

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

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за освітньою програмою
«Економіка та планування бізнесу»

на тему: «Економічне обґрунтування проекту створення пекарні»

Виконавець:

Студентка 47 групи ФЕУП

Васалатій Олени Анатоліївни _____

Науковий керівник

к.е.н., ст. викладач

Однолько Вікторія Олександрівна _____

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми кваліфікаційної роботи. У наш час хліб не вимагає особливого представлення, він завжди користувався попитом і завжди буде ним користуватися, оскільки цей вид продукції відноситься до товарів першої необхідності. Звичайно ж, що ринок досить сильно заповнений підприємствами, які випікають хліб, але актуальність створення ТОВ "ПОНЧИК" полягає не в тому, щоб стати черговим типовим підприємством у цій сфері, а намагатися запропонувати нові ідеї, новий асортимент для більш повного та якісного задоволення потреб споживачів. Більшість підприємств виготовляють абсолютно звичайний хліб, тому з'являється сенс виготовляти не "Бородінський" і "", а інші види хліба з історією і традиціями інших країн. Саме ця ідея і покладена в основу розробки бізнес-плану створення міні пекарні ТОВ "ПОНЧИК".

Питання розвитку хлібопекарської галузі України постійно досліджували в своїх працях вітчизняні й зарубіжні науковці, такі як О. М. Васильченко, О. А. Опря, М. М. Перелигін, М. В. Нетяжук, В. І. Дробот, О. В. Шубравська, М. М. Білоусова та ін. Окремо потрібно відмітити праці Л. І. Карнаушенка, Ю. Л. Труші, С. Петрухи, М. П. Сичевського, Л. М. Чернелевського, сферою досліджень яких є стан виробничо господарської діяльності хлібопекарських підприємств України. Також було розглянуто роботи таких видатних вчених: Н.В. Добрава, М.Д. Балджи, Н.В. Сментина, В.А. Карпов, В.О. Однолько, В.О. Янковий, Є.А. Каражия, А.А. Фіалковська.

Водночас у сучасній науковій літературі відсутній комплексний підхід до вирішення проблем галузі хлібопекарства, удосконалення політики державного її регулювання, інтенсифікації розвитку промислових хлібопекарських підприємств у депресивних регіонах. Також, потрібно зазначити, що на сьогоднішній день ще недостатньо розкриті питання ефективності функціонування хлібопекарських підприємств на регіональному рівні та напрями підвищення ефективності виробництва хліба і хлібобулочних виробів у нових ринкових умовах господарювання. Важливість подолання економічної кризи на підприємствах хлібопекарської промисловості потребує розроблення комплексного підходу до її проблем і дає підстави стверджувати про необхідність проведення постійного моніторингу й аналізу діяльності підприємств даної галузі для отримання найбільш повної інформації про реальний стан справ і використання її для розроблення заходів з удосконалення управління цими підприємствами.

Мета кваліфікаційної роботи: дослідити теоретичні, методологічні та прикладні аспекти започаткування власної справи з виробництва хлібобулочних виробів.

Досягнення поставленої мети обумовило необхідність вирішення таких завдань:

- розглянути теоретичні аспекти започаткування власної справи;
- вивчити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в м.Одеса;
- запропонувати концепцію створення нової міні пекарні та обґрунтувати вибір організаційно-правової форми новостворюваного бізнесу;

- проаналізувати конкурентне середовище на ринку пекарень в м.Одеса;
- провести SWOT-аналіз створеного підприємства;
- сформуванати витрати на створення та функціонування бізнесу;
- спрогнозувати прибуток від реалізації продукції та послуг пекарні;
- розрахувати показники економічної ефективності проекту;
- проаналізувати можливі ризики при відкритті та функціонуванні пекарні та запропонувати заходи щодо їх запобігання.

Предмет дослідження – бізнес-проекування започаткування власної справи у хлібопекарській галузі.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення пекарні ТОВ «ПОНЧИК» у м. Одеса.

Методи дослідження. Для вирішення поставлених завдань в роботі використовувалися різні методи. Методи теоретичного узагальнення і 5порівняння (аналіз і синтез, індукція і дедукція) – для дослідження теоретичних та організаційних аспектів проблеми. Методи збирання, зведення та групування, узагальнення та економіко-статистичні методи – для вивчення та відображення тенденцій на ринку. Застосувалися комп'ютерні програми такі як Excel та Word для обробки й аналізу інформації.

Інформаційною базою дослідження слугували наукові публікації та монографічні видання вчених, нормативно-законодавчі акти України, матеріали наукових конференцій і досліджень, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, дані звітності офіційних статистичних збірників.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра зі вступу, трьох розділів, висновку, списку використаних джерел 30 найменувань. Загальний обсяг роботи становить 65 сторінок. Основний зміст викладено на 61 сторінках. Робота містить 15 таблиць.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі *«Загальна концепція організації власного бізнесу в Україні у хлібопекарській сфері»* розглянуто характеристику бізнес ідеї; умови організації та здійснення підприємницької діяльності у сфері хлібопікання; вибір організаційно-правової форми та системи оподаткування.

