

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

Сментина Н.В.

“ ” _____ 2020 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»
на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ**
СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА (НА ПРИКЛАДІ КАРАОКЕ БАРУ)

Виконавець

студентка ФЕУП

Бабій Ірина Анатоліївна _____

Науковий керівник

к.е.н. доцент

Доброва Наталя Василівна _____

Одеса 2020

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
1.1. Характеристика бізнес-ідеї відкриття власної справи у сфері ресторанного бізнесу.....	6
1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного бізнесу	16
1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування	23
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ КАРАОКЕ БАРУ	
2.1. Характеристика діяльності новоствореного караоке бару.....	28
2.2. Оцінка конкурентних переваг караоке бару на ринку ресторанного господарства послуг м. Одеси.....	34
2.3. Формування стартових витрат на створення караоке бару.....	39
2.4. Формування поточних витрат на функціонування караоке бару...	50
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ПРОЕКТУ ВІДКРИТТЯ КАРАОКЕ БАРУ	
3.1. Прогнозування прибутку від реалізації продукції та послуг.....	60
3.2. Розрахунок та аналіз показників економічної ефективності проекту.....	65
3.3. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації.....	70
ВИСНОВКИ	79
Список використаних джерел	82
Додатки	87

ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи. Ресторанний бізнес є однією із найбільш провідних складових індустрії гостинності в Україні. У всьому цивілізованому світі він є найбільш розповсюдженим та найбільш прибутковим бізнесом у сфері туризму. Караоке наразі є одним з найбільш поширених закладів ресторанного харчування з елементами розваг. Люди приходять в караоке не лише для того, щоб поїсти, але відпочити і розважитись. Розваги – це саме та сфера, яка завжди буде актуальною, адже після тяжких буднів наше суспільство потребує відпочинок, який допоможе зняти стрес та настроїтись на наступні робочі дні.

Заклади ресторанного харчування виконують ряд соціальних функцій: біологічна функція (задоволення потреб в їжі); функція соціалізації (освоєння соціальних і культурних норм); функція розваги; функція задоволення естетичних потреб; функція як відпочинок; функція комунікації (спілкування); творча функція; функція збереження і трансляції традицій.

Також можна відмітити, що актуальність відкриття бізнесу у цій сфері пов'язано також з швидким оборотом вкладеного капіталу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій переконує, що питання становлення ринку ресторанного господарства в Україні не супроводжується теоретичним обґрунтуванням та законодавчою підтримкою.

Окремі аспекти цієї проблеми досліджували українські науковці: Архіпов В.В., Домбик О.М., Іванік О.Л. та ін.

Однак досі не зроблено уточнення структури ринку послуг із врахуванням появи нових для України видів послуг дозвілля, не достатньо опрацьовано понятійний апарат.

Мета кваліфікаційної роботи – теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу.

Мета кваліфікаційної роботи реалізується через такі завдання:

- охарактеризувати бізнес-ідею відкриття власної справи у сфері ресторанного бізнесу;
- визначити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного бізнесу;
- обґрунтувати організаційно-правову форму підприємницької діяльності та систему оподаткування бізнесу;
- охарактеризувати діяльність новоствореного караоке бару;
- оцінити конкурентні переваги караоке бару на ринку ресторанного господарства послуг м. Одеси;
- сформувати стартових витрат на створення караоке бару;
- сформувати поточні витрати на функціонування караоке бару;
- спрогнозувати прибуток від реалізації продукції та послуг;
- розрахувати та проаналізувати показники економічної ефективності проекту;
- проаналізувати можливі ризики та заходи щодо їх мінімізації.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення бару караоке у місті Одесі.

Предмет дослідження – процес бізнес-проектування власної справи у сфері ресторанного бізнесу, а саме караоке бару.

Методи дослідження:

- 1) економіко-статистичний аналіз: аналіз графіків та таблиць;
- 2) маркетинговий, що представляє собою SWOT-аналіз;
- 3) порівняльний метод – при дослідженні сучасних підходів до створення підприємства та управління його економічним розвитком;
- 4) розрахунково-аналітичні методи – при визначенні проблем, тенденцій і перспектив розвитку досліджуваного підприємства;
- 5) метод експертних оцінок – при визначенні основних характеристик зовнішнього середовища нового підприємства.

Інформаційна база дослідження: Закони України, інші нормативно-правові акти України, наукові дослідження вітчизняних і зарубіжних вчених, матеріали наукових конференцій та періодичних видань, статистичні дані Державної служби статистики України, Головного управління статистики в Одеській області та Головного управління економіки Одеської обласної державної адміністрації.

ВИСНОВКИ

У роботі досліджуються методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства та зроблено наступні висновки.

