

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

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»
за темою: «Економічне обґрунтування проекту створення власного бізнесу
(на прикладі кафе "Барвінок")»

Виконавець:

студентка IV курсу, ЦЗФН
Грендиш Дар'я Сергіївна

(підпис)

Науковий керівник:

к.е.н, доцент

Карпов Володимир Анатолійович

(підпис)

Одеса – 2020

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. В останній годі активно розвивався бізнес за швидким приготуванням і доставкою їжі безпосередньо до споживача. Епідемія коронавірусу 2020р. зробила подібний бізнес просто необхідним для виживання людей. Створення подібних кафе безпосередньо в зоні доступності жилого кварталу є дуже актуальним, як у теперішньому часі, так і в майбутньому. Створення схожих кафе безпосередньо в зоні доступності жилого кварталу є дуже актуальним, як у теперішньому часі, так і в майбутньому в густонаселених кварталах міст. Це і торкається й Малиновського району м. Одеси. На сьогоднішній день кавовий бізнес розвивається в хорошому темпі. Протягом останніх 20 років не було жодного року, в якому б продажу кави не вирости. Жодна мережа кофейн, що реалізує якісний продукт, не закрилася за цей час, хоча в інших галузях було вже досить багато закритих компаній. З огляду на те, що сьогодні більшість кофейн є, можна сказати, заклади середнього класу з відповідними за якістю напоями, багато споживачів кави очікують чогось більшого.

В останні роки в Україні склалася сприятлива ринкова ситуація для проектів у сфері громадського харчування. В основу реальної і перспективної інноваційної переваги пропонованих послуг можуть бути покладені наступні принципи: орієнтація на інтереси споживача; упровадження нововведень; розширення кола додаткових послуг; висока якість обслуговування на основі всебічної мотивації персоналу і контролю за встановленою технологією обслуговування.

Мета випускної роботи: теоретичні і практичні аспекти процесу створення онлайн-кафе, аналіз ринку громадського харчування в Україні з метою обґрунтування доцільності створення проекту власної справи кофе «Барвінок».

Для досягнення поставленої мети у роботі були визначені та вирішені такі **завдання**:

- дослідити основні теоретичні питання, що виникають при відкритті власної справи у сфері громадського харчування;
- проаналізувати структуру, оцінити стан та перспективи розвитку ринку;
- визначити основні витрати для відкриття підприємства та джерела їх фінансування та інвестування;
- проаналізувати основні показники економічної ефективності за проектом і зробити висновки щодо ефективності його функціонування;
- визначити можливі ризики та шляхи їх мінімізації.

Об'єктом дослідження є процес створення власної справи – онлайн-кафе «Барвінок».

Предметом дослідження є бізнес-проекування створення кафе «Барвінок».

Методи. В випускній роботі використовувались методи системного аналізу, моделювання, порівняльний аналіз, прогнозування, спостереження і опитування.

Для аналізу ринку та виявлення основних конкурентів використовувалися методи економіко-статистичного аналізу, експертних оцінок та порівняльний метод. Для виявлення позиції створеного підприємства на ринку використовувався SWOT-аналіз, окрім того був проведений аналіз зовнішнього середовища за допомогою такого інструменту, як PEST-аналіз.

В процесі обробки інформації використовувалась комп'ютерна програма Microsoft Excel. Для економічного обґрунтування проєкту використовувалась комп'ютерна програма Project Expert 6.2.

Інформаційна база дослідження – матеріали наукових конференцій та періодичних видань, навчальні посібники, монографії, фахова література, наукові праці вітчизняних економістів та закордонних спеціалістів і науковців, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, закони України та інші нормативно-правові акти а також статистичні збірники.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (64 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 80 сторінок. Основний зміст викладено на 72 сторінках. Робота містить 26 таблиць, 9 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОБГРУНТУВАННЯ БІЗНЕСУ У ГРОМАДСЬКОМУ ХАРЧУВАННЮ»** розглянути питання створення власної справи в сфері громадського харчування, проаналізовано механізм власної справи, визначені КВЕДи для реєстрації ФОП, виявлені особливості умов організації та здійснення підприємницької діяльності у сфері громадського харчування.

