

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»

на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ КАФЕ
«ПЦЕРІЯ»»**

Виконавець:

студент ФЕУП

Пильщиков Вадим Андрійович _____

Науковий керівник:

д.е.н, доцент

Доброва Наталя Василівна _____

Одеса 2021

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми Успішна діяльність суб'єктів бізнесу є одним з найбільш дієвих засобів вирішення таких першочергових соціально-економічних проблем, як: прискорення структурної перебудови економіки, забезпечення насиченості ринку товарами та послугами, створення конкурентного середовища, додаткових робочих місць, поліпшення інвестиційного клімату, забезпечення ефективного використання місцевих сировинних ресурсів тощо. Як об'єкт запропонованої бізнес-ідеї, ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього.

Ресторанне господарство як специфічна галузь включає в себе підприємства різних форм власності, об'єднані за характером перероблюваної сировини і продукції, що випускається, за організацією виробництва і формами обслуговування населення, за послугами, що надаються.

Чи не основною перешкодою для розвитку ресторанного бізнесу в Україні є недостатнє поширення франчайзингу, особливо у контексті залучення успішного бізнес-досвіду відомих іноземних мереж. Відтак бізнес-ідею з відкриття піцерії з використанням франшизи можна вважати актуальною та перспективною.

Мета кваліфікаційної роботи – теоретичні та прикладні аспекти створення суб'єкта ресторанного господарства.

Виконання поставленої мети реалізується через послідовне вирішення таких завдань:

- 1) обґрунтувати основні параметри бізнес-ідеї з відкриття ресторанного закладу;
- 2) дослідити нормативно-правове регулювання ресторанного бізнесу в Україні;
- 3) охарактеризувати організаційно-правову форму та систему оподаткування майбутнього бізнесу;
- 4) проаналізувати ресторанний ринок;
- 5) оцінити зовнішні та внутрішні конкурентні переваги та обґрунтувати формат майбутнього закладу (піцерії);
- 6) розрахувати та інвестиційні та операційні витрати за проектом «PIZZA BOMBS»;
- 7) спрогнозувати прибуток від функціонування піцерії;
- 8) розрахувати та проаналізувати показники ефективності проекту;
- 9) проаналізувати ризики підприємницької діяльності в ресторанній сфері та шляхи їхньої мінімізації.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення піцерії «PIZZA BOMBS».

Предмет дослідження – бізнес-проекування відкриття об'єкту ресторанного господарства на основі франчайзингу.

Методи дослідження. Завдання, що були поставлені у даній роботі, вирішувалися за допомогою таких методів як порівняльний аналіз – у процесі дослідження ресторанного ринку, графічні методи – для наочного відображення

показників, маркетингові: SWOT-аналіз, матричний, спостереження, опитування. Розрахунки за проектом відкриття піцерії «PIZZA BOMBS» проводились із застосуванням програмного продукту «Project Expert», який використовують для оцінки інвестиційних проектів.

Інформаційною основою випускної роботи є наукові статті та монографії вітчизняних та закордонних вчених, законодавчі та нормативні акти, матеріали наукових конференцій, аналітичні дані державних органів, офіційні статистичні збірники. Аналіз ресторанного ринку проводився з використанням звітів маркетингових та консалтингових агенцій.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновку, списку використаних джерел (47 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 73 сторінки. Основний зміст викладено на 54 сторінках. Робота містить 15 таблиць, 9 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «**Концепція організації бізнесу в ресторанній сфері**» розглядається характеристика бізнес-ідеї з відкриття ресторанного закладу; розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у торгівельній сфері: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи; досліджується нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного бізнесу.

У другому розділі «**Аналіз доцільності створення піцерії за франшизою «pizzabombs»**» проаналізовано зовнішнє середовище на ресторанному ринку та обґрунтовано формат майбутнього закладу у м. Одеса; проаналізовано інвестиційні та операційні витрати на відкриття піцерії.

У третьому розділі «**Економічна оцінка ефективності проекту піцерії «pizzabombs»**» спрогнозовано доходи та прибутки піцерії; розраховано показники економічної ефективності; визначено ризики підприємницької діяльності в ресторанній сфері та шляхи їхньої мінімізації

ВИСНОВКИ

В результаті виконаного в рамках кваліфікаційної роботи дослідження можна зробити наступні висновки.

1. Запропонована бізнес-ідея полягає у створенні піцерії за франшизою з наступними особливостями: велике приміщення, відвідувачів обслуговують офіціанти, не використовуються напівфабрикати, піца готується у присутності клієнта. В якості організаційно правової форми при цьому обрано товариство з обмеженою відповідальністю. Оскільки єдиним напрямком діяльності є обслуговування фізичних осіб, то доцільно вибирати спрощену систему оподаткування, 3 група без сплати ПДВ (5% від обсягу продажу).

