

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ І.В. Давиденко  
“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2019 р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**  
**на здобуття освітнього ступеня бакалавр**  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»  
на тему:  
**«Маркетингові та організаційні аспекти розробки**  
**бізнес-плану кафе-кондитерської»**

**Виконавець**

студентка IV курсу

факультету міжнародної

Стойка Христина

економіки

Іванівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

**Науковий керівник**

викладач

(науковий ступінь, вчене звання)

Єгупова Ірина Миколаївна

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

## ЗМІСТ

	Стор.
ВСТУП.....	3
<b>РОЗДІЛ 1. МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ БІЗНЕС ПЛАНУВАННЯ В РИНКОВИХ УМОВАХ</b>	<b>5</b>
1.1. Сутність і сфера застосування бізнес плану.....	5
1.2. Класифікація бізнес-плану інвестиційного проекту .....	11
1.3. Зміст основних розділів бізнес-плану.....	14
 <b>РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ОБГРОНТУВАННЯ РОЗРОБКИ БІЗНЕС ПЛАНУ ПП «КАРАМЕЛЬ» .....</b>	<b>25</b>
2.1 Характеристика галузі та основні тенденції ресторанного господарства .....	25
2.2 Характеристика кафе-кондитерської «Карамель» та її послуги .....	29
2.3 Маркетинговий план створення кафе-кондитерської «Карамель» ....	32
 <b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНІ ТА ВИРОБНИЧІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ.....</b>	<b>45</b>
3.1 Організаційний план кафе-кондитерської «Карамель» .....	45
3.2 Виробничий план ПП «Карамель».....	50
 <b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>53</b>
<b>Список використаних джерел.....</b>	<b>55</b>
<b>Додатки .....</b>	<b>59</b>

## Вступ

Актуальність теми обумовлена тим що кожен підприємець, починаючи свою діяльність, повинен ясно представляти потребу на майбутнє у фінансових, матеріальних, трудових та інтелектуальних ресурсах, джерела їх отримання, а також вміти чітко розраховувати ефективність їх використання в процесі роботи торгового підприємства.

У ринковій економіці підприємці не зможуть домогтися стабільного успіху, якщо не будуть чітко й ефективно планувати свою діяльність, постійно збирати і акумулювати інформацію, як про стан цільових ринків, положенні на них конкурентів, так і власні перспективи і можливості. При всьому різноманітті форм підприємництва існують ключові положення, застосовні практично у всіх областях комерційної діяльності для різних фірм. Необхідні для того, щоб своєчасно підготуватися і обійти потенційні труднощі і небезпеки, тим самим зменшивши ризик в досягненні поставлених цілей.

Бізнес-план передбачає рішення стратегічних і тактичних завдань, що стоять перед підприємством, незалежно від його функціональної орієнтації:

- організаційно-управленська і фінансово-економічна оцінка стану підприємства;
- виявлення потенційних можливостей підприємницької діяльності, аналіз сильних і слабких сторін;
- формування інвестиційних цілей на планований період.
- У бізнес-плані обґрунтовуються:
  - загальні та специфічні деталі функціонування підприємства в умовах ринку;
  - вибір стратегії і тактики конкуренції;
  - оцінка фінансових, матеріальних, трудових ресурсів, необхідних для досягнення цілей підприємства.

У ринковій економіці підприємці не зможуть домогтися стабільного успіху, якщо не будуть чітко й ефективно планувати свою діяльність, постійно збирати і акумулювати інформацію, як про стан цільових ринків, положенні на них конкурентів, так і власні перспективи і можливості. При всьому різноманітті форм підприємництва існують ключові положення, застосовні практично у всіх областях комерційної діяльності для різних фірм. Необхідні для того, щоб своєчасно підготуватися і обійти потенційні труднощі і небезпеки, тим самим зменшивши ризик в досягненні поставлених цілей.

