

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

Кафедра економіки та права управління бізнесу

**РЕФЕРАТ**

**кваліфікаційної роботи**

**на здобуття освітнього ступеня бакалавр**

зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»  
за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»

на тему: «Економічне обґрунтування проєкту створення кафе-  
кондитерської (виробництво та продаж кондитерських виробів)»

**Виконавець:**

студентка ФЕУП

Крохмаль Марія Миколаївна\_\_\_\_\_

/підпис/

**Науковий керівник:**

к.е.н, доцент

Доброва Наталя Василівна\_\_\_\_\_

/підпис/

ОДЕСА – 2022

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**Актуальність теми.** Бізнес сфері ресторанного господарства є одним із найпопулярнішим у світі для відкриття так, як користувачів послуг цієї сфери з кожним роком стає більше. Цей бізнес цінується серед споживачів за те, що дає змогу відпочинку та спілкуванню з різноманітною їжею. Такий попит у цій сфері вимагає з кожним роком нових ідей та науко-технічного прогресу, так як велика кількість таких підприємств посилює конкурентну боротьбу.

Галузь громадського харчування визнана однією з найбільш постраждалих від пандемії сфер в 2020 році. Весняний нокдаун 2020 року, падіння гривні і різке скорочення туристичного потоку завдали серйозного удару по ресторанному бізнесу. Це змусило велику кількість закладів закритися. Проте починаючи з другої половини 2020 та продовжуючи 2021 роком заклади громадського харчування пристосувалися до умов локдауну. Заклади, що залишилися на ринку перешли на доставку їжі додому. Це привело до того, що 2021 році ресторанне господарство почалося відновлюватися, але показники не змогли досягти рівню до локдауну.

Відмінною особливістю ринку кондитерських виробів в Україні є висока якість теоретичної та практичної бази, що є прямою спадщиною історії. Навіть з огляду на тенденцію до здешевлення масової продукції, якість вітчизняних товарів значно вища, ніж якість західних аналогів.

Беручи до уваги попит серед споживачів на даному ринку актуальним є обрання такого асортименту: торти, тістечка, печиво та хлібобулочні вироби. Вони виробляються з використанням наступних інгредієнтів: борошно, цукор, мед, фрукти чи ягоди, молоко та вершки, жири, яйця, дріжджі, крохмаль, какао, горіхи і так далі.

Проблемами та питаннями розвитку ретортного бізнесу досліджувалися великою кількістю зарубіжних та вітчизняних науковців, як: Дж. Уокер, Б. Марвін, Ф. Котлер, Н. В. Сментина, В. А. Карпов, Н. В. Добрава та ін.

**Метою кваліфікаційної роботи** –теоретичні, методичні, статистичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу.

Досягнення поставленої мети здійснювалось через вирішення таких завдань:

- охарактеризувати бізнес-ідею започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу;
- розглянути умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного бізнесу;
- обґрунтувати вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування;
- охарактеризувати діяльність новоствореного кафе;
- проаналізувати конкурентне середовище на ринку ресторанного господарства м. Одеси;
- оцінити внутрішні конкурентні переваги кафе-кондитерської;
- сформувати стартовий капітал на створення кафе-кондитерської;
- сформувати поточні витрати на функціонування бізнесу;

- спрогнозувати прибуток від реалізації продукції та послуг кафе-кондитерської;
- розрахувати та проаналізувати показники економічної ефективності проєкту;
- проаналізувати можливі ризики та заходи щодо їх мінімізації.

**Об'єктом дослідження** є процес економічного обґрунтування доцільності створення кафе-кондитерської виробництва продажу кондитерських виробів у м. Одеса.

**Предметом дослідження** є бізнес-проєктування започаткування власної справи у сфері послуг ресторанного бізнесу.

**Методи дослідження.** При дослідженні ресторанного бізнесу використані загальнонаукові методи: спостереження, системний аналіз; статистичні методи; графічний метод для наочного відображення динаміки ринку; SWOT-аналіз при виявленні конкурентних переваг. При визначенні стартових та поточних витрат, прогнозуванні прибутку та показників ефективності було використано метод розрахунку, табличний метод при відображенні результатів розрахунків. При визначенні ризиків було використано методи класифікації, групування, факторного аналізу, порівняння. Розрахунки за проєктом створення підприємства провадились з використанням програмних продуктів «Excel».