1. Бізнес-ідея полягає у започаткуванні власної справи на ринку ресторанного бізнесу – це відкриття бару караоке. На ринку ресторанного господарства є вільна ніша для відкриття власного бізнесу.

Актуальність створення караоке бару полягає у тому, що люди приходять в караоке не лише для того, щоб поїсти, але відпочити і розважитись. Розваги – це саме та сфера, яка завжди буде актуальною, адже після тяжких буднів наше суспільство потребує відпочинок, який допоможе зняти стрес та настроїтись на наступні робочі дні.

2. Правові умови здійснення підприємницької діяльності, встановлені державою, вимагають державної реєстрації суб'єкта господарювання, підтверджуючої визнання державою законності входження суб'єкта в сферу підприємництва. Державна реєстрація здійснюється відповідно до Закону України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців».

Для здійснення діяльності обрані наступні КВЕДи:

Розділ 56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями.

Клас 56.10. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування.

Клас 56.3. Обслуговування напоями.

Розділ 90. Діяльність у сфері творчості, мистецтва та розваг.

Для діяльності закладу необхідно визначити усі законодавчі аспекти, такі як: СЕС, охорона праці, пожежна безпека, ліцензія на алкоголь.

3. Створюваний караоке бар буде мати статус фізичної особи-підприємця, мати назву «Eat & Sing» функціонувати на загальній системі оподаткування, платник ПДВ.

4. Новоствореного караоке бар «Eat & Sing» буде розміщений за адресою: м. Одеса, вул. Велика Арнаутська будинок 45, загальною площею 220 м². Бар буде включати наступні приміщення: адміністрація, туалетні кімнати, бар, кухня, кімната для персоналу, склад, 4 VIP кабінки, загальний зал. Режим роботи бару 7 днів на тиждень з 9:00 год. до 04:00 год. Зал караоке-бару вміщує до 100 чоловік, є 70 посадочних місць.

5. На даний момент в м. Одеса працює 59 закладів караоке.

Основними конкурентами є ресторан-караоке «MAFIA», караоке-паб «Утесов», ресторан-караоке «Nice club», караоке-бар «Selfie» та караоке-бар «Драва».

SWOT-аналіз показав, що майбутній заклад має переваги перед конкурентами, та має потенціал мінімізувати недоліки, а також є можливість мінімізації загроз зовнішнього середовища. Перевагами створюваного караоке бару «Eat & Sing» є невисокі ціни у порівнянні з конкурентами, використання нового технічного обладнання, зручний та інформаційний сайт, активна рекламна кампанія, молодий кваліфікований персонал, висока якість та великий спектр послуг, зручне місцезнаходження. А також в закладі буде не тільки загальний зал, а й також індивідуальні кімнати для невеликих компаній.

6. Стартові витрати для відкриття караоке-бару складають 1 060 000 грн. Стартовий капітал караоке-бару «Eat & Sing» буде складатися на 56,60 % з власних коштів (600 000 грн) та на 43,40% з позикових коштів (460 000 грн).

7. Щомісячні витрати на функціонування закладу складають в середньому 477 000 грн, а за рік ця сума складе 5 238 891,8 грн найбільші

витрати це витрати на заробітну плату робітників, це пов'язано з тим, що у сфері обслуговування найбільші витрати припадають саме на оплату праці.

8. В перший рік діяльності караоке бару «Eat & Sing» запланована виручка від реалізації продукції та послуг буде складати 13 033 800 грн, у другий рік діяльності складає 15 164 217,6 грн. Фінансовий результат за перший рік складатиме 6 106 843,2 грн, у другий 7 645 948 грн.

Грошовий потік планується за перший рік у розмірі 5 006 691,42 грн, у другий 6 328 757,36 грн.

9. Проведений аналіз ефективності створення караоке-бару «Eat & Sing» на основі розрахунку основних показників оцінки ефективності інвестицій показує, що: чистий приведений дохід буде складати 1 245 292 грн; індекс прибутковості дорівнює 1,82; внутрішня норма рентабельності – 89,76%; період окупності проекту складає 20 місяців. Це підтверджує, що проект є ефективним.

Проект перестає бути збитковим та починає приносити прибуток з 1 кварталу 2021 року. На 2021 рік чистий прибуток склав 606 548,34 грн. Валовий прибуток за 2021 рік складе 4 033 200 грн, а поточні витрати на 2021 рік склали 2 866 329,20 грн.

10. Ризик у діяльності підприємства ресторанного бізнесу – це ймовірність того, що підприємство зазнає збитків або втрат у разі прийняття управлінського рішення, яке не виконується, або під час прийняття якого були допущені помилки. Були проаналізовані можливі ризики для створюваного бізнесу та перераховані заходи, в результаті чого вплив ризикових ситуацій буде зведено до мінімуму.