2. Проведений кон'юнктурний аналіз довів, що вітчизняний ресторанний ринок на момент початку світової пандемії пов'язаної з COVID-19 знаходився у фазі активного розвитку, яка, за прогнозами експертів, могла тривати до 2021 року включно. Незважаючи на поточні складнощі вказаний ринок має великий потенціал і перспективи для зростання. Адже навіть у 2020 р. українські ресторатори заробили майже 2 млрд. грн

3. Кількість усіх закладів ресторанного господарства в Україні на листопад 2020 року становила 57712, за період 2015-2020 рр. їх кількість збільшилася на 7326 одиниць, при чому збільшення спостерігається лише в період 2018-2019 рр. Більшість суб'єктів ресторанного бізнесу зареєстровані як фізичні особи-підприємці. Частка фізичних осіб-підприємців у загальній кількості господарських одиниць галузі у 2015 році склала 78,5 % та поступово збільшувалася, досягнувши значення 88,7 % у 2020 році. Відповідно частка підприємств – юридичних осіб складала 21,5 % у 2015 році та 11,3 % у 2020 році (що на 10,2 в.п. менше). З точки зору регіональної спрямованості найбільш швидко ресторанне господарство розвивається у м. Києві, містах-мільйонниках, а саме, Дніпропетровську, Харкові, Львові, а також у туристичних регіонах

4. На сьогодні в Одесі функціонують понад 200 ресторанів та кафе досить високого та середнього рівня. Серед них понад 30 ресторанів італійської кухні і майже 25 мережевих піцерій. Незважаючи на насиченість ринку, маркетинговий аналіз довів перспективність бізнес-ідеї піцерії сімейного типу, де клієнтам дано можливість самим проектувати склад піци. Визначено найбільш привабливу для цього франшизу – «PIZZA BOMBS». Франшиза Pizza bombs – це простий бізнес з двома унікальними продуктами. Піцабомби – це кульки з тонкого листового тіста з начинками найпопулярніших в світі піц, які не тільки швидко готувати, але і зручно їсти. Піцабайти – зменшені копії відомих світових піц на один укус.

5. За розрахунками початкові інвестиції складуть – 891,2 тис. грн Джерелом фінансування початкових інвестицій виступають кошти автора ідеї (100 тис. грн) та банківська позика. Загальний фонд оплати праці з нарахуваннями складає 116 тис. грн, без урахування бонусних виплат. Наймання співробітників буде відбуватися на конкурсній основі з урахуванням особистих якостей і досвіду роботи. В цілому постійні витрати в місяць складуть 242,1 тис. грн на місяць.

6. Ідея відкриття піцерії має комерційну перспективу. Хоча в початкові періоди показники балансу кеш-флоу є від'ємними, але починаючи з грудня 2021 року досягають позитивних значень. Максимум від'ємних значень спостерігається у вересні 2021 року (-951,2 тис. грн), що потребує додаткового фінансового забезпечення проекту. Його планується здійснити за рахунок коштів власника (100 тис. грн) і відповідної позики банку терміном на 12 місяців.

7. Розрахунок плану прибутків / збитків свідчить, що перші 4 місяці роботи проект є збитковим, що пояснюється тривалістю доінвестиційної фази та недостатнім обсягів доходу від продажу і підвищеними витратами в перші місяці реалізації проекту. Цей період міг би бути навіть більшим, проте специфіка орієнтування на молодь, яка полюбляє піцу та демократичні ціни передбачають достатньо швидке формування бази лояльних клієнтів. І починаючи з листопада 2021 року проект починає приносити прибуток, якій у 2022 році складе 3909 тис. грн

8. Результати розрахунків інтегральних показників також свідчать про високу потенційну ефективність проекту. Так, при ставці дисконтування 26% дисконтований період окупності склав 7 місяців. Високе значення NPV (понад 7 млн. грн) забезпечило розмір індексу прибутковості на рівні 8,51, що значно вище мінімально прийняттого значення (1,0). Внутрішня норма рентабельності складає

1289 %, що значно вище ставки дисконтування і свідчить про високий рівень безпеки проєкту.

9. Для досягнення беззбиткового рівня продажу середньомісячна кількість середніх чеків повинна складати 3493 одиниць на місяць. В наших розрахунках ми брали середньомісячну кількість 6900, тобто та величина, яка була розрахована виходячи з наявного попиту. Тобто зона безпеки складає 3407 середніх чеків, а рівень безпеки 97,5%, що є високим показником.

АНОТАЦІЯ

Пильщиків Вадим Андрійович. «Економічне обґрунтування проєкту створення кафе «Піцерія»».

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, 2021.

У роботі розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи; досліджується нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного бізнесу.

Проаналізовано конкурентне середовище у сфері ресторанного бізнесу у м. Одеса та визначено внутрішні конкурентні переваги створюваного ресторану. Розраховано витрати на створення та функціонування ресторану. Спрогнозовано прибуток піцерії. Проведено оцінку економічної ефективності проєкту. Проаналізовані можливі ризики та запропоновані заходи щодо їх мінімізації.

Ключові слова: бізнес-ідея, підприємницька діяльність, ресторан, проєкт, прибутковість, ефективність, доцільність ризику.

ANNOTATION

Pylshchykov Vadim. «Economic justification of the project of creation cafe «Pizzeria»».

Qualification work for a bachelor's degree in specialty 076 "Entrepreneurship, trade and exchange activities" in the educational program "Economics and Business Planning".

– Odessa National Economic University. – Odessa, 2021.

The paper investigates the possibility of starting your own business in Ukraine in the restaurant industry. The conditions of organization and implementation of entrepreneurial activity are considered taking into account the specifics of the restaurant segment.

A market analysis of the restaurant market was conducted. The project of opening a pizzeria under the franchise scheme in the city of Odessa is offered. The initial investment for the project and current costs are calculated, a forecast is made on the income and profit from the operation of the pizzeria.

The paper presents the economic justification of the project effectiveness on the basis of a number of criteria, describes the possible risks of the project and proposes measures to minimize them.

Key words: project, franchising, restaurant business, pizzeria, efficiency.