Таким чином, розробка стратегії і тактики виробничо-господарської діяльності фірми є найважливішим завданням для малого підприємця. Загальновизнаною формою розробки стратегії і тактики є бізнес-план.

Метою даної кваліфікаційної роботи є обґрунтування ефективності бізнес-проекту відкриття кафе-кондитерської – ПП «Карамель».

Об'єктом дослідження є теоретичні та методичні основи розробки бізнес-планів інноваційних проектів.

Предметом дослідження є методичні основи розробки основних розділів бізнес-плану інвестиційного проекту створення кафе-кондитерської «Карамель».

Інформаційною базою для написання кваліфікаційної роботи були різні теоретичні, аналітичні та статистичні матеріали, закони України та інші нормативні документи з питань ресторанного господарства, підручники, навчальні посібники, рекомендовані Міністерством освіти і науки України; монографії та інші періодичні видання відомих вітчизняних і зарубіжних вчених, офіційні статистичні данні, а також Інтернет-сайти.

У дослідженні були використані методи та прийоми програмно-цільового управління, проектного аналізу, інвестиційного аналізу, вивчення та аналіз літературних джерел, спостереження.

## ВИСНОВКИ

1. У роботі розглянуті теоретичні та методичні основи бізнес-планування, визначено сутність, види та цілі бізнес-плану, розглянута структура і зміст

У роботі розглянуті теоретичні та методичні основи бізнес-планування, визначено сутність, види та цілі бізнес-плану, розглянута структура і зміст бізнес-плану, специфіка відкриття підприємств сфери ресторанного господарства в сучасних умовах.

1. Визначено, що будь-який підприємець підприємства малого бізнесу, повинен вміти грамотно і точно оцінити ефективність застосування ресурсів у процесах виробництва продукції виробничої і господарської діяльності компанії.

2. Досліджений стан ринку ресторанного господарства та з'ясовано що в даний час одна з основних тенденцій розвитку ресторанних послуг є кондитерські та пекарні.

На основі проведених досліджень виявлена доцільність відкриття в м. Одесі ПП кафе-кондитерську «Карамель», що будете пропонувати своїм гостям лише свіжу та смачну випічку.

3. Виявлені можливості та загрози, сильні і слабкі сторони кафе-кондитерську «Карамель», до сильних сторін віноситься, зручне і вигідне місце розташування в місті, індивідуальний підхід до кожного клієнта, якісна продукція, швидке обслуговування, середня ціна, висококваліфіковані кондитери, модний інтер'єр, який створює неповторну атмосферу. Щодо слабких сторін то потрібно буде набратися досвіду підприємницької діяльності, можливість проведення невдалих акцій і маркетингових кампаній, підвищення якості роботи персоналу.

4. Проведений аналіз конкурентів показав, що основним конкурентом кафе-кондитерської «Карамель» буде «Salieri», кафе «Штрудель» програє «Salieri» за асортиментом та якістю продукції.

5. Виявлено, що головним способом просування кафе-кондитерської є реклама. При відкритті нового кафе необхідно запустити рекламу на популярній радіостанції, для найбільшої популяризації кафе-кондитерської необхідно створення сайту в мережі Інтернет, створення сторінок у соцмережах.

6. Визначено, що організаційно-правовою формою підприємства буде приватне підприємство.

Планується, що кафе-кондитерська буде працювати з 10 до 21, без вихідних

Встановлено, що потреба у персоналі складає 7 особи, всі працівники підприємства будуть працювати на підставі трудового договору, фонд оплати праці разом з відрахуваннями на ЄСВ складе грн. 61 400 в місяць.

7. Виявлено, що загальна вартість первісних капітальних інвестицій на придбання меблів та технічного оснащення офісу складе 103560 гривень.

Встановлено що до складу постійних витрат кафе-кондитерської увійде оренда приміщення, оплата праці персоналу, відрахування на єдиний

соціальний внесок, комунальні платежі, реклама, телефонія, придбання МБП. Загальну сумму постійних витрат ПП «Карамель» складе 768535грн. за рік.