По методу Монте-Карло стійкість проекту складає 87%.

Найбільш впливовим на ресторанний ринок є економічний ризик: неплатоспроможність населення, зростання курсу долара та девальвація гривні.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Вибір бізнес ідеї. *Навчальні матеріали онлайн*: веб-сайт. URL: https://pidruchniki.com/1212110842046/menedzhment/vibir_biznes-ideyi (дата звернення: 11.01.2020).
2. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. *Підручники для студентів*: веб-сайт. URL: <https://westudents.com.ua/glavy/92188-111-restoranne-gospodarstvo-yogo-mstse-v-> (дата звернення: 11.01.2020).
3. Ресторанний ринок України. *Essays club*: веб-сайт. URL: <https://ru.essays.club/Економическиедисциплины/Маркетинг/Ресторанный-рынок-Украины-136764.html> (дата звернення: 11.01.2020).
4. Аналіз ринку харчування поза домом в Україні. *Pro consulting*: веб-сайт. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-pitaniya-vne-doma-v-ukraine-2019-god> (дата звернення: 11.01.2020).
5. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. *Туристична бібліотека*: веб-сайт. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/ivanik.htm (дата звернення: 14.01.2020).
6. Динаміка доходів населення Одеської області. *Державна служба статистики України*. веб-сайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 14.01.2020).
7. Чисельність студентів Одеської області. *Міністерство освіти і науки України*. веб-сайт. URL: <https://studyinukraine.gov.ua/> (дата звернення: 14.01.2020).
8. Динаміка туристів в Одесі. *Одесский курьер*. веб-сайт. URL: <https://uc.od.ua/news/urbanism/1222646> (дата звернення: 14.01.2020).
9. Заклади ресторанного господарства. *Головне управління статистики в Одесі*. веб-сайт. URL: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 14.01.2020).

10. Чисельність населення Одеси на 2020 р. *RUnetMir*: веб-сайт. URL: <https://runetmir.com/chislennost-naseleniya-odessa> (дата звернення: 17.01.2020).
11. ДСТУ 4281: 2004. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно стандарту України. веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5437376/page:6/> (дата звернення: 17.01.2020).
12. Особливості виробничо-торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства. *Студопедія*: веб-сайт. URL: https://studopedia.com.ua/1_180490_osoblivosti-virobnicho-torgovelnoidiyalnosti-zakladiv-restorannogo-gospodarstva.html (дата звернення: 17.01.2020).
13. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. [Чинний від 1999-03-26]. Київ, 1999. № 163. *Державна законодавча база*: https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99 (дата звернення: 17.01.2020).
14. Инновации в ресторанном мире. *Reston*: веб-сайт. URL: https://reston.ua/kyiv_topics/innovatsii-v-restorannom-mire (дата звернення: 19.01.2020).
15. ДК009:2010. Класифікатор видів економічної діяльності. [Чинний від 2012-01-01]. Київ, 2012. № 163. *Convex*: веб-сайт. URL: <http://www.proagro.com.ua/reference/promua/kved/1581.html> (дата звернення: 19.01.2020).
16. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.04.1994 № 4005. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/4005-12> (дата звернення: 19.01.2020).
17. Про затвердження Правил пожежної безпеки для об'єктів площею до 300 м²: Закон України від 06.04.2011 № 402. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0414-12> (дата звернення: 20.01.2020).
18. Перелік необхідних документів для відкриття ресторанного господарства. *Юридичний помічник*: веб-сайт. URL: <https://pomichnyk.org/dlya-yurydychnyh-osib/perelik-neobhidnyh-dokumentiv->

dlya-vidkryttya-zakladu-hromadskoho-harchuvannya-v-2017-r.html (дата звернення: 20.01.2020).

19. Про затвердження Правил пожежної безпеки в Україні. Наказ Міністерства внутрішніх справ України від 30.12.2014 № 1417. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0252-15> (дата звернення: 20.01.2020).

20. Ресторан: приміщення, кулінарна характеристика, меню, обслуговування. *Банк українських рефератів*: веб-сайт. URL: <http://www.bur.com.ua/referaty/open.1086.html> (дата звернення: 21.01.2020).

21. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів: Закон України від 19.12.1995 № 46. URL: <https://i.factor.ua/ukr/journals/nibu/golden/g-03/article-1706.html> (дата звернення: 21.01.2020).

22. Форми підприємницької діяльності, правові аспекти. *StudFiles*: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5009820/page:2/> (дата звернення: 26.01.2020).

