

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

(підпис)

“20” травня 2020 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

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 КАФЕ»

Виконавець:

студент ФЕУП

Гайдукевич Андрій Сергійович _____

/підпис/

Науковий керівник:

д.е.н, професор

Сментина Наталія Валентинівна _____

/підпис/

Одеса 2020

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| ВСТУП | 3 |
| РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ БІЗНЕСУ У ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА | 5 |
| 1.1. Характеристика бізнес-ідеї започаткування підприємницької діяльності у галузі ресторанного господарства | 5 |
| 1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у індустрії ресторанного бізнесу | 11 |
| 1.3. Обґрунтування організаційно-правової форми бізнесу та системи оподаткування у сфері послуг харчування | 20 |
| РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ ВІДКРИТТЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТИПУ КАФЕ | 27 |
| 2.1. Аналіз сучасного стану ринку послуг ресторанного господарства | 27 |
| 2.2. Визначення конкурентних переваг створюваного кафе | 34 |
| 2.3. Формування витрат на створення та функціонування кафе | 39 |
| РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА | 53 |
| 3.1. Розрахунки прибутку від реалізації послуг кафе | 53 |
| 3.2. Показники економічної ефективності проекту | 56 |
| 3.3. Аналіз можливих ризиків та заходи для їх мінімізації | 61 |
| ВИСНОВКИ | 68 |
| Список використаних джерел | 71 |
| Додатки | 75 |

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Сфера послуг харчування в Україні продовжує формуватися та є, на думку експертів, однією з найпривабливіших для підприємців. Щорічно в Україні і зокрема у м. Одеса відкриваються нові заклади харчування. Попри те, що ресторанне господарство є перспективною галуззю, яка постійно розвивається, на сьогоднішній день ця ніша ще не повністю зайнята. Відтак, дана сфера може розглядатися як приваблива для тих, хто бажає розпочати власну справу.

Головною метою підприємця є отримання прибутку. Ця мета досягається через задоволення потреб споживачів. Відкриваючи заклад харчування, підприємець має визначити, на яку категорію відвідувачів буде зорієнтовано його заклад, обирає стратегію розвитку та визначає розмір грошових вкладень та прибутку. Окрему увагу необхідно приділити реалізації стратегії розвитку закладу. Правильні дії підприємця принесуть бажані результати. Усе це знаходить прояв в економічному обґрунтуванні проекту відкриття відповідної підприємницької діяльності.

Питання організації та планування підприємницької діяльності розглядалися у наукових працях таких науковців, як: О.В. Яшина, І.В. Скавронська, О.О. Вишнеvsька, Е. Гладских, О.В. Дишкантюк, Д.О. Харенко, Л.М. Івичук, А. Венгер, А.І. Орехова, М.Д. Балджи, Н.В. Сментина, В.А. Карпов, А. І. Ковальов, А. С. Ткачук, Н. В. Доброва та ін.

У даній роботі акцент буде зроблено на розкритті ролі ресторанного господарства на сучасному етапі господарювання, у визначенні необхідного обсягу інвестицій для започаткування діяльності закладу харчування, а також грошового потоку, який генерує реалізація проекту.

Метою кваліфікаційної роботи є теоретичні, методичні та прикладні аспекти обґрунтування бізнес ідеї започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети у роботі поставлені такі завдання:

- надати характеристику бізнес-ідеї започаткування підприємницької діяльності у галузі ресторанного господарства;
- визначити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у індустрії ресторанного бізнесу;
- обґрунтувати організаційно-правову форму бізнесу та систему оподаткування у сфері послуг харчування
- проаналізувати сучасний стан ринку послуг ресторанного господарства;
- визначити конкурентні переваги створюваного кафе;
- обґрунтувати витрати на створення та функціонування кафе;
- розрахувати прибуток від реалізації послуг кафе;
- визначити показники економічної ефективності проекту;
- провести аналіз ризиків та запропонувати заходи щодо їх мінімізації.

Об'єктом дослідження є процес обґрунтування доцільності створення кафе у сфері послуг харчування.

Предметом дослідження є бізнес проектування започаткування власної справи послуг харчування.

Методи дослідження. Для вирішення поставлених у кваліфікаційній роботі завдань використовувалися такі методи: аналогії, системного аналізу; логічної абстракції: аналізу і синтезу, SWOT-аналіз; індукції та дедукції; методи економіко-статистичного аналізу: табличний, групування.

Інформаційною базою дослідження є нормативно-законодавчі акти України, аналітичні матеріали відповідних державних органів, наукові публікації та монографічні видання.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити наступні основні висновки.

1. Сучасна сфера ресторанного господарства постійно розширяється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. Цю галузь можна назвати перспективною для інвестування капіталу, що гарантує достатньо швидко оберненість вкладених коштів. Бізнес-ідея започаткування реалізації власної справи полягає у створенні тематичного кафе «Seven Tapas», що буде спеціалізуватися на приготуванні різних страв зі свіжих та натуральних продуктів.

