

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

«__» травня 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
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**
ЦЕНТРУ КУЛЬТУРИ ВИНОРІБСТВА»

Виконавець:

студентка ФЕУП

Каражия Дар'я Едуардівна

Науковий керівник:

к.е.н, доцент

Доброва Наталя Василівна

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВІДКРИТТЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ У СФЕРІ ВИНОРОбСТВА	6
1.1. Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері виноробства.....	6
1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері виноробства.....	17
1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування.....	23
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ЦЕНТРУ КУЛЬТУРИ ВИНОРОбСТВА	29
2.1. Характеристика діяльності новостворюваного Центру культури виноробства.....	20
2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг підприємства.....	38
2.3. Формування стартового капіталу на створення Центру.....	43
2.4. Формування поточних витрат на функціонування Центру культури виноробства.....	57
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБґРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ СТВОРЕННЯ ЦЕНТРУ КУЛЬТУРИ ВИНОРОбСТВА.....	66
3.1. Розрахунок та аналіз показників ефективності проєкту.....	66
3.2. Аналіз можливих ризиків та планування заходів щодо їх запобігання.....	73
ВИСНОВКИ	78
Список використаних джерел	82
Додатки	89

ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи. Виноробство – одна з найдавніших традиційних галузей виробництва, яка завжди була і залишається важливою частиною культурної спадщини України. Українське вино тісно пов'язане з нашою історією та традиціями, відображає культурні особливості та звичаї нашого народу.

Сьогодні сфера виноробства відіграє значну роль для розвитку як регіональної економіки, так і державної. Цей сектор сприяє розвитку сільського господарства та інфраструктури, забезпечує робочі місця, стимулює розвиток сфери туризму та може бути ще одним інструментом для залучення іноземної валюти, експортуючи українську продукцію.

Ідея створення Центру культури виноробства ґрунтується на меті розвивати та популяризувати українське вино, його історію та культуру не тільки всередині країни, а і на міжнародному рівні.

Проблеми, що розглядаються в кваліфікаційній роботі досліджували такі науковці як: Доброва Н. В. та Фіалковська А. А. [3], Орлова В. [7], Галамай П. [12], Ладуба М. [13], Карпов В. А. [53].

Мета кваліфікаційної роботи – теоретичні, методологічні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері виноробства.

Для досягнення мети були поставлені завдання:

- 1) охарактеризувати бізнес-ідею започаткування власної справи у сфері виноробства;
- 2) дослідити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері виноробства;
- 3) обґрунтувати вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування для новоствореного Центру;
- 4) надати характеристику діяльності новостворюваного Центру культури виноробства;
- 5) оцінити внутрішні конкурентні переваги новоствореного підприємства;

6) сформувати стартовий капітал на створення Центру культури виноробства;

7) сформувати поточні витрати на функціонування Центру культури виноробства;

8) розрахувати та проаналізувати показники ефективності проєкту;

9) проаналізувати можливі ризики та спланувати заходи щодо їх запобігання.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення Центру культури виноробства в Одеській області.

Предмет дослідження – бізнес-проектування започаткування власної справи в сфері виноробства.

Методи дослідження. Для вирішення поставлених у кваліфікаційній роботі завдань використовувалися наступні методи дослідження:

- загальнонаукові методи, серед яких: аналогія, системний аналіз, формалізація були використані для дослідження актуального стану ринку виноробства;

- методи логічної абстракції, а саме: аналіз і синтез, індукція та дедукція для теоретичних аспектів проблеми;

- економіко-математичні методи: табличний – для формування таблиць з ціллю узагальнення інформації; графічний – для відображення динаміки попиту та пропозиції на виноробну продукцію, факторний, системно-структурний аналіз – для оцінки впливу різних факторів на розвиток Центру кцльтури виноробства;

- методи економіко-статистичного аналізу: графічний, групування, класифікації – для аналізу тенденцій ринку.

- методи маркетингу: SWOT-аналіз – для формування сильних і слабких сторін створюваного Центру культури виноробства, матричний – для оцінки конкурентної переваги новостворюваного Центру;

- методи експертної діагностики: ранжирування, порівняння та оцінювання для визначення потенційних ризиків проєкту.

