

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

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
КАВ'ЯРНІ»**

Виконавець:

Студентка ФЕУП

Шелехова Ганна Олександрівна _____

Науковий керівник:

к.е.н, доцент

Клевцевич Наталія Анатоліївна _____

Одеса 2020

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1 Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку послуг у сфері ресторанного господарства.....	5
1.2 Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанної справи.....	15
1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми бізнесу та системи оподаткування.....	23
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ КАВ'ЯРНІ.....	28
2.1. Дослідження конкурентного середовища на ринку послуг ресторанної справи м. Одеси.....	28
2.2. Оцінка конкурентоспроможності Swot-аналіз.....	33
2.3. Формування витрат на створення та функціонування закладу.....	41
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ КАВ'ЯРНІ.....	56
3.1 Прогнозування прибутку від реалізації послуг кав'ярні.....	56
3.2 Оцінка економічної ефективності проекту.....	60
3.3 Аналіз можливих ризиків проекту та заходи щодо їх мінімізації.....	69
ВИСНОВКИ.....	70
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	73
ДОДАТКИ.....	77

ВСТУП

Актуальність теми. В наш час ресторанне господарство розвивається досить стрімко. Все більша кількість споживачів віддає перевагу кафе та ресторанам замість домашнього приготування їжі. Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого – середовищем із високим ступенем конкурентності. Одеса – туристичне місто, тому епіцентр розвитку ресторанної справи саме тут. Для того, щоб туризм розвивався необхідно підтримувати розвиток ресторанного бізнесу, тому відкриття ресторанів, а саме кав'ярні є досить перспективною справою. Відкриття кав'ярні є вигідним бізнесом, який сприятиме стабільним і високим прибуткам і допоможе у створенні нових робочих місць, що позитивно вплине на економіку міста.

Відбувається постійний розвиток типів ресторанів, барної продукції, стрімко розвиваються ресторани із спеціалізованими кухнями. Тому інтерес бізнесменів до ресторанного бізнесу зростає, але для успішного його ведення необхідно завжди мати вчасну статистичну інформацію та належні маркетингові дослідження ринку для зменшення ризикованості підприємницької діяльності.

Мета та завдання дослідження. Метою випускної роботи є економічне обґрунтування започаткування власної справи в сфері ресторанного бізнесу.

Відповідно до поставленої мети в дослідженні ставилися та вирішувалися наступні завдання:

- узагальнити характеристику бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку послуг в сфері ресторанної справи;
- висвітлити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері послуг;
- здійснити аналіз конкурентного середовища на ринку міста Одеса;
- дати оцінку внутрішніх конкурентних переваг підприємства;
- сформулювати витрати на створення та функціонування закладу;
- обґрунтувати прогноз прибутку від реалізації послуг;

- оцінити економічну ефективність проекту;
- здійснити аналіз можливих ризиків та розробити заходи щодо їх мінімізації.

Предмет дослідження – бізнес-проекування започаткування власної справи в сфері ресторанного бізнесу.

Об’єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення кавярні на ринку послуг м. Одеса.

Методи дослідження. Для вирішення поставлених у випускній роботі завдань рекомендується використовувати такі методи:

- загальнонаукові: аналогія, системний аналіз, формалізація;
- логічної абстракції: аналіз і синтез, індукція та дедукція;
- економіко-статистичного аналізу: табличний, графічний, класифікації;
- маркетингові: SWOT-аналіз, матричний, спостереження;
- експертної діагностики: порівняння, оцінювання;
- економіко-математичні – для розрахунку фінансових результатів та оцінки економічної ефективності проекту. Вирішення даних завдань також здійснювалося за допомогою програми “Project Expert”.

Інформаційна база дослідження – нормативно-законодавчі акти України й інших країн, наукові публікації та монографічні видання вітчизняних і закордонних учених, матеріали наукових конференцій і досліджень, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, агентств та інші.

ВИСНОВКИ

На основі проведених у кваліфікаційній роботі досліджень проблеми бізнес-проекування започаткування власної справи в сфері послуг та обґрунтування доцільності створення кав'ярні на ринку послуг в сфері ресторанної справи м. Одеси ми можемо зробити наступні висновки.

1. Узагальнено характеристику бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку послуг в сфері ресторанної справи, а саме - створення гастрономічної кав'ярні. Розглянуті основні положення щодо започаткування та ведення ресторанної справи. Проаналізовано основні умови створення даного виду бізнесу та ризики, що є супутніми для підприємств ресторанної справи. Висвітлено умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері послуг.

2. Здійснено аналіз ринку ресторанної справи міста Одеси. Наведені статистичні дані щодо розвитку ринку та обґрунтовано доцільність обраного виду бізнесу. Нами обрана така організаційно-правова форма як ФОП, оскільки це найбільш поширена та найбільш доступна організаційна форма ведення підприємницької діяльності. Фізична особа-підприємець — оптимальний вибір організаційно- правової форми для новостворюваного закладу.