2. Процедура започаткування бізнесу у сфері ресторанного господарства передбачає такі етапи: державна реєстрація бізнесу, відкриття банківського рахунку, дотримання вимог щодо обов'язкового приймання спеціальних платіжних засобів для здійснення розрахунків, реєстрація платником податку, набуття у власність або оренда приміщення, отримання вимог до приміщення та матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства, дотримання вимог до працівників закладів сфери надання послуг харчування, оформлення трудових відносин з працівниками (для фізичної особи-підприємця) та повідомлення органів державної фіскальної служби в день укладення трудового договору (в день видачі наказу) про прийняття працівника (працівників) на роботу, дотримання вимог до харчових продуктів, державна реєстрація потужностей операторів ринку харчових продуктів, отримання дозволу на розміщення зовнішньої реклами на будівлі, дотримання інших вимог до закладів ресторанного господарства, придбання та реєстрація касового апарату, укладання договору суб'єкта господарювання з центром сервісного обслуговування про технічне обслуговування реєстратора розрахункових операцій, введення в експлуатацію та опломбування реєстратора розрахункових операцій, видача реєстраційного посвідчення на реєстратор розрахункових операцій.

Послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання у КВЕД-2010 віднесені до групи 56.2 класу 56.10 «Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування».

3. Найбільш поширеною та більш доступною організаційною формою ведення господарської діяльності є фізична особа-підприємець. Це пов'язано з простотою її організації, простотою ведення бухгалтерського обліку та податкової звітності і можливістю використання найманої праці. Важливим рішенням у справі відкриття власного бізнесу є вибір системи оподаткування. Згідно з внесеними у Податковий кодекс України змінами з 1 січня 2012 р. фізичні особи-підприємці поділені на 3 групи, для яких ставки єдиного податку є різними.

4. Чим молодше люди, тим частіше вони харчуються поза домом. Люди віком до 30 років є основною категорією відвідувачів. Під час дослідження окрему увагу було приділено закладам іспанської кухні. Їх кількість зросла з 2 закладів у 2016 році до 4 у 2020 році. Згідно досвіду різних країн, зазвичай, великий перелік різних страв до вподоби відвідувачам. Саме тому, більшість закладів ресторанного господарства пропонують змішані кухні.

5. SWOT-аналіз дозволив визначити основні конкурентні переваги та загрози створюваного кафе. Головною загрозою є високий рівень конкуренції на ринку, ймовірність появи нових конкурентів. Створюючи власний бізнес, особливу увагу слід звернути на використання сильних сторін та можливостей. Продукцією, що пропонуватиме кафе, будуть різноманітні страви іспанської кухні та безалкогольні напої. Найбільш вигідними для реалізації з точки зору фінансової віддачі є основні страви та закуски. Головним завданням закладу у перші роки його функціонування є проникнення на ринок, утримання і розширення частки ринку. Головними конкурентними перевагами кафе на початковому етапі буде цінова політика, що розрахована на споживачів з середнім рівнем доходів, тобто доступність ціни послуг для молоді, якість товарів та послуг.

6. Стартовий капітал, що необхідний для реалізації бізнес-ідеї, становитиме 476425,00 грн. З них початкові інвестицій - 435057,00 грн, а оборотний капітал - 41368,00 грн. Крім того планується 31,98 % стартового капіталу фінансувати за рахунок кредитних коштів. Витрати, що пов'язані з основною діяльністю підприємства за певний період, складають кошторис витрат. У 2021 р. витрати кафе будуть складати 2482601,67 грн., у 2022 р.- 2665779,71, у 2023 р. - 2866692,73 грн.

7. Головним показником результативності роботи закладу харчування є прибуток. Планується, що чистий прибуток від діяльності кафе у 2021р. складе 105469,8 грн., у 2022 році – 1599906,25 грн., у 2023 році – 2028493,57 грн..

8. Термін окупності проекту складає 1,1 роки або 14 місяців, що по нормативному критерію є хорошим показником і підтверджує висновок про достатньо високу економічну ефективність інвестиційного проекту.

9. До зовнішніх ризиків слід віднести: кількість відвідувачів нижче очікуваної кількості, підвищення закупівельної ціни на сировину, збільшення тарифів на електропостачання та водопостачання, поява нових конкурентів та активація діючих, сезонність, зниження платоспроможності населення. До внутрішніх ризиків можна віднести: плинність кадрового персоналу, низький рівень компетенції персоналу та якості обслуговування, крадіжки з боку персоналу. Для беззбитковості функціонування кафе необхідно, щоб річний обсяг чистого доходу був не менше 3047384,98 грн.

