

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

Сментина Н.В.

“ ”

2020 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за
освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»

на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ
СТВОРЕННЯ КАФЕ-ПЕКАРНІ»**

Виконавець:

студентка ЦЗФН

Тодорова Ю.І.

_____ (підпис)

Науковий керівник:

к.е.н., доцент

Янковий В.О.

_____ (підпис)

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ СТВОРЕННЯ КАФЕ-ПЕКАРНІ	5
1.1. Характеристика бізнес-ідеї відкриття кафе-пекарні	5
1.2. Нормативно–правові засади відкриття кафе-пекарні	12
РОЗДІЛ 2. ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ ВІДКРИТТЯ КАФЕ-ПЕКАРНІ	29
2.1. Аналіз конкурентного середовища на ринку кафе Одеси	29
2.2. Формування витрат на створення та функціонування закладу.....	33
РОЗДІЛ 3. ОБГРУНТУВАННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ КАФЕ-ПЕКАРНІ	50
3.1. Розрахунок економічної ефективності проекту відкриття кафе-пекарні ...	50
3.2. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації	57
ВИСНОВКИ	61
Список використаних джерел	64
Додатки	67

ВСТУП

Актуальність теми. Необхідність відкриття кафе-пекарні висока, незважаючи на високу конкуренцію. Виробництво хлібобулочних виробів – галузь, де рівні шанси на успіх як у великих підприємств, що освоїли масове виробництво, так і у невеликих приватних пекарень, які отримують прибуток за рахунок різноманітного та особливого асортименту.

Звичайно ж, що ринок досить насичений підприємствами, які випікають хліб, але актуальність створення даної кафе-пекарні полягає в тому, щоб стати унікальним підприємством у цій сфері, пропонувати нові види продукції, збагачений та вдосконалений асортимент для більш повного та якісного задоволення потреб споживачів. Більшість підприємств виготовляють абсолютно стандартні види хліба, тому з'являється сенс виготовляти особливі види хліба, наприклад національних сортів та дієтичні. Саме ця ідея і покладена в основу розробки бізнес-плану створення кафе-пекарні.

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, сферою досліджень яких є стан виробничо господарської діяльності хлібопекарських підприємств України.

Водночас у сучасній науковій літературі відсутній комплексний підхід до вирішення проблем галузі хлібопекарства, удосконалення політики державного її регулювання, застосування нових технологій для виробництва продукції, підвищення конкурентоздатності підприємств. Окрім того, на сьогоднішній день недостатньо розкриті питання ефективності функціонування хлібопекарських підприємств у нових ринкових умовах господарювання. Забезпечення ефективності діяльності хлібопекарських підприємств можливе тільки за умов постійного моніторингу й аналізу діяльності підприємств для розроблення заходів з удосконалення управління цими підприємствами.

Мета випускної роботи – теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи в сфері хлібопекарського бізнесу.

Досягнення поставленої мети обумовило вирішення таких **завдань**:

- надати характеристику бізнес-ідеї відкриття кафе-пекарні;
- розглянути нормативно-правові засади відкриття кафе-пекарні;
- проаналізувати конкурентного середовища на ринку кафе Одеси;
- розрахувати витрати на створення та функціонування бізнесу;
- оцінити показники економічної ефективності проекту;
- проаналізувати можливі ризики при відкритті й функціонуванні кафе-пекарні та розробити заходи щодо їх мінімізації.

Предмет дослідження – методичні, теоретичні, і практичні засади створення нового підприємства при управлінні його економічним розвитком.

Об’єкт дослідження – процеси створення закладу ресторанного господарства у вигляді кафе-пекарні з власним виробництвом булочних виробів з метою забезпечення відповідності його функціонування законодавству України та довгострокової ефективності його діяльності.

Методи дослідження. Для вирішення поставлених завдань у роботі використовуються наступні методи: 1) порівняльний метод – при дослідженні сучасних підходів до визначення сутності підходів до створення підприємства та управління його економічним розвитком; 2) метод експертних оцінок – при визначенні основних характеристик зовнішнього середовища нового підприємства; 3) розрахунково-аналітичний метод – при визначенні проблем, тенденцій і перспектив розвитку досліджуваного підприємства.