Інформаційна база дослідження: матеріали наукових конференцій і досліджень, наукові публікації та монографічні видання вітчизняних та зарубіжних вчених, нормативно-законодавчі акти України, Кабінету Міністрів України, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, дані звітності офіційних статистичних збірників.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (56 найменувань) та 1-го додатку. Загальний обсяг роботи становить 91 сторінку. Основний зміст викладено на 72 сторінках. Робота містить 32 таблиці, 5 рисунків.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВІДКРИТТЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ У СФЕРІ ВИНОРОБСТВА

1.1. Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері виноробства

Згідно з Законом України №3427-IV, виноробство – сукупність організаційних і технологічних прийомів виготовлення виноробної продукції;

Виноградне вино – алкогольний напій, вироблений з винограду, міцність якого набувається внаслідок спиртового бродіння роздушених ягід або свіжовичавленого соку, а в разі виготовлення вин кріплених – вміст алкоголю підвищується шляхом додавання спирту етилового. Міцність вин може становити від 9 до 20 відсотків. Органолептичні якості вина повинні відповідати природному складу винограду або відтворювати особливості, набуті внаслідок купажу чи спеціальної технологічної обробки виноматеріалів» [1].

Виноробство включає в себе різні види діяльності, такі як вирощування різних сортів винограду, виробництво різноманітних видів вина, від сухих до ігристих, а також винний туризм, що надає можливість туристам дізнатися більше про історію та процес виробництва вина, відвідавши виноробні та спробувавши різні вина під час проведення дегустацій.

Виноградарство в Україні має багатовікову історію. Найбільші площі виноградників були в 60-х роках минулого століття і складали близько 400 тис. га. Проте на сьогодні площі виноградних насаджень зменшились на 14 тис. га в порівнянні з 2014 роком [2].

Негативний вплив на розвиток виноградарства і виноробства в Україні мали: по-перше, захват АР Крим у 2014 р. та повномасштабне вторгнення російської федерації у лютому 2022 року, які призвели до скорочення потенціалу виробництва і переробки винограду. Майже з перших днів військової агресії російської федерації переважна більшість виноградарсько-

виноробних підприємств Херсонської та Миколаївської областей, площі під виноградниками яких становить не менше 25% від загальної площі виноградних насаджень в Україні, є окупованими або знаходяться в зоні бойових дій [3].

Динаміка показників виноробної діяльності на території України за 2013-2022 роки представлена на рис.1. 1.

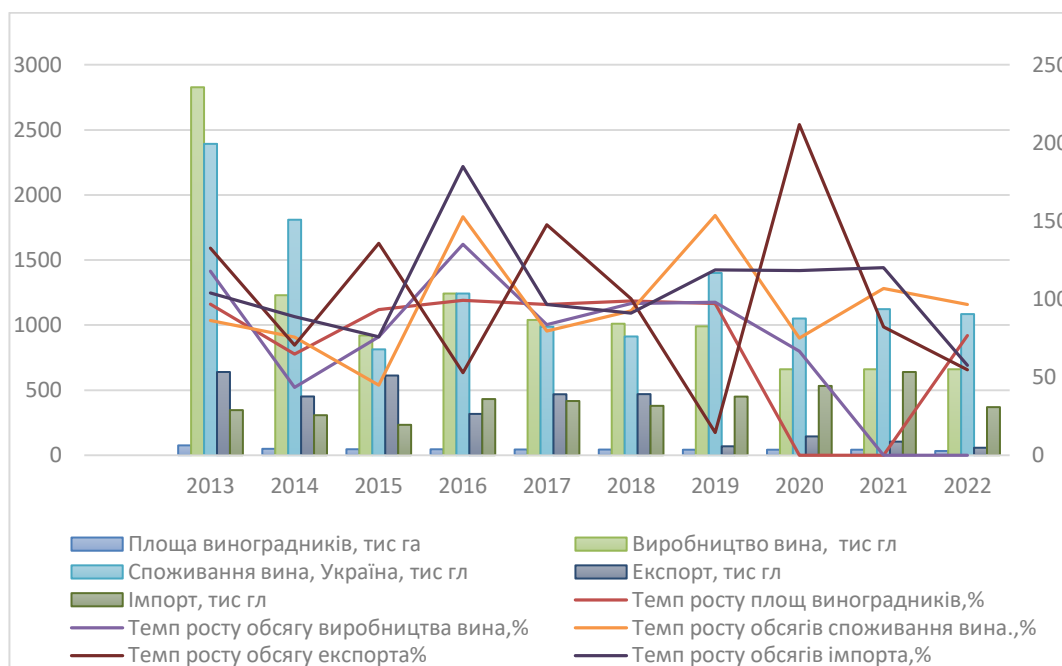


Рис. 1.1. Динаміка показників виноробної діяльності на території України за 2013-2022 роки.

