

**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 створення кафе-кондитерської з використанням технології 3D-друку»**

**Виконавець:**

студентка ФЕУП  
Рожнова Анастасія Павлівна

**Науковий керівник:**

д.е.н, професор  
Сментина Наталія Валентинівна

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**Актуальність теми.** Створення власної справи є одним із найважливіших чинників економічного розвитку країни, адже малий бізнес дає життя великим підприємствам. Так, разом вони отримують величезну вигоду, як для себе, так і для всієї країни.

Створення власної справи вимагає витрат певних ресурсів, наприклад, матеріальних, фізичних, духовних. Тому вкрай важливо приділити достатню увагу процесу планування діяльності новостворюваного закладу, а саме розробити бізнес-план, вивчити законодавчі обмеження, дослідити потенційний ринок та споживачів, визначити величини витрат та джерела формування початкового капіталу, спрогнозувати можливий фінансовий результат, а також ризики, що пов'язані з діяльністю.

В останні роки особливої популярності набирають 3D технології. Сучасні технології роблять життя людини набагато простіше, комфортніше та легше. Однією із поширених сфер їх застосування є сфера харчування. Об'єктами харчового 3D-друку можна задовільнити попит на їжу швидкого приготування. Основна задача 3D-технологій – звільнити людину від повторюваних рутинних операцій.

Сфера застосування харчового 3D-друку дуже розширилася останнім часом, тобто за допомогою такої технології можна «надрукувати» шоколадом, млинці або морозиво, сир та макаронні вироби. Тому в даній роботі буде зроблена спроба оцінити можливість відкриття кафе-кондитерської з використанням технології 3D-друку та провести економічне обґрунтування доцільності запровадження проекту в Україні.

Питання організації та планування підприємницької діяльності розглядалися у наукових працях багатьох науковців. Доцільно відмітити роботи таких дослідників як: Доброва Н. В., Сментина Н. В., Карпов В. А., Тарасюк С. Г., Романенко Н. Г., Грядунова Н. Г. Вищезазначені науковці у своїх роботах досліджують основні принципи, методики бізнес-планування та організації підприємницької діяльності.

**Мета кваліфікаційної роботи** – теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної кафе-кондитерської з використанням технології 3D-друку.

Означена мета зумовила необхідність вирішення таких завдань:

- розглянути основні аспекти бізнес-ідеї започаткування кафе-кондитерської з використанням технології 3D-друку;
- дослідити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного господарства;
- обґрунтувати вибір організаційно-правової форми та системи оподаткування новостворюваного бізнесу;
- здійснити аналіз ринку ресторанного господарства в Україні;
- оцінити внутрішні конкурентні переваги бізнесу;
- сформулювати витрати на створення бізнесу;

- розрахувати прибуток, який генерує проєкт;
- оцінити економічну ефективність проєкту;
- визначити проєктні ризики та розглянути шляхи їхньої мінімізації.

**Предмет дослідження** – бізнес-проєктування започаткування власної справи кафе-кондитерської з використанням технології 3D-друку.

**Об'єкт дослідження** – процес обґрунтування доцільності відкриття кафе-кондитерської з використанням технології 3D-друку у м. Одесі.

**Методи дослідження.** У кваліфікаційній роботі використовувались такі методи: загальнонаукові: аналогія, системний аналіз, формалізація; логічної абстракції: аналіз і синтез, індукція та дедукція; економіко-статистичного аналізу: табличний, графічний, класифікації; маркетингові: SWOT-аналіз, PEST-аналіз, спостереження.

**Інформаційна база дослідження.** Інформаційною базою дослідження слугували наукові публікації, зокрема монографічні видання українських і зарубіжних учених, матеріали наукових конференцій, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, агентств та ін.

**Структура та обсяг роботи.** Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (35 найменування) та 3-х додатків. Загальний обсяг роботи становить 74 сторінки. Основний зміст викладено на 62 сторінках. Робота містить 15 таблиць, 14 рисунків.

## **ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ**

У першому розділі «**Теоретичні аспекти започаткування власної справи в Україні у сфері ресторанного господарства**» розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи в Україні у сфері ресторанного господарства: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи; досліджується нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у даній сфері.

У другому розділі «**Аналітична оцінка можливості створення кафе-кондитерської «3D-cake»**» проаналізовано конкурентне середовище у сфері ресторанного господарства та визначені внутрішні конкурентні переваги створюваного бізнесу.