23. Економіка та організація підприємницької діяльності: навч. посіб./ за заг. ред. д.е.н. Н.В. Сментини. Київ, 2019. 320 с.

24. Добрава Н.В., Осипова М.М. Основи бізнесу: навчальний посібник. Одеса, 2018. 305 с.

25. Бари, види, класифікація. *StudBooks.net*: веб-сайт. URL: <https://studbooks.net/545160/kulturologiya/bary> (дата звернення: 26.01.2020).

26. Знайди головну фішку свого бару. *Alcoukrguru*: веб-сайт. URL: <https://alcoukrguru.ru/koktejli/3527-znajdi-golovnu-fishku-svogo-baru.html> (дата звернення: 28.01.2020).

27. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 280 с.

28. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. *Туристична бібліотека*: веб-сайт. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/dombyk.htm (дата звернення: 2.02.2020).
29. Балабанова Л.В. SWOT- аналіз – основа формування маркетингових стратегій: навч. посібник. Київ: Знання, 2005. 301 с.
30. Складання стратегічного балансу та сутність SWOT-аналізу. *Stud24*: веб-сайт. URL: <https://www.stud24.ru/marketing/swot--analz-u-marketingovomu/281408-839296-page1.html> (дата звернення: 5.02.2020).
31. Проценти по кредиту. *ПриватБанк*: веб-сайт. URL: <https://privatbank.ua/ru> (дата звернення: 15.02.2020).
32. Поточні витрати підприємства. *Ua-referat.com*: веб-сайт. URL: https://ua-referat.com/Поточні_витрати_підприємства_та_шляхи_їх_економії (дата звернення: 10.02.2020).
33. Єріна А. М. Статистичне моделювання та прогнозування: навч. посібн. Київ: КНЕУ, 2001. 170 с.
34. Моделі прогнозування. *Наукові конференції*: веб-сайт. URL: <http://intkonf.org/sisoeva-im-modeli-prognozuvannya-pributku-pidpriemstva-v-zalezhnosti-vid-metodiv-oblikovoyi-politiki> (дата звернення: 11.02.2020).
35. Грошовий потік. *Світ знання*: веб-сайт. URL: <https://mirznanii.com/a/234525/groshoviy-potk/> (дата звернення: 24.03.2020).
36. Дисконтовані показники. *Студопедія*: веб-сайт. URL: https://studopedia.ru/13_14863_diskontovani-pokazniki.html (дата звернення: 15.04.2020).
37. Оцінка ефективності проєктів. *Buclib*: веб-сайт. URL: <https://buklib.net/books/22886/> (дата звернення: 15.04.2020).
38. Внутрішня норма рентабельності. *Stud.com.ua*: веб-сайт. URL: https://stud.com.ua/91667/investuvannya/vnutrishnya_norma_rentabelnosti (дата звернення: 20.04.2020).

39. Карпов В. А. Планування та аналіз підприємницьких проектів: навч. Посібн. Одеса: Одеський національний економічний університет. 2019. С. 324.

40. Метод дисконтованого терміну. *Навчальні матеріали онлайн*: веб-сайт. URL: https://pidruchniki.com/1953061040742/buhgalterskiy_oblik_ta_audit/metod_diskontovanogo_terminu_okupnosti_investitsiy (дата звернення: 21.04.2020).

41. Зміст та функції підприємницького ризику. *Бібліотека електронних підручників*: веб-сайт. URL: http://e-pidruchniki.com/content/571_71_Zmist_ta_fynkcii_pidpriemnickogo_riziky.html (дата звернення: 21.04.2020).

42. Балджи М.Д., Карпов В.А., Ковальов А.І. Обґрунтування господарських рішень та оцінка ризиків: навч. посіб. Одеса: ОНЕУ, 2013. 670 с.

43. Банківські ризики. *Ukrbukva.net*: веб-сайт. URL: <https://ukrbukva.net/page,4,79756-Bankovskie-riski-i-ih-klassifikaciya-Sushnost-bankovskih-riskov.html> (дата звернення: 21.04.2020).

44. Методи впливу на ризик. *Лекции нет*: веб-сайт. URL: <https://lektsii.net/1-133310.html> (дата звернення: 21.04.2020).

45. Оцінка чутливості інвестиційного проекту. *Студопедия*: веб-сайт. URL: https://studopedia.ru/21_124275_otsinka-chutlivosti-investitsiynogo-proektu.html (дата звернення: 21.04.2020).

46. Ресторанне господарство. *Lib.sale*: веб-сайт. URL: <https://lib.sale/restoran-gostinica-menedjment/restoranne-gospodarstvo-yak-sfera.html> (дата звернення: 21.04.2020).