У другому розділі *«Аналітична оцінка можливості створення підприємства на ринку хлібопекрних продукції»* проаналізовано діяльність новоствореного підприємства хлібопікання; оцінку конкурентних переваг на ринку пекарень м. Одеси; формування стартових витрат на створення пекарні; формування поточних витрат на функціонування пекарні.

У третьому розділі *«Економічне обґрунтування проекту створення ТОВ «Пончик»* запропоновано прибуток від реалізації послуг; аналіз показників економічної ефективності проекту; можливі ризики та заходи щодо їх мінімізації.

ВИСНОВКИ

Проведені дослідження дозволяють зробити висновки.

1. Створення хлібопекарні є актуальним, так як виробництво хлібопекарної продукції, як продукції першої необхідності, користується високим попитом. Було вирішено створювати міні-пекарню, так як є низка переваг перед великими пекарнями, а саме мобільність і можливість виготовлення дрібно штучних хлібних виробів, на ринку хлібопекарної продукції не має самих прямих конкурентів, відповідно пекарня займе свою нішу на ринку хлібопекарної продукції.

2. Основними перевагами створюваної пекарні перед конкурентами є можливість виготовлення нових видів продукції за бажанням покупця, а також відкритість до співробітництва з різними підприємствами.

3. Планується відкриття міні пекарні зі статусом юридичної особи – товариство з обмеженою відповідальністю під назвою «ПОНЧИК». Працювати ТОВ «ПОНЧИК» буде на спрощеній системі оподаткування 3 групи.

4. Розташовуватися пекарня буде в орендованому приміщенні (загальною площею 80 м²) за адресою: м. Одеса, Миколаївська дорога 168. Вартість оренди приміщення складає 12 000 грн за місяць.

5. Для того, щоб задовольнити різноманітні смаки споживачів міні пекарня «ПОНЧИК» буде випускати наступні види хлібобулочних виробів.

- булочка з корицею;
- булочка з сиром та родзинками;
- булочка з маком;
- ватрушка;
- круасан в асортименті (полуниця, персик, шоколад);
- пончики;
- пиріжки в асортименті (вишня, картопля, м'ясо, капуста, яблуко);
- сосиска в тісті;
- сосиска з сиром;
- торт в асортименті («Наполеон», «П'яна вишня», «Медовик»);
- хачапури з сиром;
- хачапури з м'ясом;
- штрудель в асортименті (вишня, малина, яблуко).

6. Для започаткування бізнесу потрібні інвестиції у розмірі 548 900 грн. Для відкриття ТОВ «ПОНЧИК» планується взяти кредит у розмірі 50 000 грн у банківській установі «ПриватБанк» під 20 % річних строком на 1 рік.

Сума кредиту з урахуванням відсотку за рік складатиме 55 342,47 грн.

7. Розрахунки статей поточних витрат свідчать, що загальна сума поточних витрат за рік функціонування пекарні складатиме 1 180 088 грн.

8. Виручка від реалізації хлібопекарної продукції за рік – 3 189 360 грн. Грошовий потік за рік функціонування пекарні буде дорівнювати 1 353 256,8 грн.

9. Провівши усі розрахунки показників ефективності, можна зробити висновок про те, що діяльність ТОВ «ПОНЧИК» є вигідною і доцільною. Так як починаючи з 1 року показники з кожним роком підвищуються і підприємство отримує прибуток, термін окупності склав 36,5 місяців або 3 роки та 4 днів.

Підводячи підсумки, можна з впевненістю сказати, що ТОВ «ПОНЧИК» знайде місце на ринку хлібопекарень України і створення цього підприємства є вигідним.

Отже, доки наша продукція буде якісною, свіжою, смачною, корисною, доти в нас буде гарна репутація і багато споживачів.

АНОТАЦІЯ

Васалатій Олени Анатоліївни

«Економічне обґрунтування проекту створення пекарні»

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», за освітньою програмою «економіка та планування бізнесу». – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2020.

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

Проаналізовано насиченість ринку пекарень в Україні. Проведено оцінку внутрішніх конкурентних переваг пекарень. Розраховано витрати на створення та функціонування пекарень.

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

Ключові слова: випікання хлібу, ринок пекарень, прибуток, ефективність, ризик, беззбитковість.

ANNOTATION

Vasalatii O. «Economic justification of the project of creation of a bakery»

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty "Entrepreneurship, trade and exchange activities» for the educational program "economics and business planning". – Odessa National Economics University. – Odessa, 2020.

The theoretical principles of starting a business in Odessa are considered in the paper. The legal framework for opening a bakery has been investigated. Also, the choice of the method of entering into business, the legal form and the chosen tax system is substantiated.

The saturation of the bakery market in Ukraine is analyzed. The internal competitive advantages of bakeries have been evaluated. Costs for the creation and operation of bakeries have been calculated.

The profit from the project realization is estimated and the cost-effectiveness calculations of the bakery opening are presented. Possible risks have been analyzed and measures taken to minimize them.

Keywords: bread baking, bakery market, profit, efficiency, risk, break-even.