеристика конкурентів, якими є «Salat Bar», «True Restaurant», та «Gastrobar Хлеб. Вино. Жизнь». Визначено основні спектри послуг ресторану та визначення і порівняння цінового сегменту товару. Сформовані сильні, слабкі сторони, можливості та загрози у SWOT-аналізі.

6. Було сформовано структуру стартового капіталу, який складався із власних засобів сумою у 900 000 грн. та кредиту банку на суму 300 000 грн. Загальна сума стартового капіталу на формування бізнес-ідеї та її реалізацію склала 1 200 000 грн.

7. Розподілено стартові витрати на функціонування бізнесу до яких відносились витрати на реєстрацію – 8000 грн., оренду – 45 000 грн., закупку товару – 30 000 грн., закупку меблів – 392 591 грн., косметичний ремонт – 50 000 грн., витрати на рекламу – 3000 грн., закупівля обладнання – 611 409 грн., та непередбаченні витрати – 20 000 грн. Визначено постійні витрати, які супроводжували проект на протязі трьох років, до яких відносились витрати на оплату праці – 75 500 грн., амортизаційні відрахування – 8682,73 грн., погашення кредиту – 15268,74 грн., виплату ЕСВ – 16 610 грн., та комунальні платежі – 14 746,5 грн.

8. За допомогою програми Project Expert був прорахований грошовий потік за три роки, який на початку діяльності у серпні склав 3 770,94 грн., а у кінці року дорівнював 270 938,04 грн.

9. На початку своєї діяльності, у серпні, чистий прибуток склав -588 591,00 грн., к кінцю 2019 року, у грудні, цей показник складає -280 28,33 грн. Динаміка прибутків та збитків зображена на графіках.

10. Проект був оцінений з боку економічної ефективності, за допомогою таких показників, як чиста теперішня вартість, внутрішня норма рентабельності, індекс прибутковості та термін окупності, і був визначений, як ефективний, оскільки усі показники дорівнювали більше одиниці.

11. Проведено аналіз чутливості та визначено, що проект чутливий найбільше до ціни реалізації та об'єму реалізації. За методом Монте-Карло визначили стійкість проекту, який склав 55,5%.

12. Проаналізовано можливі ризики за допомогою PEST-аналізу та обрані такі методи мінімазації ризиків, як лімітування, диверсифікація та придбання додаткової інформації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Державна служба статистики України.// Статистична інформація [Електронний ресурс]. – Доступ. – <http://www.ukrstat.gov.ua>.
2. Ніколаєнко В. Громадське харчування: організація роботи, документальне оформлення, облік.// Бухгалтерія торговельного підприємства: від А до Я. – 2015. - №16. с. 58
3. Особливості ресторанного господарства в Україні.// Rusnauka.com.ua [Електронний ресурс]. – Доступ. – www.rusnauka.com.ua
4. Ресторанне господарство в сучасних умовах. Основні напрями розвитку.// Tourlib.net [Електронний ресурс].–Доступ. –<http://tourlib.net>
5. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України та Одеської області.// Nauka.kushnir.mk.ua [Електронний ресурс].– Доступ.–: <http://nauka.kushnir.mk.ua>
6. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, 2014.– с. 242
7. Кравченко. – Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. – с. 424
8. КВЕД-2012. // Сервіс для визначення кодів видів економічної діяльності за КВЕД-2012. [Електронний ресурс] – Доступ: <http://kved.ukrstat.gov.ua>
9. Реєстрація фізичної особи-підприємця (ФОП або СПД). // Правинг Юридична компанія. [Електронний ресурс] – Доступ.–: <http://lawfulness.kiev.ua>
10. Оренда приміщень в Одесі. // Дошка оголошень OLX: сайт приватних оголошень в Україні. [Електронний ресурс] –Доступ: <https://www.olx.ua/obyavlenie>
11. Купити касовий апарат. // Conecto.ua. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://kassa-24.com.ua/mg-v545t.html>
12. Класифікатор організаційних форм суб'єктів економіки (СКОФ) (29.09.2014.). // Нормативні документи. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.victorija.ua>