У третьому розділі «**Економічне Обґрунтування доцільності відкриття кафе-кондитерської «3D-cake»**» запропоновано проєкт відкриття кафе-кондитерської з використанням технології 3D-друку. Сформовано стартовий капітал на реалізацію проєкту, розраховані поточні витрати та спрогнозовано прибуток. Економічно обґрунтовано доцільність реалізації проєкту, охарактеризовані можливі ризики реалізації проєкту та запропоновані шляхи їх мінімізації.

## **ВИСНОВКИ**

У роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства та зроблено наступні висновки:

1. Головна ідея проекту полягає у створенні кафе-кондитерської з використанням технології 3D-друку – однієї з новітніх та інноваційних форм ведення ресторанного бізнесу, особливістю якої є створення «швидкої їжі», в якій не буде зайвих інгредієнтів, крім тих, що закладені туди власником пристрою, і позбавлення сучасної людини від монотонного процесу готування.

2. Послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання у КВЕД-2010 віднесені до класу 56 «Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування» та класу 10.85 «Виробництво готової їжі та страв».

3. Провівши порівняльний аналіз ефективності різних форм організації бізнесу, відповідності цієї форми обраним цілям і стратегії розвитку підприємства в сфері ресторанного бізнесу, а також узгодивши всі юридичні питання з вимогами законодавства, вирішено обрати ФОП на спрощеній системі оподаткування 3 групи без сплати ПДВ.

4. На сьогоднішній день ресторанне господарство являє собою велику організаційно-господарську систему, підприємства якої виконують важливі соціальні завдання, пов'язані із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування, відпочинку і дозвілля. Основою цієї системи є як підприємства і заклади ресторанного господарства, так і підприємства інших видів економічної діяльності, структурними підрозділами яких є заклади ресторанного господарства, що характеризуються єдністю форм, організації виробництва й обслуговування споживачів і які розрізняються за типами та своєю спеціалізацією. Аналізуючи ринок кондитерських виробів в Україні, який сформувався досить давно, з кожним роком з'являється все більше спеціалізованих кафе-кондитерських. На українському ринку ресторанного господарства існує умовна типовість закладів ресторанного бізнесу, а саме виділяють наступні типи: національні (у повному обсязі представлена національна кухня народів світу, інтер'єр включає елементи національного декору, етнічні предмети вжитку); з предметною спеціалізацією, швидкого обслуговування; тематичні або концептуальні (головною особливістю є використання конкретної ідеї, концепції); заклади елітного спрямування та заклади без чіткого спрямування. Що стосується аналізу ресторанного ринку в Одесі, то найбільшим попитом в Одесі, користуються відносно недорогі заклади: кафе, фаст-фуд, бари, закуочні, так як вони відповідають рівню доходів населення в цілому.

5. Проектом передбачено організацію кафе-кондитерської в Одесі, в безпосередній близькості від популярних туристичних маршрутів. На орендованій площі розміщується виробництво та кафе місткістю 35 осіб (15 столиків). Основними споживачами кафе-кондитерської будуть: вікова група споживачів від 5-7 років до 35-40 років (40-60%), корпоративні клієнти – кафе, ресторани, бари та ін., сюди також відносяться і клієнти, що замовляються для

різних корпоративних заходів (20%), студенти (10%), офісні співробітники (10%).

6. Визначено переваги бізнесу порівняно з конкурентами, а саме:

- Високий рівень класифікації співробітників, кондитерів, досвід.
- Високий рівень мотивації і постановки завдань.
- Високий рівень продуктивності.
- Ексклюзивні кондитерські вироби.
- Сучасне технологічне обладнання.
- Можливість формування індивідуального підходу до запита споживача з питань обсягів поставки та асортименту.
- Зручне розташування в центрі міста.

7. Загальна сума, необхідна для створення кафе-кондитерської складає 1 110 165,3 грн. Самою ємною статтею витрат є покупка обладнання – 54,26% від загальної суми. Придбання сировини, матеріалів, напівфабрикатів становить 22,05%, ремонт – 10,37% стартових витрат, придбання меблів та посуду – 4,86%.

8. Джерелами фінансування виступають власні кошти – 610 165, 3 грн. А також необхідно залучити банківський кредит на суму 500 000 грн терміном 36 місяців під 12% річних.

9. Також у роботі були враховані поточні витрати, які склали 422 787, 89 грн. в місяць. Найбільш ємними витратами в місяць стануть витрати на сировину, матеріали та напівфабрикати. Такі витрати характерні для власного виробництва, найменш суттєві – на Інтернет.