У другому розділі **«ОБГРУНТУВАННЯ КОМЕРЦІЙНОЇ ДОЦІЛЬНОСТІ СТВОРЕННЯ ПРОЄКТУ»** проведено аналіз цільового ринку громадського харчування в Україні, визначена місія створюваного бізнесу, проаналізовано канали реалізації послуг, проведено аналіз конкурентної ситуації на ринку, наведені результати SWOT- аналізу проєкту, розроблено стратегія плану маркетингу проєкту.

У третьому розділі **«ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ КАФЕ "БАРВІНОК"»** розроблено фінансовий план реалізації проєкту, наведено розрахунок прогнозу грошового потоку за проєктом, зроблена оцінка ефективності та реалістичності реалізації проєкту.

ВИСНОВКИ

Основна ідея відкриття нашого власного бізнесу – створення підприємства громадського харчування у вигляді традиційного кафе з можливістю масової доставки комплексних сніданків і ланчів до працівників офісів і заказів безпосередньо до жителів мікрорайону. Реалізація цієї ідеї вимагало вирішення наступних завдань в роботі, які визначили наступні висновки:

1. Гарна кава, чай в поєднанні з смачним сніданком і ланчем в кафе або на робочому місці робить привабливим організацію бізнесу у сфері громадського харчування для людей у яких робота стоїть на одне із перших місць в житті. Епідемія коронавірусу 2020р. зробила подібний бізнес просто необхідним для виживання людей. Створення подібних кафе безпосередньо в зоні доступності жилого кварталу є дуже актуальним, як у теперішньому часі, так і в майбутньому. Створення схожих кафе безпосередньо в зоні доступності жилого кварталу є дуже актуальним, як у теперішньому часі, так і в майбутньому в густонаселених кварталах міст. Це і торкається й Малиновського району м. Одеси. Дана ідея створення кафе з широким вибором їжі як в самому кафе, так і на винос і з доставкою в густонаселеному житловому комплексі м. Одеси «Одеські традиції» з великою кількістю розташованих на перших поверхах офісах, магазинів, аптек та інших підприємств в окрузі, на наш погляд, після проведеного аналізу доцільності реалізації проекту є досить реалістичною і можливою для її впровадження.

2. Ми очікуємо швидке прийняття кафе «Барвінок» в Малиновському районі м. Одеса з доходами від 1 000 000 грн. на першому фінансовому році, піднявшись до другого року до суми в 1 500 000 грн. Чистий прибуток орієнтовно буде дорівнює 315224 грн. в першому році, а далі очікується зростання прибутку до 741294 грн. в другому фінансовому році.

Наша мета полягає в тому, щоб бути самою бажаною кав'ярнею для міста Одеси в середовищі офісних співробітників, студентів і туристів, які відвідують місто, забезпечуючи більш високий сервіс, ніж будь-який інший конкурент. В результаті ми маємо намір створити кав'ярню, яка швидко досягне прибутковості і витримає привабливу норму прибутку (20% і більше) для інвесторів.

3. Місія проекту:

Зробити «Барвінок» популярним місцем для місцевих жителів Малиновського району;

Ключі до успіху

Чудовий смак нашого продукту підкріплений унікальним якісним магазином;

Розслабляючий, висококласний дизайн інтер'єру;

Гарне місце розташування в середовищі добре оплачуваних офісних співробітників, густонаселеного житлового масиву, інтенсивному пішохідному русі;

Тривалий агресивний маркетинг;

Висококваліфікований і доброзичливий персонал;

Множинні потоки доходів, в тому числі і подарункові вироби, подарункові кошики, подарункові карти. На додаток до кави: кондитерські вироби, шоколад, чай, соки, води та безалкогольні напої;

Динамічний веб-сайт з можливістю онлайн продажів.

Відкрити бізнес для здійснення господарської діяльності в кафе, пекарні, кондитерському магазині, суші - цеху, кав'ярні, і в закладах громадського харчування в Україні не складно. Важливо, щоб план приміщення Вашого об'єкта громадського харчування відповідав вимогам санітарних норм.

5. У роботі, у загальному вигляді алгоритм відкриття власного бізнесу надає наступну послідовність: визначення виду оподаткування; визначення виду діяльності; реєстрація бізнесу; проектування бізнесу; реалізація бізнесу; використання бізнесу.