13. Статус фізичної особи-підприємця: проблеми застосування законодавства. // Офіційний веб-портал Верховної ради України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/n0012323-11>

14. Плюси і мінуси ФОП і ТОВ. // Корпорація Global Consulting. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://gc.ua/uk>

15. Закону України «Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань». // Офіційний веб-портал Верховної ради України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua>

16. Спрощена система оподаткування: переваги та недоліки. // Економічні наукові інтернет-конференції. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.economy-confer.com.ua>

17. 2 група платників єдиного податку. // Бухоблік в Україні: бухгалтерський і податковий облік. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.buhoblik.org.ua/nalogi/edinyj-nalog-fizicheskie-licza/612-2.html>

18. Документи необхідні для початку роботи закладу ресторанного господарства// Нормативні документи. [Електронний ресурс]: <https://pomichnyk.org>

19. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу на Україні.// Studwood.ru [Електронний ресурс]: <https://studwood.ru>

20. Аналіз кон'юктури ринку в Україні.// Megaobuchalka.ru [Електронний ресурс]: <https://megaobuchalka.ru/3/24475.html>

21. Аналіз сучасного ринку ресторанного господарства в Україні.// Er.knutd.edu.ua [Електронний ресурс]: <https://er.knutd.edu.ua>

22. Дослідження загальних тенденцій ринку ресторанного господарства України.// Dspace.nbuu.gov.ua [Електронний ресурс]: <http://dspace.nbuu.gov.ua/bitstream/handle>

23. Основні тенденції ринку громадського харчування.// Er.knutd.edu.ua [Електронний ресурс]: <https://er.knutd.edu.ua/bitstream>

24. Торгівельна справа: економіка, маркетинг, організація: Підручник / За заг. ред. проф. Л. А. Брагіна і проф. Т. П. Данько. - М.: ИНФРА-М, 2003. - 560 с.

25. Карпов В.А. Планування та аналіз підприємницьких проектів: навч. посіб. / В.А.Карпов – Одеса: ОНЕУ. – 2014. – 243 с.

26. Балджи М.Д. Обґрунтування господарських рішень та оцінка ризиків: підручн. / 26.М.Д.Балджи, В.А.Карпов, А.І.Ковальов – Одеса: АТЛАНТ. – 2014. – с. 462

27. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності, пов'язаної з виробництвом, випуском і реалізацією продукції (виконанням робіт, наданням послуг), та визначається періодичність проведення планових заходів державного нагляду (контролю)» від 22.08.2008 № 1164. // Офіційний веб-портал Верховної ради України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/75-2008-п>

28. Дашков Л.П., Памбухчянц В.К. Організація, технологія і проектування торговельних підприємств: Підручник для студентів вищих і середніх спеціальних навчальних закладів. - М.: ІОЦ «Маркетинг», 1995. –с. 255

29. Карпов В. Н. Управление маркетингом // Маркетинг. — 1999.- № 2. — С. 29

30. Кредитный калькулятор.// [Fin-calc.org.ua](http://fin-calc.org.ua) [Електронний ресурс] – Режим доступу:<https://fin-calc.org.ua>

31. Способи погашення кредиту.// [Mycredit.ua](http://mycredit.ua) [Електронний ресурс]: – Режим доступу: <https://mycredit.ua>

32. Кредитная система.// [Studfiles.net](http://studfiles.net) [Електронний ресурс]: – Режим доступу: <https://studfiles.net>

33. Виды платежей по кредиту.// [Finexpert24.com](http://finexpert24.com) [Електронний ресурс]: – Режим доступу: <https://finexpert24.com>

34.Сутність економічного ризику.// [Studopedia.su](http://studopedia.su) [Електронний ресурс]: – Режим доступу: <https://studopedia.su>