Джерело: побудовано автором за даними [4].

Аналізуючи рис. 1.1 можна побачити, що площа виноградників в Україні зазнала значного спаду, починаючи з 75,1 тис. га у 2013 році до 32,06 тис. га у 2022 році. Головна причина пов'язана із нападом росії на Україну в 2014 та повномасштабний наступ в 2022 роках. Вслід за скороченням площі виноградників, впали і обсяги виробництва вина з 2 827 тис. гектолітрів у 2013 році до 660 тис гектолітрів у 2022 році (-77%).

Обсяги споживання вина стрімко знижувались протягом 2013-2018 років. Скоріше за все, це так само було спричинено початком війни, яка в свою чергу призвела до економічної нестабільності та зниження купівельної спроможності

населення. До того ж, ціни на імпорتنу продукцію піднялись через зростання долара, а вітчизняне вино, під кінець 2018 року, подорожчало на 7,8%. В 2019 році, разом із початком пандемії Covid-19, споживання вина різко виросло і пізніше так само різко впало. Це можна пояснити тим, що люди вирішили закупити алкоголь на початку локдауну, чим спричинили скачок в динаміці, а пізніше показники впали через жорсткі карантинні обмеження за закриття ресторанів та інших громадських місць.

За аналізований період, експорт суттєво скоротився: з 639 тис. гектолітрів в 2013 році до 55 тис. гектолітрів в 2022 році. Так само і імпорт, не зважаючи на постійні коливання, до 2022 року впав на 55,5%. Причиною тому можна вважати всі вищезазначені фактори, що безпосередньо пов'язані з ускладненням логістики та кризою, спричиненою війною.

Тим часом, світові показники виноробної діяльності є більш втішними. На рис. 1.2 можна помітити, що за період з 2013 по 2022 рік спостерігалася стабільна тенденція зростання світового виробництва та споживання вина, хоча площа виноградників зменшувалася. Це свідчить про підтримку популярності вина як продукту, що відображається в збільшенні торгівлі та збільшенні виробництва, незважаючи на виклики, пов'язані зі змінами в аграрному секторі та кліматичними змінами. В той же час обсяг світової торгівлі вином трохи збільшився за цей період, що свідчить про зростання міжнародного попиту та глобалізацію винного ринку.

Площа виноградників у світі зменшилася з 7,45 млн гектарів у 2013 році до 7,25 млн гектарів у 2022 році. Це могло бути спричинено різними факторами, такими як зміна клімату, що впливає на здоров'я виноградників або міські розбудови, що призводять до зменшення доступної для виноградарства землі.

Динаміка світових показників виноробної діяльності за 2013-2022 роки представлена на рис. 1.2.