3. Вважаємо за доцільне відкриття кав'ярні ФОП «CoffeeTime», послуги якої розраховані на людей, що мають середній і вищий достаток, відвідують торгові комплекси, працюють і живуть поблизу. Також прибутковість забезпечить велика кількість туристів, адже кав'ярня буде розташована в центрі міста. Кав'ярня ФОП «CoffeeTime» буде розташована в центрі міста Одеса, за адресою вул. Гаванна 2.

4. Здійснено аналіз конкурентного середовища на ринку міста Одеса. Згідно статистичних даних досліджено кон'юнктуру ринку ресторанної справи м. Одеса, Визначені основні категорії суб'єктів підприємницької діяльності, досліджений їх процент на ринку. Наведені показники товарообороту даних підприємств, досліджено динаміку їх розвитку. На основі дослідження можна

зробити наступний висновок: ринок ресторанної справи м. Одеси розвивається досить стрімко, динамічно, та має значний потенціал. Визначені основні конкуренти для новоствореного кав'ярні «CoffeeTime». Ними є: кав'ярні «Білий кит», «Ательєр», «Фанконі», «Гранат», лаунж-кафе «Міністеріум».

5. Проведений SWOT-аналіз показав, що створювана гастрономічна кав'ярня «CoffeeTime» має велику кількість переваг для входу на ринок. Надано оцінку внутрішніх конкурентних переваг підприємства. Ними є: використання особливої технології приготування страв; для приготування їжі, кави чаю, різних страв використовується професійне обладнання, печі; чітка стратегія розвитку кав'ярні, згідно якої ведеться і розвивається його діяльність; компетентні співробітники і ефективний менеджмент закладу; наявність паркування, невелика кількість конкурентів на ринку; вигідне розташування; ціни на послуги будуть помірними.

6. Сформовано витрати на створення та функціонування закладу. В проект необхідно вкласти 506,300 грн.. Сюди відносяться витрати на оренду приміщення за два місяці, витрати на придбання кухонного та технічного обладнання, меблів, посуду, сировини, а також витрати на отримання необхідної документації, проведення реклами, установки пожежно-охоронної системи тощо. Найбільша сума інвестицій буде спрямована у придбання обладнання для кав'ярні «CoffeeTime». З устаткування найдорожчим є обладнання кухні. Ми маємо можливість залучити 200,300 грн.. власних коштів. Також вирішено залучити кредитні кошти на суму 306 000 грн. у Приватбанку під 24% річних.

7. Отже, надання послуг кав'ярнею «CoffeeTime» принесе за перший рік 261 726,94грн.. Аналіз даних проекту дозволяє відмітити, що чистий приведений дохід за аналізований період складає 1 341 630 грн. Це свідчить про абсолютну ефективність проекту з урахуванням вартості зміни грошей у часі. Індекс прибутковості >1 , це свідчить про те, що проект ефективний, внутрішня норма рентабельності це показник при якому ставка дисконтування показує наскільки можливо інвестувати будь-які кошти без втрат для інвестора. Тобто можна сказати, що наша внутрішня норма рентабельності складає 162,4,00 %, що

значно перевищує ставку дисконтування, що свідчить про те, що виконується другий критерій ефективності. Середня норма рентабельності представляє собою відношення між середньорічними надходженнями від його реалізації та величиною початкових інвестицій, що складає 122,87 %, модифікаційна внутрішня норма рентабельності характеризує ставку дисконтування, при якій сумарна приведена вартість доходів від здійснюваних інвестицій дорівнює вартості цих інвестицій, у даному випадку це 71,83 %, період окупності підприємства складає 13 місяців.

8. Проект створення кав'ярні «CoffeeTime» є ефективним, високоприбутковим і його варто прийняти до реалізації.