Інформаційна база дослідження – наукові публікації та монографічні видання вчених, нормативно-законодавчі акти України, матеріали наукових конференцій, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, дані звітності офіційних статистичних збірників.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

1. Ідеєю проекту є створення кафе-пекарні з виробництва та реалізації високоякісних хлібобулочних виробів та сортів хліба із натуральних продуктів. Кафе-пекарня створюється з метою швидкого та якісного обслуговування відвідувачів, з максимальною увагою до них й пропозицією найбільш якісних виробів, які нічим не відрізняються від випічки домашнього приготування.

2. Формат кафе-пекарні дозволить забирати хлібобулочні вироби із собою або ж куштувати їх на місці з чашкою кави, чаю. Вся робота і організація кафе-пекарні буде розрахована на невелику кількість виробів, але за незвичайним рецептами. Асортимент продукції включатиме наступні напрямки: стандартні види хліба, солодка випічка, а також вироби за ексклюзивними рецептами.

3. До продукції, що вирізнятиме кафе-пекарню серед інших можна віднести: булочки із різноманітними незвичайними начинками, хліб за національними рецептами, хліб, збагачений вітамінами та мінералами. Перевагами даної кафе-пекарні будуть: завжди свіжий хліб; близькість до споживача; знання смаків споживача і відповідність їм; різноманітна й корисна продукція; гнучкість та можливість швидко зреагувати на попит споживача.

4. Кафе-пекарню буде зареєстровано як фізична особа-підприємець (ФОП) – це найбільш поширена та найбільш доступна організаційна форма ведення підприємницької діяльності. Це пояснюється простотою її організації, ведення бухгалтерського та податкового обліку і звітності, можливістю використовувати найману працю тощо.

5. Було обрано III групу платників Єдиного податку. Єдиний податок (або спрощена система оподаткування) має низку переваг, що проявляється як у більшій простоті обліку, так і, можливо, меншій сумі сплачених податків.

6. Протягом останніх років експерти та оператори ринку відмічають загальне зростання вимог споживачів до якості хліба та хлібобулочних виробів. Одним з ключових факторів при покупці будь-яких хлібобулочних виробів є їх

свіжість. На це покупці звертають увагу в будь-якій ситуації: як при традиційній щоденній покупці, так і при виборі нових виробів.

7. За останні роки населення України проявляє все більший інтерес до хліба нетрадиційних сортів: хліба, виготовленого за національними рецептами; продукції, збагаченої мінералами і корисними продуктами, тому бізнес-ідея створення кафе-пекарні є актуальною.

8. При ціноутворенні кафе-пекарні буде обрана стратегія диференційованого маркетингу. Диференційований маркетинг заснований на розподіленні (сегментації) ринку за певними ознаками та виході на декілька ринкових сегментів.

9. Інвестиційні витрати для початку роботи закладу складуть 715274 грн. Обсяг поточних витрат за місяць складатиме 139505,30 грн, а за рік – 1616378,6 грн. Умовно-змінні витрати будуть залежати від обсягу виробництва, тому їх включено до собівартості продукції.

10. Чиста приведена вартість проекту складає 1224729 грн, що свідчить про загальну ефективність проекту з урахуванням вартості грошей у часі. Середня норма рентабельності для проекту складає 107,32%, індекс прибутковості – 2,71, а внутрішня норма рентабельності – 161,20%. Усі три показники вказують на те, що інвестування у бізнес, що аналізується, є ефективним як враховуючи зміну вартості грошей у часі, так і без такого врахування.

11. Термін окупності проекту відображає той період часу, по закінченні якого вкладені у проект кошти повернуться до інвестора через прибуток, що генерується проектом, а після його завершення – почнуть приносити чистий прибуток. Для запропонованого проекту цей період часу складає 17 місяців, з урахуванням зміни вартості грошей у часі 20 місяців, що є достатньо реальним відображенням процесів, що проходять в поточних реаліях економічного стану України.

12. Розрахунок точки беззбитковості проводився за допомогою програмного продукту «Project Expert». У вартісному виразі точка

беззбитковості дорівнює 242869 грн, тобто дохід такого розміру має бути отриманий проектом, щоб забезпечити не отримання збитку від діяльності. Розмір цього доходу є досить реальним для цього виду бізнесу.

13. Аналіз чутливості вказує, що проект є найбільш вразливим до цінових та збутових факторів. З метою запобігання ризику отримання збитків керівництву потрібно особливу увагу приділити маркетинговим заходам, які б забезпечили якомога більше завантаження кафе-пекарні.