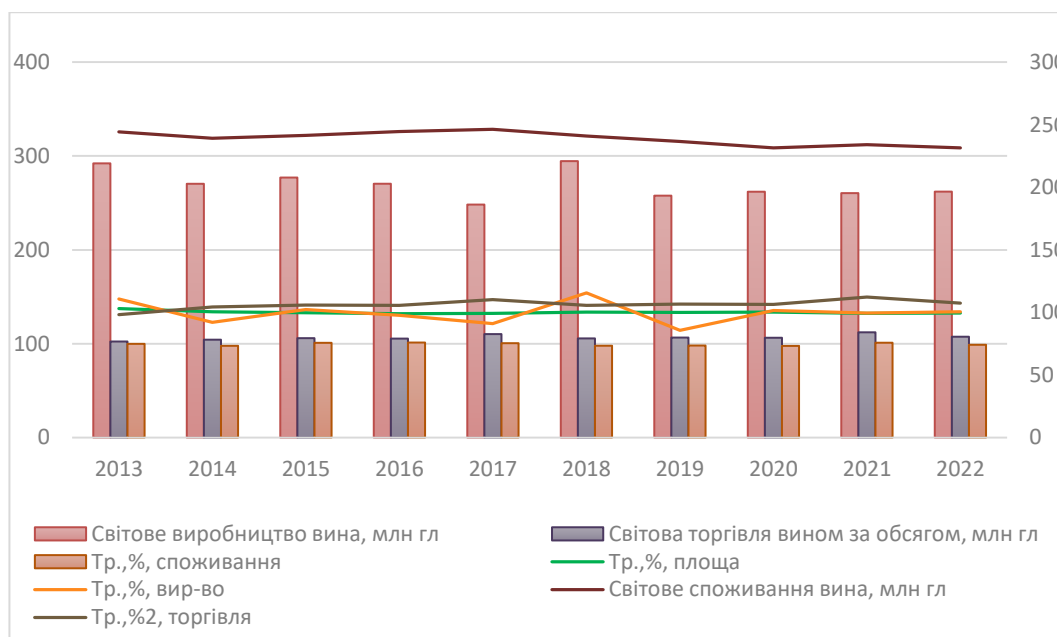


Рис.1.2. Динаміка показників виноробної діяльності за 2013-2022 роки.

Джерело: побудовано автором за даними [5].

З рис. 1.2. випливає, що світовий ринок вина демонструє відносну стабільність обсягів виробництва та споживання вина, незважаючи на зменшення площі виноградників. Це свідчить про підтримку популярності вина як продукту та стійкість міжнародного попиту. Втім, зменшення площі виноградників у світі може викликати проблеми у майбутньому через вплив кліматичних змін та міських розбудов.

Враховуючи глобальні тенденції споживання вина, можна зробити висновок, що Україна має значний потенціал для розвитку цієї галузі. Світовий ринок вина продемонстрував стабільне зростання споживання, що свідчить про підвищення попиту на цей продукт. У контексті цих тенденцій, Україна має активно працювати над досягненням цих темпів, розвиваючи в населення культуру пиття вина. Це передбачає не лише збільшення виробництва вина, але й просування вина як частини культурного споживання, що включає в себе освіту споживачів і просування крафтового вина.

Виноробна промисловість відіграє одну з найважливіших ролей в господарському комплексі України, забезпечуючи значну частку сільськогосподарського виробництва, створюючи нові робочі місця, чим сприяє

зниженню рівня безробіття в країні та сприяє підтримці сільських громад. Крім того, вина, виготовлені в Україні, мають добру репутацію та користуються великим попитом на міжнародному ринку і тим самим сектор виноградарства сприяє залученню іноземної валюти, інвестицій та підвищенню престижу Українського виробництва серед інших країн.

Розвиток виноробства також має свій позитивний вплив на галузь туризму, саме в виноробних регіонах. Адже вино є важливою частиною гастрономічної культури України, а дегустувати напій найсмачніше з культурою, історією та принципами його виготовлення. Кожен винороб прагне зберегти культурну спадщину країни та розширити її, залишивши після себе нову історію та нові традиції.

Створення Центру культури виноробства може слугувати важливим кроком у цьому напрямку, надаючи платформу для освіти, досліджень і просування виноробства. Це також може сприяти розвитку виноградарства як галузі, що створює робочі місця і сприяє економічному зростанню.

В якості підтримки виноробної сфери в Україні, у 2021 Уряд України прийняв постанову, яка викладає у новій редакції Порядок використання коштів, передбачених у державному бюджеті для розвитку виноградарства, садівництва і хмелярства. Ця програма передбачає щонайменше 1 500 га нових насаджень, 500 га споруджених шпалер та 1 400 га під крапельним зрошенням.

Один сільгоспвиробник, скориставшись програмою, може розраховувати на фінансову підтримку до 80 млн грн. За цією програмою передбачається компенсація витрат за: придбання садивного матеріалу – до 80%; спорудження шпалери і встановлення систем краплинного зрошення – до 50%; нове будівництво та реконструкція холодильників, цехів переробки та об'єктів із заморожування продукції – до 50%; придбання технологічних ліній для товарної обробки та переробки продукції – до 50%; придбання техніки, механізмів та обладнання (зокрема, іноземного) – до 30%.

Крім того, реалізація постанови надає можливість виплати (доплати) виробникам державної підтримки для часткової компенсації витрат [6].

Ці заходи спрямовані на підтримку виноградарів та виноробів, стимулювання нових насаджень, модернізацію обладнання та підвищення якості продукції. Вони також сприяють боротьбі з фальсифікатом та підвищують конкурентоспроможність українського вина на світовому ринку.