Список використаних джерел

1. Організація послуг харчування: навч. посібник. Львів. 2016. URL: http://generation.at.ua/load/knigi/organizacija_poslug_kharchuvannja/organizacija_poslug_kharchuvannja_lviv_2006/124-1-0-212
2. Яшина О.В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні. *Все о туризме: туристическая библиотека*. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/yashyna.htm
3. Скавронська І.В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду. *Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту*. 2009. Вип. 2. С. 232-244.
4. ДСТУ4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: http://www.dnaor.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004/
5. Вишневська О.О. Словник ресторанних термінів. *ХНУ імені В.Н. Каразіна*. 2011. 40 С.
6. Гладских Е. Обзор ресторанного рынка. 2017. URL: <https://delo.ua/lifestyle/sytnyj-god-obzor-restorannogorynka-329410.htm>
7. Класифікатор видів економічної діяльності. 2010. URL: http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/56/KVED10_56_10.htm
8. ГОСТ 30389-95. Общественное питание. Классификация предприятий. URL: http://knowledge.allbest.ru/sport/3c0b65635a2ad68b5c43b89521206c27_0.html
9. Ринок ресторанного бізнесу України. URL: <http://poglyad.com/blog/4/437/>
10. Дишкантюк О.В., Харенко Д.О., Івичук Л.М. Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму. *Економіка харчової промисловості*. 2018. Том 10. Випуск 2. С. 31-39. URL: <http://oaji.net/articles/2019/3396-1555161441.pdf>

11. Українці рідко харчуються поза домом. *Цифровий світ*. 2016. URL: <https://www.nielsen.com/ua/uk/insights/article/2016/nielsen-ooH-dining-trends-for-web/>
12. Підвищення лімітів для ФОП. 2020. URL: <https://minfin.com.ua/2020/02/03/40528683/>
13. Суб'єкти підприємництва та правові форми організації підприємств. URL: https://pidruchniki.com/1698010462890/politekonomiya/subyekti_pidpriyemnitstva_pravovi_formi_organizatsiyi_pidpriyemstv
14. Господарський Кодекс України від 16 січня 2003 року № 436-IV. Відомості Верховної Ради (ВВР). 2003. № 18, № 19-20, № 21-22. С.144.
15. Венгер А. Підприємництво, його організаційні форми в Україні. *Географія та основи економіки в школі*. 2004. № 4. С. 9 -12.
16. Податковий кодекс України № 533-IX (редакція від 17.03.2020 р.). URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>
17. Про загальну систему оподаткування ФОП. URL: <https://buduysvoe.com/publications/pro-zagalnu-systemu-opodatkuvannya-fop>
18. Зрозумілі кроки для відкриття бізнесу. *Start Business Challenge*. URL: <https://sbc.regulation.gov.ua/>
19. Харчування жителів України поза домом. *Київський міжнародний інститут соціології: соціологічні та маркетингові дослідження*. URL: <https://www.kiis.com.ua/?lang=ukr&cat=reports&id=762&page=1&t=12>
20. Дослідження Nielsen Dining-out trends щодо споживчих звичок. URL: <https://www.nielsen.com/ua/uk/>
21. Пошук готелей та закладів харчування. URL: <https://www.tripadvisor.ru/SmartDeals-g294473-Ukraine-Hotel-Deals.html>
22. Приватбанк учасник програми «доступні кредити 5-7-9%». URL: <https://privatbank.ua/business/5-7-9>
23. Pro-consulting – маркетингові дослідження і бізнес-консалтинг. URL: pro-consulting.ua

24. Сутність, види, формування та розподіл прибутку підприємства.
URL:
https://pidruchniki.com/82247/ekonomika/sutnist_vidi_formuvannya_rozpodil_pributku_pidpriyemstva.
25. Орехова А.І. Економічна сутність категорії прибуток. *Науково-виробничий журнал*. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/inek_2013_7_74.
26. Про ціни та ціноутворення : Закон України від 21 червня 2012 р. № 540-IX (редакція від 30.03.2020 р.). URL:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5007-17>.
27. Обґрунтування доцільності інвестування. URL:
https://pidruchniki.com/1029121463338/investuvannya/obgruntuvannya_dotsilnost_i_investuvannya
28. Балджи М.Д. Економічний ризик та методи його вимірювання: навчальний посібник. – Харків: Промарт, 2015. – 300 с.
29. Економічний ризик. URL:
<https://www.pharmencyclopedia.com.ua/article/1107/rizik-ekonomichnij>
30. Аналіз точки беззбитковості. URL: <https://buklib.net/books/28420/>
31. Визначення точки беззбитковості за допомогою рівнянь. URL:
https://pidruchniki.com/1674020853301/buhgalterskiy_oblik_ta_audit/viznachennya_tochki_bezbitkovosti_dopomogoyu_rivnyan
32. Економіка та організація підприємницької діяльності: навч. посібник / за заг. ред. д.е.н. Н. В. Сментини. Київ: ФОП Гуляєва В.М., 2019. 320 с.
33. Обґрунтування господарських рішень і оцінювання ризиків : навчальний посібник / М. Д. Балджи, В.А. Карпов, А. І. Ковальов [та ін.]. Одеса: ОНЕУ, 2013. 670 с.
34. Ткачук А. С. Захист інтелектуальної власності в бізнесі. *Глобальні та регіональні аспекти інноваційного розвитку економіки: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених (м. Одеса, 23 березня 2018 р.)*. Одеса: ОНЕУ, 2018. С. 36-40.

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

36. Економіко-правові аспекти господарювання: сучасний стан, ефективність та перспективи: матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, 4-5 жовтня 2018 р.). Одеса: «Принт бистро», 2018. 263 с.

37. Карпов В. А., Шевченко-Перепелкіна Р.І. Основи фінансових і комерційних обчислень: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2017. 133 с.