10. Основним показником результатів діяльності закладу став середній чек, що був розрахований на основі сформованого ринку конкурентів за схожим напрямом закладу та даними асортименту. Середній чек у нашому закладі буде складати 130 грн. А також за допомогою нього визначено прибутковість діяльності кафе. Оскільки для діяльності закладу характерна сезонність, для розрахунку прибутку було використано коефіцієнт заповненості. визначити основний показник результатів діяльності підприємства. Для нашої кафе-кондитерської це став середній чек, з урахуванням розміру якого визначено прибутковість діяльності кафе. наведено розрахунки обсягу виробництва помісячно за допомогою показників: середнього чеку та коефіцієнту заповненості. Коефіцієнт заповненості відіграє важливу роль в нашому бізнесу, оскільки ми повинні враховувати сезонність. Згідно з планом реалізації продукції, заклад націлений виготовляти за рік 43 491 одиниць послуг, що становитиме 5 653 830 гривень в рік.

11. Чистий прибуток, який залишається у розпорядженні закладу після сплати податків, зборів, відрахувань та інших платежів до бюджету, планується отримати вже у 2023 році у розмірі 21 654,14 грн. Цей показник з кожним роком зростає, що свідчить про позитивну тенденцію до кінця життєвого циклу проекту. Для новостворюваного кафе-кондитерської значення грошового потоку є додатнім протягом усього періоду життєдіяльності проекту, що свідчить про достатній рівень забезпеченості коштами для провадження господарської діяльності.

12. Для кафе-кондитерської термін окупності проекту складає 31 місяць або 2,58 роки. Чиста теперішня вартість проекту створення кафе-кондитерської склала 349 366 грн. Значення індексу прибутковості для проекту склало 1,40, що свідчить про те, що на кожну одиницю дисконтованих виплат припадає 1,40 одиниць дисконтованих надходжень. Внутрішня норма прибутковості для проекту складає 56,75 %.

13. Точка беззбитковості проекту складає 2 931,66 грн. на рік, приблизно 244,31 на місяць, що свідчить про те, що кожна наступна продана одиниця товару понад цей критичний обсяг, приносить підприємству прибуток.

Для оцінки всіх ризиків, пов'язаних з реалізацією проекту, проводиться детальний аналіз всіх внутрішніх і зовнішніх факторів. До внутрішніх факторів можна віднести проблеми, пов'язані з якістю рецептури і якістю роботи виробничого персоналу, а також з роботою обладнання. До зовнішніх факторів можна віднести діяльність конкурентів, в першу чергу - вихід на ринок нових гравців.

### АНОТАЦІЯ

**Рожнова А.П. «Економічне обґрунтування створення кафе-кондитерської з використанням технології 3D-друку».**

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, 2021.

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

Проаналізовано конкурентне середовище у сфері ресторанного господарства та визначені внутрішні конкурентні переваги створюваного бізнесу.

Запропоновано проект відкриття кафе-кондитерської з використанням технології 3D-друку. Сформовано стартовий капітал на реалізацію проекту, розраховані поточні витрати та спрогнозовано прибуток. Економічно обґрунтовано доцільність реалізації проекту, охарактеризовані можливі ризики реалізації проекту та запропоновані шляхи їх мінімізації.

**Ключові слова:** власна справа, ресторанне господарство, кондитерська, 3D-друк, підприємницька діяльність, ефективність.

### ANNOTATION

**Rozhnova A. P. «Economic justification of the project of creation of the cafe-confectionery using 3D printing technology».**

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship, trade and exchange activities» for the educational program «Economics and business planning». Odessa National Economics University. Odessa, 2021.

The work deals with the theoretical aspects of starting a business in Ukraine in the field of restaurant business: the business idea of starting a business has been considered; the regulatory and legal regulation of entrepreneurial activity in Ukraine in this area has been explored.

Author analysis the competitive environment in the field of restaurant industry and determines the internal competitive advantages of the created business.

Author offers the project of creation of the cafe-confectionery using 3D printing technology. The initial capital for the project has been formed, current expenses have been calculated and the profit from the sale of cast and flexible marble has been predicted. The feasibility of the project implementation has been feasible, the possible risks of the project implementation and the ways of minimizing them has been described.

**Keywords:** own business, restaurant business, confectionery, 3D-printing, business activity, efficiency.