

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

Кафедра економіки, права та планування бізнесу

**РЕФЕРАТ**

кваліфікаційної роботи

на здобуття освітнього ступеня бакалавра

зі спеціальності 6.030504 «Економіка підприємства»

на тему: «Економічне обґрунтування проекту створення ресторану  
правильного харчування «Їж. Живи. Кохай»

**Виконавець:**

Студентка 4-го курсу ФЕУП

Пужанська Наталія Олегівна \_\_\_\_\_

**Науковий керівник:**

к. е. н., старший викладач

Однолько Вікторія Олександрівна \_\_\_\_\_

ОДЕСА-2019

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**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.

**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;
- сформувати 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.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (34 найменувань) та 2 додатків. Загальний обсяг роботи становить 80 сторінок. Основний зміст викладено на 70 сторінках. Робота містить 20 таблиць.

## **ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ**

У першому розділі «Теоретичні аспекти започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу» розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства : розглянуті нормативно-правові основи підприємницької діяльності в Україні; законотворчі документи та інструкції у сфері ресторанного господарства ; проаналізовано усі переваги та недоліки кожної правової форми та обрано фізична особа підприємець.

У другому розділі «Аналітична оцінка можливості створення ресторану правильного харчування» було розглянуто кон`юнктуру ринку ресторанних послуг в Україні та місті Одесі ; проаналізовано конкурентне середовище у сфері ресторанного бізнесу ; визначено основні спектри послуг ресторану та визначення і порівняння цінового сегменту товару; сформовані сильні, слабкі сторони, можливості та загрози у SWOT-аналізі.. Розраховано витрати на створення та функціонування ресторану.

У третьому розділі «Економічне обґрунтування доцільності відкриття ресторану правильного харчування» прогнозовано прибуток від реалізації послуг ресторану правильного харчування . Проведено оцінку економічної ефективності проекту ресторану «Їж. Живи. Кохай». Проаналізовані можливі ризики та запропоновані заходи щодо їх мінімізації.

## **ВИСНОВКИ**

1. На сьогоднішній день в Україні сфера послуг є досить привабливою сферою діяльності, бо ця сфера активно розвивається. Було вирішено створити ресторан правильного харчування. Відкриття такого ресторану особливо актуально в сучасному світі, коли тренд на здоровий спосіб життя починає усвідомлюватися як реальна користь для тіла і духу людини. Даний вид бізнесу є досить специфічним, але на цей вид послуг завжди знайдеться свій покупець. Люди переходять на правильне харчування, бачачи в ньому ряд переваг для свого фізичного здоров'я.

2. Для створення ресторану необхідно дозвіл санітарно-епідемічної служби , органів державної пожежної безпеки та дозвіл Державної Служби

України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба). Згідно КВЕД-2012, обраний вид діяльності відповідає кодам: 56 Діяльність із забезпечення стравами та напоями; 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування; 56.29 Постачання інших готових страв. Обрано організаційно-правову систему фізична особа-підприємець, заклад буде працювати на спрощеній системі оподаткування – друга група.

3. Визначено структуру ринку ресторанного господарства м. Одеси: найбільшу питому вагу мають малі підприємства. Кількість закладів громадського харчування останні декілька років зростає, бо є стабільний попит на послуги. Приміщення для ресторану було орендоване у великому районі міста, з широкою транспортною розв'язкою по сусідству з фітнес-клубами та тренажерними залами. Таким місцем було обрано м. Одеса Фонтанна дорога 49/1.

4. Стартовий капітал для створення ресторану складе 1 200 000 грн. Найбільшу питому вагу, майже половину стартового капіталу, складають витрати на покупку обладнання та заробітну плату працівників.

5. Стартовий капітал складається з власних коштів та кредиту у банку. Власні засоби у розмірі 900 000 грн., кредит у банку – 300 000 грн. Кредит був узятий під 20% на 24 місяці. Поточні витрати на функціонування ресторану складають 215 567,97 грн . 92 110 грн., складають витрати на оплату праці персоналу з урахуванням ЕСВ, 45000 грн – орендні платежі.

6. На початку серпня 2019 року чистий прибуток має від'ємний показник, який поступово зменшується до грудня 2019 року, а на початку 2020 року показники набувають у першому кварталі 2020 року додатних значень, які й надалі збільшуються. Це говорить про відносну ефективність проекту.

7. Термін окупності проекту склав 13 місяців, а дисконтований – 15 місяців. Що надає інформацію, за який термін проект, за допомогою інструменту прибутку, окупить свої початкові інвестиції, як без врахування впливу фактора часу, так і з його урахуванням. Середня норма рентабельності вказує, на скільки ефективні грошові інвестиції в середньому за рік. Чистий приведений дохід проекту складає 2 224 842 грн., що говорить про ефективність проекту з урахуванням зміни вартості грошей у часі. Індекс прибутковості склав 3,20, що говорить про те, що проект є ефективним у відносному вираженні.

8. Проект чутливий до зміни таких факторів, як оплата праці та загальні витрати. Для попередження та мінімізації ризику обрано наступні міри: лімітування ризику, придбання додаткової інформації щодо майбутнього вибору, диверсифікація ризику. В результаті розробки бізнес-плану визначено: проект створення ресторану є ефективним і рекомендований для реалізації.

## АНОТАЦІЯ

**Пужанська Н.О. «Економічне обґрунтування проекту створення ресторану правильного харчування «Їж. Живи. Кохай»».**

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності «Економіка, 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 the right nutrition «Eat. Live. Love» ”**

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.

