

**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 КАФЕ»**

Виконавець:

студент ФЕУП

Гайдукевич Андрій Сергійович _____
/підпис/

Науковий керівник:

д.е.н, професор

Сментина Наталія Валентинівна _____
/підпис/

Одеса 2020

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. 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. Вишневська, 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.

Мета роботи – 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.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (37 найменувань) та 6-ти додатків. Загальний обсяг роботи становить 92 сторінки. Основний зміст викладено на 71 сторінці. Робота містить 23 таблиці, 2 рисунки.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі *«Загальна концепція організації бізнесу у галузі ресторанного господарства»* розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у галузі ресторанного господарства: розглянуто бізнес-ідею щодо створення закладу харчування; визначаються умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у індустрії ресторанного бізнесу; обґрунтовано організаційно-правову форму та систему оподаткування майбутнього кафе.

У другому розділі *«Аналітична оцінка можливості відкриття закладу ресторанного господарства типу кафе»* проаналізовано сучасний стан ринку послуг ресторанного господарства; визначені конкурентних переваги створюваного кафе; розраховані витрати на створення та функціонування кафе.

У третьому розділі *«Економічне обґрунтування доцільності відкриття закладу ресторанного господарства»* спрогнозовано прибуток від діяльності кафе. Здійснено оцінку економічної ефективності проекту. Проаналізовано можливі ризики та заходи для їх мінімізації.

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 швидку оборненість 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.

АНОТАЦІЯ

Гайдукевич А. С. «Економічне обґрунтування проекту створення кафе».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавр 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 у сфері ресторанного господарства, а саме: розглянуто бізнес-ідею започаткування підприємницької діяльності у даній сфері; досліджуються умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні в індустрії ресторанного бізнесу, з урахуванням вимог нормативно-правових актів обґрунтовано вибір організаційно-правової форми бізнесу та системи оподаткування.

Проаналізовано конкурентне середовище у сфері ресторанного господарства у м. Одеса та визначені внутрішні конкурентні переваги створюваного кафе.

Запропоновано проект створення власної справи у галузі ресторанного господарства. Сформовано стартовий капітал на реалізацію проекту, розраховані поточні витрати та спрогнозовано прибуток від реалізації страв та напоїв. Здійснено економічне обґрунтування доцільності реалізації проекту, охарактеризовані можливі ризики реалізації проекту та шляхи їх мінімізації.

Ключові слова: ресторанне господарство, кафе, заклад харчування, проект, прибуток, витрати, ефективність, доцільність, ризик.

ANNOTATION

Haidukevych A. «Economic justification of the project of creation of a cafe».

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in speciality 076 «Entrepreneurship, Trade and Exchange Activity» under the programme «Economics and Business Planning». – Odessa National Economic University. – Odessa, 2020.

The work deals with the theoretical aspects of setting up a business in the sphere of restaurant hospitality such as the business idea of starting a business in this area, conditions of business activity in the sphere of restaurant hospitality in Ukraine as well as choosing institutional and legal type of business and the system of tax administration taking into consideration the legal grounds for it.

The competitive environment of restaurant hospitality in Odessa came under analysis, inner competitive advantages of starting a cafe were defined.

A project of creating a business in the sphere of restaurant hospitality has been offered. The project initial capital was established, current expenses have been calculated, a profit on sale of meals and drinks has been prognosticated. Economic grounds for this project practicability have been made and possible risks and ways of minimising them have been offered.

Keywords: restaurant hospitality, cafe, eatery, project, income, expenses, efficiency, practicability, risk.