8. Проведена сегментація постійних споживачів:

- батьки з дітьми, можуть заглянути в будь-який час від 10 до 21 годин;
- студенти, основний потік клієнтів з даної категорії доводиться приблизно з 14 до 18, можуть заглянути після занять (поруч знаходяться учбові заклади(садик,школи та університети);
- молодь, основний потік клієнтів з даної категорії може заглянути в будь-який час від 10 до 21;
- жителі довколишніх будинків, їх відвідуваність від 10 до 21;
- інша категорія споживачів, які просто прийшли в кафе-кондитерську з друзями, щоб розслабитися і відволіктися від повсякденних турбот. Їх відвідуваність зростає з 18 до 21.

9. Визначено, що аналіз отриманих результатів дозволяє зробити висновок відвідуваність зростає з 18 до 21.

9. Визначено, що аналіз отриманих результатів дозволяє зробити висновок про високу економічну ефективність інвестиційного проекту створення в м. Одесі ПП кафе-кондитерську «Карамель».

### **Список використаних джерел**

1. Бізнес-планування : навч. посіб. / Т. Г. Васильців, Я. Д. Качмарик, В. І. Блонська, Р. Л. Лупак. – К. : Знання, 2013. – 173 с
2. Козловський В. О. Бізнес-планування : навч. посіб. / В. О. Козловський, О. Й. Лесько. – Вінниця : ВНТУ, 2006. – 190 с
3. Афанасьєва О.П. Маркетинг у підприємствах ресторанного господарства [текст]: навчально-методичний посібник / О.П. Афанасьєва, О.В. Жегус, О.Р. Мороз, Т.М. Парцирна; Харк. держ. ун-т харч. та торг. - Х.: ХДУХТ, 2009. - 163с.
4. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції “Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку”, 25-27 березня 2015 р. – К.: НУХТ, 2015 р. – 274 с.
5. Бизнес-планирование. Конспект лекций / О.Н. Бекетова, В.И. Найденков. – М.: ЭКСМО, 2012. – 160 с.
6. Бизнес-планирование: Учебное пособие / В.А. Богомолова, Н.М. Белоусова, О.В. Кублашвили, Р.Ю. Ролдугина. – М. : МГУП им. Ивана Федорова, 2014. – 250 с.
7. ДСТУ 4281: 2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”
8. Іванілов О. С. Економіка підприємства : підруч. / О. С. Іванілов. – [2-ге вид.]. – К. : ЦУЛ, 2011. – 728 с.
9. 13 новейших тенденций развития ресторанного бизнеса в 2017 году [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://restaurantnews.com.ua/feed/reviews/13-noveishih-tendencii-razvitiya-restorannogo-biznesa-v-2017-godu-1512.html>
10. Ольга Насонова о будущем ресторанного бизнеса. Актуальные тренды 2016-2017 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.recon.com.ua/olga-nasonova-o-budushhem-restorannogo->