Виноградарство та виноробство – це нерозривно пов'язані між собою галузі сільського господарства та харчової промисловості, які спеціалізуються на вирощуванні винограду та його реалізації у свіжому вигляді, виготовленні вина та переробці сировини.

Виготовлення вина з винограду – процес доволі клопіткий, який потребує багато часу і дотримання технологій.

Насамперед слід ретельно відібрати ягоди, вибравши лише стиглі та неушкоджені [7]. Процес збору винограду проводиться виключно вручну. Ручний збір винограду є більш ніжним, особливо для вразливих сортів, таких як Піно Нуар, де врожай збирається цілими і непошкодженими [8]. Деякі види вина, такі як пізній збір і десертні вина з благородною гниллю, вимагають ручної праці. Однак вибір між ручним та машинним збором залежить від обставин, цілей та бажаного стилю вина виробника [9].

Другим кроком є подрібнення та віджим винограду. На цьому етапі, за допомогою дробильної машини, ягоди винограду відділяють від грон та знімають шкірку. Цей процес просто розбиває ягоди винограду, дозволяючи соку, м'якоті та насінням змішуватися зі шкірками та стеблами винограду [4]. Віджим – це процес, який відокремлює виноградний сік від волокна та інших твердих складових, що складають ягоду [10]. Ягода містить приблизно 60-70% доступного соку, який може бути виділений процесом подрібнення і не вимагає використання пресу. Решта 30-40%, що вивільняється в процесі пресування, може мати вищі рівні рН, нижчу титруєму кислотність, потенційно вищу летючу кислотність та вищі феноли, ніж сік, отриманий в результаті попереднього під-етапу [11]. Сік, отриманий під час подрібнення винограду, та той, що виходить під час етапу віджиму відокремлюють, щоб можна було використовувати їх окремо або змішувати пізніше. Це дозволяє створювати

вина з більш вираженим стислим смаком і гіркотою, або збалансованіші і повніші вина шляхом комбінування різних частин соку та вина.

Третій етап виготовлення вина – первинне бродіння, яке відрізняється для червоного та білого вин [12].

Для червоного вина, бродіння відбувається разом зі шкірками винограду, які надають вину його колір та глибину смаку. В процесі бродіння вина, цукор перетворюється на алкоголь і двоокис вуглецю. Дріжджові мікроорганізми, які живуть на шкірці винограду, беруть участь в цьому процесі. Цей процес продовжується, поки цукор у винограді не перетвориться на алкоголь або поки рівень алкоголю у вині не досягне 15% від загального обсягу [12].

Біле вино, на відміну від червоного, виготовляється з соку винограду, відокремленого від шкірок та кісточок, що дозволяє йому залишатися прозорим. Процес бродіння відбувається при нижчій температурі та триває коротший час, зазвичай 2–3 тижні. Після завершення бродіння біле вино покладають на осад, де воно витримується, що додає різноманітності його аромату та покращує текстуру.

В окремих випадках, коли виноград містить велику кількість цукру, дріжджові мікроорганізми можуть “виснажитися”, і бродіння припиняється. Вино ферментують за допомогою чистої культури дріжджів, що гарантує бездоганне зброджування цукру в алкоголь без утворення шкідливих для людського організму речовин [12].

Четвертий етап виготовлення вина — кларифікація. Після первинного бродіння вино проходить процес очищення від осаду. Це важливий крок, що дозволяє покращити якість та прозорість напою [13]. Під час витримки вина утворюються осад, які можуть негативно впливати на його якість. Щоб позбавитися від цих небажаних речовин, вино піддають процесу кларифікації, який включає фільтрування або відстоювання. Після цього вино стає чистим та прозорим, готовим для подальшої обробки та розливу.

Після першого етапу бродіння вино піддається процесу старіння, який допомагає розвинути його унікальний смак та аромат. Під час того, як вино

старіє, відбувається кілька важливих процесів, які роблять його смачнішим та ароматнішим.

Спочатку відбувається процес оксигенації: вино взаємодіє з повітрям через пори в дерев'яних діжках, що допомагає розвинути аромати та згладити смак вина. Під впливом кисню та інших речовин відбуваються хімічні реакції, які змінюють склад вина. Наприклад, таніни стають менш гострими, а аромат більш різнобарвним.

Далі вино витримується в дерев'яних діжках, поглинаючи додаткові аромати та зазнаючи змін в текстурі. Після витримки в дерев'яних діжках вино може продовжувати розвиватися в пляшках – вони захищають вино від зайвого контакту з повітрям.