**Інформаційна база дослідження:** Закони України, інші нормативно-правові акти України, наукові дослідження вітчизняних і зарубіжних вчених, матеріали наукових конференцій та періодичних видань, статистичні дані Державної служби статистики України, Головного управління статистики в Одеській області та Головного управління економіки Одеської обласної державної адміністрації, монографічні дослідження, навчальна література, наукові статті.

**Структура та обсяг роботи.** Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (32 найменування). Загальний обсяг роботи становить 67 сторінок. Основний зміст викладено на 63 сторінках. Робота містить 19 таблиць, 8 рисунків.

## **ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ**

У першому розділі «**Загальна концепція організації власного бізнесу в Україні у сфері ресторанного бізнесу**» розглядається загальна концепція організації власного бізнесу в Україні у сфері ресторанного бізнесу: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи; досліджуються умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного бізнесу; обґрунтовано вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування.

У другому розділі «**Аналітична оцінка можливості створення кафе-кондитерської**» проведена характеристика новостворюваного кафе; проаналізовано конкурентне середовище на ринку ресторанного бізнесу міста Одеса; визначена оцінка внутрішніх конкурентних переваг кафе-кондитерської. Розраховані витрати на створення та функціонування кафе-кондитерської.

У третьому розділі «Економічне обґрунтування доцільності проєкту відкриття кафе-кондитерської» с прогнозовано прибуток від реалізації продукції кафе-кондитерської. Проведено оцінку економічної ефективності проєкту. Проаналізовано можливі ризики та запропоновані заходи щодо їх мінімізації.

## ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу та зроблено наступні висновки.

1. Відкриття кафе-кондитерської є актуальним так, як зараз існує попит на дану продукцію. Проаналізувавши обсяг реалізації продукції закладів громадського харчування за період 2014-2021 року, зробили висновки, що при втраті від коронавірусу дана сфера діяльності має прогноз про збільшення реалізації своєї продукції.

2. Сфера ресторанного господарства регулюється Наказом № 219 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002 та державними стандартами: ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація та ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.

Для новоствореного кафе и обрані КВЕД для бізнесу, а саме: клас 56.10 послуги з надання харчування споживачам; клас 56.21 надання споживачеві послуг із кейтерингу на договірних умовах із доставкою страв у місця, визначені споживачем, із приводу особливої події; клас 56.30 клас включає приготування і обслуговування напоями для негайного споживання на місці. Для діяльності новоствореного кафе необхідно отримання дозволу від СЕС та подання і реєстрування декларації відповідності матеріально-технічної бази суб'єкта господарювання вимогам законодавства з питань пожежної безпеки.

3. На основі проведеного аналізу переваг та недолік спрощеної системи оподаткування, для кафе-кондитерської обрано спрощену систему оподаткування, яке буде функціонувати на другій групі єдиного податку. Вибір пояснюється обраним видом діяльності майбутнього бізнесу, кількістю найманих робітників, відмовою реалізовувати підакцизні товари (алкогольні напої), та майбутнім доходом кафе-кондитерської, який не перевищуватиме суму 5004000 грн.

4. Новостворене кафе буде розташовано в центрі міста за адресою вул. Генуезька 1. Приміщення знаходиться житлову комплексі «Тридцять шоста перлина» на першому поверсі та виходить на вулицю Генуезьку.

В кафе-кондитерської планується дуже великий, цікавий та смачний асортимент десертів та напоїв. Серед них будуть торти, тістечка, кавові напої, чаї та інше. Планується також виготовляти дерти на замовлення.

5. Стан ринку ресторанного господарства 2021 році зріс, проте не досяг ще показників, що були до епідемії коронавірусу. В місті Одеса досить насичений ринок громадського харчування, та попит на даний вид діяльності

дуже великий. Основним сегментом споживачів кафе будуть місцеві жителі, що живуть в районі кафе, туристи так як заклад знаходиться в центрі міста, та поруч велика кількість готелів. Також не значну кількість складатимуть студенти та робітники офісів розташованих поблизу.

Для обчислення майбутнього доходу кафе обрано середній чек. Його ціна складатиме 300 грн., розмір середнього чеку обрано на базі аналізу інших кафе кондитерських. Місячний обсяг складатиме 850 середніх чеків, за рік 10200.

6. Основними конкурентами закладу є кафе кондитерські Vize, Профітролі, MakeMyCake, Катя Кейк. Вони схожі за асортиментом продукції, концепцією та місцем знаходження. Майбутній заклад позиціонує себе як заклад середнього та преміум сегменту. Має перевагу в місці розташуванні, дизайном зали, продукція виготовляється з чистих екологічних продуктів, має великий та цікавий асортимент.