11. Ковтун О. І. Стратегія підприємства : навч. посіб. / О. І. Ковтун. – [3-тє вид., оновлене і доп.]. – Л. : «Новий світ-2000», 2007. – 324 с.
12. Должанський І. З. Бізнес-план: технологія розробки : навч. посіб. / І. З. Должанський, Т. О. Загорна. – К. : ЦНЛ, 2006. – 384 с
13. Єгупова І. М. Порівняльний аналіз розвитку ресторанного бізнесу в Україні / Державне регулювання сфери туризму України в контексті процесів євроінтеграції / За заг. ред. В.Г. Герасименко, О.Л.Михайлюк . — К.: ФОП Гуляєва В.М., 2019. — 332 с. — мой стр. 214-233
14. ДСТУ ISO 10015:2008 Управління якістю. Настанови щодо навчання персоналу
15. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 6 вересня 2005 р. № 2809-IV
16. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24 лютого 1994 р. № 4004-XII)
17. Наказ Міністерство статистики України Про затвердження Інструкції про облік роздрібного товарообороту і товарних запасів, від 28 грудня 1996 р. № 389
18. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12 травня 1991 р. № 1023-XII;
19. Наказ Міністерства економіки України «Про Порядок розробки та XII;
19. Наказ Міністерства економіки України «Про Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства» від 25 вересня 2000р. № 210;
20. Мізюк Б. М. Стратегічне управління : підруч. / Б. М. Мізюк. – [2-ге вид., перероб. і доп.]. – Л. : Магнолія 2006, 2007. – 392 с
21. Слиньков В. Н. Бизнес-план и организация финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учеб. пособ. / В. Н. Слиньков. – [2-е издание, стер.]. – К. : Алерта, 2006. – 456 с.
22. Долгопол, О. О. Формування організаторських умінь майбутніх молодших спеціалістів сфери ресторанного обслуговування у процесі професійної підготовки у коледжі : автореф. дис. ... канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія та 385 Список використаних джерел методика професійної освіти» / О. О. Долгопол ; МОН України, Українська інженерно-педагогічна академія. – Х., 2014. – 20 с.
23. Валуйко Г. Г. Технологія вина / Г. Г. Валуйко, В. А. Домарецький, В. О. Загоруйко. – К. : Центр навчальної літератури, 2003. – 592 с.
24. Гарбар Г. Технологія дослідження гостинності як соціального явища / Г. Грабар // Вища освіта України. – 2011. – № 3. – С. 82–89.
25. Пандяк І. Г. Сучасний стан та проблеми розвитку інфраструктури ділового туризму в Україні / І. Г. Пандяк // Вісник Львів. ун-ту. Сер. географія. – Львів. – 2007. – Вип. 34. – С. 183–189.
26. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта / Я. М. Сало. – Львів : Афіша 2007. – 301 с.
27. Статистичний щорічник України. 1995 – 2013 рр. [Електронний

- ресурс]. – Режим доступу: <<http://www.dengi-info.com/news/nid=63458>>.
28. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: Навчальний посібник / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Ціолковська. - Х.: ХДУХТ, 2009. - 211 с.
  29. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація. Нормативні документи: Довідник. - Львів: Леонорм, 1999. - 347 с.
  30. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах: Зб. наук. праць. - К.: КНТЕУ, 2003. - 303 с.
  31. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервісу: Учебное пособие. - М.: "Дашков и К°", 2009. - 248 с.
  32. Соколюк В.А, Олійник Л.М. Складання меню. Види меню. Навчальний посібник.
  33. Тарасюк Г.М. Бізнес-план : розробка, обґрунтування та аналіз : навч. посібник / Тарасюк Г.М. – К. : Каравела, 2006. – 280 с.
  34. Волосский А. Как написать бизнес-план с нуля : видеоруководство / Альберт Волосский – [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.youtube.com/watch?v=UBsRWTmN8CI>.
  35. Бізнес-план : технологія розробки та обґрунтування : навчальний посібник / С. Ф. Покропивний, С. М. Соболев, Г. О. Швиданенко, О. Г. Дерев'яно. – К. : КНЕУ, 2002. – 379 с. 36. Тарасюк Г.М. Бізнес-план : розробка, обґрунтування та аналіз : навч. посібник / Тарасюк Г.М. – К. : Каравела, 2006. – 280 с.
  37. Стандарты UNIDO для бизнес-плана. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа : [http://www.forum-investor.com/files/UNIDO\\_standards.pdf](http://www.forum-investor.com/files/UNIDO_standards.pdf).
  38. Методичні рекомендації з розроблення бізнес-плану підприємств : затверджені Наказом Міністерства економіки України від 06.09.2006 р. № 290. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.nau.ua/doc/?code=v0290665-06.10>. Методичні рекомендації з розробки бізнес-п 290. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.nau.ua/doc/?code=v0290665-06.10>. Методичні рекомендації з розробки бізнес-п
  39. Швайка Л.А. Планування діяльності підприємства: навч. посіб. / Л.А. Швайка. – [вид. 4-те., стер.]. – Львів: «Новий світ-2000», 2010. – 268 с.
  40. Должанський І. З. Бізнес-план: технологія розробки : навч. посіб. / І. З. Должанський, Т. О. Загорна. – К. : ЦНЛ, 2006. – 384 с.