Ці процеси допомагають вину стати більш гармонійним, глибшим у смаку та багатшим на аромати перед тим, як його насолоджуються люди. Під час цього етапу вино стабілізується та отримує більш насичений смак, що робить його готовим для розливу та споживання.

На сьогодні виноробство є не просто традиційним ремеслом, а й окремою галуззю, що є корисною для забезпечення розвитку туризму та підтримання економіки регіону. Створення Центру культури виноробства в Одеській області – це не звичайний бізнес-проект. Він має всі шанси стати важливим та вагомим фактором розвитку споживчого ринку та туристичної привабливості регіону.

Перш за все – це туристичний комплекс, на якому буде розташовано виноробне підприємство, що буде оснащеним сучасним високотехнологічним виробництвом та виноградник, площею в 50 га землі на 166 тис. виноградних лоз.

В Центрі будуть проводитись екскурсії виробництвом та льохами, а також дегустації вина. Гості зможуть повністю поринути в виноробний світ та дізнатись про головні особливості виноробної справи, найжорсткіші принципи, що закладаються у виготовлення нашого вина, а також дізнатись історію заснування нашого Центру культури виноробства.

На території Центру буде розташований готель та ресторан з широким вибором страв бессарабської кухні, для того, щоб відвідувачі змогли залишитись на ночівлю в готелі Центру, що дасть змогу водіям не позбавляти себе можливості скоштувати справжнього південноукраїнського вина, та посмакувати його в поєднанні з вишуканими стравами ресторану.

Однак, враховуючи складність управління готельним бізнесом та ресторанним обслуговуванням, планується надати приміщення під готель та ресторан в оренду компанії-ресторатору та власникам апартаментів в Одесі «Кларабара». Таке рішення обумовлено тим, що управління готелем та рестораном вимагає спеціалізованих навичок та досвіду, які планується забезпечити для своїх гостей, співпрацюючи з відомими компаніями в цій галузі.

Надання готелю та ресторану в оренду дозволить нам зосередитись на нашій основній діяльності – виробництві вина та обслуговуванні Центру, а співпраця з відомими компаніями допоможе привернути більше відвідувачів, завдяки їхній репутації та відомому бренду.

Придбати готову продукцію можна буде в магазині, що буде знаходитись на території комплексу. Потенційні споживачі зможуть замовити доставку на власному сайті Центру, в будь-яку частину світу, окрім території загарбницької країни.

Центр культури виноробства буде розташований в Одеській області, в селі Роксолани біля Дністровського лиману. Подібне рішення ґрунтується на сприятливому кліматі місцевості а також температурним умовам.

Територія, що прилягає до лиману характеризується такою різноманітністю температури, що дозволяє висаджувати теплолюбні сорти винограду ближче до водойму, а більш холодостійкі сорти – поодаль. Також, прилеглисть території до лиману, допоможе залучати більше відвідувачів до готелю, адже, окрім відвідування Центру культури виноробства, в нас можна просто гарно провести час на природі.

В Україні, ринок виноробства має значний потенціал для розвитку. На сьогодні, він відзначається стабільним зростанням, доходи в цьому сегменті за 2023 рік склали 579,3 млн дол. США. В прогнозі, обсяг продажів вина має досягнути 58,7 мільйонів літрів до 2028 року [14].

Виноградарство в Україні, зокрема вино, виготовлене з вітчизняних сортів винограду та органічних методів виробництва, стає все більш популярним [14]. Причиною цього є зміна у споживацьких пристрастях, адже вино сприймається як більш вишукана та здорова альтернатива іншим алкогольним напоям.

У цьому контексті, подібний виноробний Центр має великий потенціал. Запровадження екскурсій та дегустацій у виноробному процесі дозволить туристам та місцевим мешканцям дізнатись більше про виробництво вина, відвідати виноградники, скуштувати різні сорти вина та насолодитись гастрономічними враженнями у ресторані. Крім того, акцент на крафтовому вітчизняному вині та його унікальних характеристиках допоможе привернути увагу споживачів.

Серед конкурентів, таблиця 1.1, можна виділити такі виноробні як: Виноробня «Бейкуш», «Вина Гулієвих», виноробня «Колоніст», виноробня «Курінь», теруар «Шабо», ТМ «V.Petrov», Винхол “Оksamитне” та Центр зеленого туризму Фурмушика-нова в Тарутинському районі.