9. Здійснено аналіз можливих ризиків та розроблено заходи щодо їх мінімізації. Згідно застосованому методу Монте-Карло проект стійкий у 100% випадків. Був також проведений аналіз чутливості проекту, який показав, що найбільш чутливими показниками діяльності підприємства виявились наступні: обсяг збуту, ціна збуту, заробітна плата, ставки податків та прямі витрати. Для мінімізації ризиків вирішено приділяти увагу дослідженням внутрішнього та зовнішнього середовища підприємства, можливих загроз та загального стану ринку в даний період та у перспективі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Основні положення «ГОСТ 30335-95» «Послуги населенню».
2. Термины и определения «ГОСТ 30523-97» Услуги общественного питания
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарств. Видавництво Київ, КНТЕУ, 2005.275с.
4. ДСТУ 3862-99 «Терміни та визначення Ресторанного господарства».
5. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю "Технологія харчування"/ за ред. І.О. Конвісера. К.:КНТЕУ, 2005. 134с.
6. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
7. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99 зі змінами: [затв. наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 29.10.2003 р. № 185]. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 31 с.
8. Саєнко М.Г. Національний стандарт України: Підручник. Тернопіль: «Економічна думка», 2006. 390 с.
9. Большой экономический словарь М. :Фонд "Правовая культура", Азрилиян А.Н., 1994. 459с.
10. Бутенко Н.В. Диверсифікація виробництва: цілі та стратегії реалізації. *Економіка АПК*. 2003. №7. с. 109-114.
11. Александров С.С. Стратегия диверсификации производства как основное направление стратегического развития предприятия. Донецьк: ДонНТУ, 2004. 351с.
12. Соина-Кутищева Ю. Н. Диверсификация компаний: основные тенденции и оценка эффективности. Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата экономических наук. Кемерово, 2006. 35 с.
13. Основні поняття Стратегія диференціації товару. Стратегія диференціації ринку. URL: <http://buklib.net/books/30057/>.
14. Сутність і соціально-економічне значення ресторанного господарства.

URL: <http://buklib.net/books/30066/>

15. Сучасні тенденції розвитку міжнародного ресторанного господарства.

URL: <http://www.ekonomikam.com/ecfins-594-5.html>

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

17. Домбик О.М. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу/ URL: http://tourlib.net/statti_ukr/dombyk.htm.

18. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.

19. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

20. Державна служба статистики України/ URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

21. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України та Одеської області. URL: <http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=75976>

22. Основні тенденції розвитку та напрямки вдосконалення ресторанного господарства. URL: http://otherreferats.allbest.ru/management/00047306_0.html

23. Єфімова О., Єфімова Н. Економіка готелів і ресторанів. М.: Нове знання, 2004. 279 с.

24. Кузнецова Н.М. Новини ресторанного господарства України. *"Ресторанні відомості"*. 2012. №105. С. 14-30.

25. Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення". URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>

26. Закон України "Про запобігання захворюванню на синдром набутого імунodefіциту (СНІД) та соціальний захист населення". URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2861-17>

27. Закон України "Про захист населення від інфекційних хвороб". URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1645-14>

28. Закон України "Про захист прав споживачів". URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>

29. Закон України "Про охорону навколишнього природного середовища".

URL: zakon.rada.gov.ua/go/1264-12

30. Закон України “Про охорону праці”. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2694-12>

31. Закон України «Про боротьбу із захворюванням на туберкульоз». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2586-14>

32. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/annot/1393-14>

33. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/877-16>

34. Збірник посібників з гігієнічного навчання . М. О. Росада, А. М. Сердюк, О. В. Сурмашева [та ін.]. К. : Гудименко С. В., 2010. 660 с.

35. Закон України “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення”. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>

36. Щерба О. Ф. Стан ринку кави в Україні. 2015. URL: <http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=76736>.

37. Український ринок кави – ситуація і тенденції. 2017. URL: <http://www.nielsen.com/ua/uk/insights/news/2017/ukrainian-coffee-market-situation-and-trends.print.html>.

38. Закон України “Про захист прав споживачів”. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>

39. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/877-16>

40. Збірник посібників з гігієнічного навчання / Інститут гігієни та медичної екології ім. О. М. Марзєєва АМН України ; Навчально-методичний центр проблем гігієни ; М. О. Росада, А. М. Сердюк, О. В. Сурмашева [та ін.]. К. : Гудименко С. В., 2010. 660 с.

41. Состояние рынка Украины в условиях финансового кризиса. URL: <http://supersadovnik.net/costoyanie-rynka-ukrainy-v- usloviyah-finansovogo-crisis>.

42. Обзор рынка ресторанного бизнеса в Украине. URL: <http://rb.com.ua/>

43. Рынок ресторанного хозяйства. URL: <http://www.souzinform.com.ua/index.php?language=rus&menu=article/coffee>
44. Приклад SWOT-аналізу кав'ярні. URL: <http://materialtovarzn.ukrainianforum.net/t103-topic>
45. Баланс підприємства та аналіз його складових частин. URL: <http://pidruchniki.com/17660603/finansi/balanspidpriyemstvaanalizyogokladovihchastin>
46. Чиста теперішня вартість. URL: <http://studentbooks.com.ua/content/view/1309/42/1/2/>
47. Кредитування в Альфа-Банку”. URL: <https://alfabank.ua/private-persons/partneri>
48. Чиста поточна вартість. URL: <https://uk.wikipedia.org>
49. Визначення точки беззбитковості. URL: <http://library.if.ua/book/122/8152.html>
50. Лапуста М.Г., Шаршукова Л.Г. Ризики у підприємницькій діяльності. М.: Фінанси і статистика, 2007. 543 с.
51. Чернова Г.В. Практика управління ризиками на рівні підприємства. СПб, 2000. 178с.