Кафе-кондитерська має велику кількість сильних сторін до яких відносяться: географічне розташування, асортимент, обслуговування, дизайн кафе, кваліфікація персоналу та великий попит на кондитерську продукцію. До слабких сторін можна віднести конкуренцію, фінансовий стан. Можливості для це розвиток у даній справі, збільшення доходів, додаткові послуги. Загрозами для кафе є політичний стан країни, платоспроможність споживачів та спалах інфекційних захворювань.

7. Структура стартового капіталу складатиметься з витрат на підготовку приміщення для бізнесу, витратами на обладнання кухні та залу та витратами на рекламу. Загальна сума стартових витрат дорівнює 900000 грн. Все обладнання та меблі будуть купуватися у спеціалізованих магазинах. Власні кошти складатимуть 700000 грн, а 200000 грн – це кредитні кошти, які планується взяти Ощадбанку під 9% на 24 місяця. Сума для повернення складатиме 210 428 грн.

8. Поточні витрати на функціонування кафе складаються з: матеріальних витрат, орендної плати, заробітної плати робітників, комунальних послуг та витрат на продукти для приготування десертів. Загальна сума поточних витрат планується у розмірі 2200000 грн.

9. Прогнозований дохід та прибуток за перший рік роботи закладу складатимуть 3060000 грн та 529983 грн. Це пояснюється великим попитом на кондитерську продукцію. Точка беззбитковості склала в натуральному вираженні 6530 середніх чеків та в грошовому 2200137 грн.

10. Показники економічної ефективності проекту склали: NPV дорівнює 6455890 грн, що у свою чергу більше 0, це говорить про те що проект є ефективним. PI становить 7,18 що у свою чергу відповідно до критерію  $PI > 1$ , свідчить що проект є ефективним і його можна реалізовувати. Внутрішня ставка доходності для нашого підприємства становить 158,92%, вона є більше ставки дисконтування. Термін окупності проекту при ставці дисконтування 15%, складає 1,1 року чи 13 місяців, що свідчить про те що проект окупиться менше ніж 2 роки. Результати розрахунків свідчать, що інвестувати в кафе-кондитерську є доцільним, даний бізнес є досить прибутковим.

11. На діяльність кафе-кондитерської можуть вплинути такі ризики, економічні, політичні, правові, виробничі, фінансові, економічні та екологічні.

## АНОТАЦІЯ

**Крохмаль М.М.«Економічне обґрунтування проєкту створення кафе-кондитерської (виробництво та продаж кондитерських виробів)»**

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, 2022.

У роботі розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу; розглянуто характеристику бізнес-ідеї з відкриття закладу в ресторанній сфері; розглянуто умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного бізнесу; обґрунтовано вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування.

Надана характеристика новостворюваного кафе. Проаналізовано конкурентне середовище на ринку ресторанного бізнесу міста Одеса. Зроблена оцінка внутрішніх конкурентних переваг кафе-кондитерської. Сформулювало стартовий капітал на створення кафе-кондитерської та поточних витрат на функціонування кафе-кондитерської.

С прогнозовано дохід та прибуток від реалізації проєкту. Проведено оцінку економічної ефективності проєкту. Проаналізовано можливі ризики та заходи щодо їх мінімізації.

**Ключові слова:** бізнес-ідея, підприємницька діяльність, кафе, проєкт, прибуток, ефективність, ризики, дохід.

## ANNOTATION

**Krokhmal M.«Economic justification of the project of creation of the cafe-confectionery (production and sale of confectionery)»**

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, 2022.

The work considers the theoretical foundations of the beginning of own business in the sphere of restaurant business: The characteristic of the business idea of opening an establishment in the restaurant sphere is examined; conditions of organization and implementation of business activities in Ukraine in the sphere of restaurant business are examined; The choice of organization and legal form of business activities and taxation system is substantiated.

Characteristics of the new cafe. Analyzed the competitive environment in the market of restaurant business in the city of Odessa. Estimated the internal competitive advantages of the cafe-confectionery. Formulated the starting capital for the creation of a cafe-confectionery and operating costs for the functioning of the cafe-confectionery.

With the projected income and profit in the implementation of the project; made calculations of indicators of economic efficiency of the project; analyzed the possible risks and measures to minimize them.

**Key words:** business idea, business activity, cafe, project, profit, efficiency, risks, income.