6. Відповідно до основної ідеї і місією нашого проєкту кондитерію "Барвінок" були визначені наступні КВЕДи для реєстрації ФОП: 56.21 Постачання готових страв для подій; 56.29 Постачання інших готових страв; 56.30 Обслуговування напоями.

7. Виходячи з критеріїв і основних показників планованої діяльності кафе "Барвінок" нами була обрана 2 група оподаткування ФОП зі сплатою єдиного податку.

8. Також у першому розділу роботи розглянуті умови організації, обмеження і нормативні вимоги щодо ведення бізнесу в сфері громадського харчування.

9. Як показав аналіз аспектів проєкту, початкові інвестиції на реалізацію проєкту складуть 1,505 млн.грн. Середня відвідуваність кондитерію в рік повинна скласти 28000 чоловік. Запланований обсяг реалізації складе 1,5 млн. грн. на рік. Середній чек складе 50-60 грн. Середнягодова рентабельність діяльності кондитерію складе в перший рік - 30,9%, в наступні - 49,4%.

10. Як показали розрахунки, грошовий потік протягом року досить стабільний, середня рентабельність продажів кафе «Барвінок» становить 49,4%. Аналіз кеш-фло показав, що позитивний баланс готівки стає позитивним тільки на четвертий рік проєкту. Це пояснюється великим обсягом початкових інвестицій, в яких основну частку займає будівництво кондитерію.

11. Як показують розрахунки показників ефективності, вкладений капітал окупиться через 3,64 роки, прибутковість проєкту досить висока – на 1 грн. первісних інвестицій доводиться в середньому 1,25 грн. чистого дисконтированого доходу за весь період життєвого циклу проєкту. Внутрішня норма рентабельності становить 37 %, що вказує на малу стійкість проєкту, чистий наведений дохід складе 375748 грн. за п'ять років здійснення проєкту. Все це говорить про ефективність проєкту, при збереженні закладених рівнів основних факторів реалізації проєкту. У нашому випадку, відносно великий термін окупності для підприємств громадського годувань пояснюється високим рівнем початкових витрат.

Однак, висока рентабельність продажів за межами терміну окупності гарантує значну прибутковість підприємства.

12. Все відкладене засвідчує, що в цілому ефективність вказує на реалістичність впровадження проєкту створення кафе «Барвінок».

АНОТАЦІЯ

Грендиш Дар'я Сергіївна. «Економічне обґрунтування проєкту створення власного бізнесу (на прикладі кафе "Барвінок")».

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 розглядається загальна концепція створення бізнес-ідеї створення власного бізнесу на прикладі кафе "Барвінок".

Проаналізовано концепцію створення кафе, основна особливість кафе - доставка готових комплексів безпосередньо до споживачів. Проаналізовано показники економічної ефективності проєкту та можливі ризики реалізації проєкту також заходи щодо їх мінімізації. Сформовано стартовий капітал на реалізацію проєкту, розраховано поточні витрати на створення та функціонування бізнесу та спрогнозовано прибуток від реалізації продукції цеху.

Запропоновано бізнес-план створення нового підприємства.

КЛЮЧОВІ СЛОВА: бізнес-ідея, підприємницька діяльність, онлайн-кафе, організаційно-правова форма, економічна ефективність, ризики.

SUMMARY

Granish Darya. «Economic justification of the project of creation of an own business (on the example of cafe «Barvinok»)»

Qualifying work for obtaining an educational degree of a bachelor's degree 076 "Entrepreneurship, trade and exchange activities" under the educational program "Economics and Business Planning". - Odessa National University of Economics.- Odessa, 2020

The general concept of creation of business idea of creation of own business on an example of cafe "Barvinok" is considered in the work.

The concept of cafe creation is analyzed, the main feature of cafe is delivery of ready complexes directly to consumers. The indicators of economic efficiency of the project and possible risks of the project implementation as well as measures to minimize them are analyzed. The initial capital for the project was formed, current expenses for functioning of the business are calculated and the profit from sales of the shop is predicted.

A business plan for creating a new business is proposed.

KEYWORDS: business idea, entrepreneurial activity, online cafe, organizational and legal form, economic efficiency, risks.