## Додаток А

### Меню кафе-кондитерської «Карамель»

Найменуванн	Вихід, г	Ціна, грн
Морозиво	100	80
Морозиво гранульоване «Крем брюле»	100	80
Морозиво гранульоване « М'ятний шоколад »	100	80
Морозиво гранульоване «Чізкейк гранульоване»	100	80
Морозиво гранульоване « Бабл-гам »	100	80
Морозиво гранульоване «Солон карамель»	100	80
Гарячі напої		
Чай «Англійський» чорний з цукром	200	30
Чай «Англійський» зелений з цукром	200	30
Чай з квітів ромашки з цукром	200	45
Чай трав'яний з шипшини і гібіскуса з цукром	200	45
Чай червоний «Гірські трави» з цукром	200	45
Кава «Капучіно» з цукром	200	30
Кава «Еспресо» з цукром	200	25
Чай з ягодами обліпихи з цукром	200	30
Чай з ягодами малини з цукром	200	30
Чай з ягодами смородини з цукром	200	30
Раф-кава з цукром	200	30
Кава «Мокко» з цукром	200	35
Кава з шоколадом і маршмеллоу	200	35
Кава «Латте» з цукром і корицею	200	35
Какао з молоком і маршмеллоу	200	35
Шоколад гарячий з маршмеллоу	200	3555
Холодні напої		
Лимонад «Ягідний»	200	90
Лимонад «Вітамінний» Лимонад «Класика»	200	70
Лимонад «Апельсинка»	200	35
Смузі «бадьорить»	200	30
Смузі «Бананово-малиновий»	200	65
Смузі «Освіжаючий яблучний»	200	60
Смузі «Кавово-шоколадний»	200	70
Сік абрикосовий	200	45
Сік апельсиновий	200	40
Продовження додатка А	200	35
сік виноградний	200	30
сік персиковий	200	45
Сік яблучний	200	20
Вода негазована «BonAqua»	200	20
Вода газована «BonAqua»	200	20
Торти		
Naked cake «Імбирний»	1000	380

Вода газовання «BonAqua»	200	20
Торти		
Naked cake «Імбирний»	1000	380
Naked cake «Класика»	1000	450
Naked cake «Шоколадний з вишнею»	1000	300
Naked cake «Стендаль»	1000	450
Naked cake «Сирний рай»	1000	400
Чізкейк «Лайм»	1000	350
Чізкейк «Нью-Йорк»	1000	350
Десерти		
Цукерки «Трюфель»	100	65
Цукерки «Грильяж» із сухофруктів з горіхами в шоколаді	100	85
Тірамісу в стаканчику	100	75
Бананоффі в стаканчику	100	70
Pops cake шоколадний	50	45
Pops cake з вишнею і фундуком	50	50
Pops cake ванільний	50	55
Гофри з медом	75	75
Гофри з ягідним сиропом	75	75
Еклер з солоною карамеллю	75	50
Еклер з малиновим ганашем	75	50
Еклер з шоколадним ганаш	75	50
Краффін з ванільним кремом	75	70
Булочка «Сіннабон»	65	65
Push cake шоколадний	50	75
Push cake ягідний	50	85
Push cake горіховий	50	85
Puncake з медом	50	70
Cupcake лимонний	50	75
Cupcake шоколадний з кавовим кремом	50	45
Cupcake ванільний	50	50
Puncake з ягідним сиропом	50	55