14. Аналіз методом Монте-Карло вказує на стійкість проекту. Проект розрахований на чотири роки. Розрахунок об'єму надання послуг кафе-пекарнею має широку варіацію, проект є стійким у 76,5% випадків з 10000 оброблених варіантів комбінації факторів, що впливають на проект.

Список використаних джерел

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. – Київ, 2011. 584 с.
2. Бабаева З.Д. Бухгалтерский учет финансово-хозяйственной деятельности организаций – Москва: Финансы и статистика, 2009. 544 с.
3. Балджи М.Д., Карпов В.А., Ковальов А.І., Костусев О.О., Котова І.М., Сментина Н.В. Обґрунтування господарських рішень та оцінка ризиків: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2013. 631 с.
4. Баринов В.А. Бизнес-планирование. Москва: Форум, 2009. 272 с.
5. Бекетова О.Н Найденков В.И. Бизнес-план. Теория и практика. Москва: Приор, 2008. 288 с.
6. Бердникова Т.Б. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Москва: Инфра-М, 2010. 215 с.
7. Буров В. и др. Бизнес-план фирмы. Теория и практика. Москва: Инфра-М, 2010. 192 с.
8. Ванхорн Д Вахович Д. Основы финансового менеджмента. Москва: Вильямс, 2009. 1232 с.
9. Вест А. Бизнес-план. Москва: Проспект, 2009. 232 с.
10. Войтоловский Н.В Калинина А.П, Мазурова И.И. Экономический анализ: Основы теории. Комплексный анализ хозяйственной деятельности организации. Москва: Высшее образование, 2010. 513 с.
11. Гиляровская Л.Т Ендовицкий Д.А Лысенко Д.В. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности. Москва: Велби, Проспект, 2010. 360 с.
12. Глазов М.М. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Москва: Андреевский издательский дом, 2009. 448 с.
13. Григоренко Ю.А. Ресторанный бізнес: між падінням і ростом. *Академія підприємництва: журнал для власників ресторанного і готельного бізнесу*, 2014. С. 26-29.

14. Державна служба статистики України URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення 25.04.2020).
15. Державний комітет статистики України URL:: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення 20.04.2020).
16. Домбик О.М. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/dombyk.htm (дата звернення 20.04.2020).
17. Загальна характеристика груп єдиного податку URL:: <https://help.smcs.com.ua/uk/reader/articles/read/12314/3-ya-hrupa-yurydychni-osoby> (дата звернення 20.04.2020).
18. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. [Чинний від 2004-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
19. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. [Чинний від 2004-07-01]. – Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
20. Застосування касових апаратів (РРО) у 2016 р. URL:: <http://systemgroup.com.ua/uk/content/zastosuvannya-kasovyh-aparativ-rro-u-2016-roci-shcho-zminyuyetsya-z-1012016-r> (дата звернення 20.04.2020).
21. Зміни умов РРО в 2016 р. URL:: <http://www.buhuslugi.com.ua/ru/articles/599-rro-komu-kak-i-kogda-ego-ispolzovat.html> (дата звернення 20.04.2020).
22. Карпов В.А, Улибына В.О. «Проектний аналіз». Одеса, 2005 р. 151 с.
23. Ковалев В.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия. Москва: Проспект, 2009. 424 с.
24. Коваленко П.О. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
25. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
26. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

27. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства URL: http://pidruchniki.com/15290527/turizm/tipi_zakladiv_restorannogo_gospodarstva (дата звернення 20.04.2020).
28. Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів: ЗУ, Наказ Держспоживстандарту № 487 від 28.10.2010 р. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11> (дата звернення 20.04.2020).
29. Роздрібна торгівля України у 2011 році. Київ: Консультант, 2012. 177 с.
30. Семенов В.Ф. Регіональна економіка: навч. посібник. Київ: «МП Леся», 2008. 596 с.
31. Сучасний стан ресторанного бізнесу в Україні. URL: <http://zbirecon.com/wp-content/uploads/2015/07/19.pdf> (дата звернення 20.04.2020).
32. Український реєстратор ПП URL: <http://www.ukrreg.com.ua/ua/struct/reestraciya-privatnogo-pidpriemstva> (дата звернення 20.04.2020).
33. Черняк В.З. Організація підприємства громадського харчування: Навчально-практичний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2001. 271с.