Проаналізувавши таблицю 1.1, можна побачити, що в цій ніші, безперечно є певний рівень конкуренції. Однак, наш Центр має свої переваги, що можуть відокремити його від інших учасників ринку.

По-перше, наявність готелю надає можливість туристам не тільки відвідувати екскурсії виробництвом, а також з комфортом переночувати, відпочити або організувати зустріч/конференцію.

По-друге, розташування Центру біля лиману створює привабливу атмосферу для відпочинку на природі разом із друзями або родиною.

Таблиця 1.1

Порівняльна таблиця конкурентів

Назва підприємства	Місце знаходження	Площа виноградників	Сорти винограду	Річний обсяг виробництва
«Бейкуш»	с. Чорноморка, Миколаївська область	11 га	Альваріньо, Каберне-Совіньйон, Мальбек, Мерло, Піно Нуар, Пінотаж, Піно-Гріджіо, Рислінг, Ркацителі, Сапераві, Совіньйон Блан, Темпранільйо, Тиморасо, Тельті-Курук, Шардоне	30 тис. пляшок
«Вина Гулієвих»	М. Одеса	1 000 га	Каберне-совіньйон, Мерло, Рислінг, Сапераві, Трамінер, Шардоне	10 000 тис. пляшок
«Колоніст»	Криничне, Болградський район, Одеська область	30 га	Одеський чорний, Сухолиманський білий, Шардоне	280 тис. пляшок
«Курінь»	С. Степанівка, Херсонська область	40 га	Іршаї Олівер, Каберне, Мерло, Мускат Одеський, Рислінг, Ркацителі, Сапераві, Трамінер рожевий, Шардоне	60 тис. пляшок
«Шабо»	С. Шабо, Одеська область	1250 га	Анчелотта, Гренаш, Каберне, Каберне Фран, Каберне-Фран, Каберне-Совіньйон, Мерло, Мерло, Мускат Оттонель, Піно Грі, Піно Нуар, Піно Нуар, Рислінг Рейнський, Сапераві, Сіра, Совіньйон, Совіньйон Блан, Трамінер рожевий	15 млн. пляшок
«V.Petrov»	с. Струмок, Татарбунарський район, Одеська область	76 га	Дані відсутні	15 тис. пляшок
VILLA TINTA	Болградський район, Одеська область	1000 га	Дані відсутні	400 тис. пляшок
Фурмушика-нова	Одеська область, Тарутинський район	10 га	Каберне Совіньйон, Мерло, Одеський Чорний, Піно Нуар, Ркацителі, Совіньйон Блан, Цитронний Магарача та інші	20 тис. пляшок

Джерело: складено за даними: [15; 16; 17; 18; 19; 20; 21]

Ще однією цікавою пропозицією є унікальність нашого крафтового вина, що виготовляється із спеціально вирощеного винограду. Загалом, враховуючи всі ці фактори, можна стверджувати, що наш Центр має потенціал стати відомим та популярним серед шанувальників вина та туристів, що цінують якість та унікальність виноробної продукції.

1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері виноробства

В Україні прийнятий та діє Закон України «Про виноград та виноградне вино» від 16 червня 2005 року № 2662-IV (редакція від 23.11.2023), що окреслює поняття виноробства та його продукції, вимоги стосовно технологій виробництва різних видів вина. Закон також визначає поділ виноробства на первинне та вторинне. В основі такого поділу є особливості технологічного процесу [22]. Так, первинне виноробство передбачає всі етапи, що передують отриманню виноматеріалів включно з утилізацією відходів. Отже, в результаті отримують матеріал для наступного етапу виготовлення вино продукції [23].

Для здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері виноробства спочатку потрібно зареєструвати підприємство відповідно до законодавства країни.

Перед тим як започаткувати власну справу, важливо визначити КВЕД (Класифікацію видів економічної діяльності). Це допоможе правильно класифікувати підприємницьку діяльність та забезпечить відповідну реєстрацію та оподаткування.

Класифікація видів економічної діяльності (КВЕД) установлює основи для підготовки та поширення статистичної інформації за видами економічної діяльності. Основний принцип КВЕД полягає в об'єднанні підприємств, що виробляють подібні товари чи послуги або використовують подібні процеси для створення товарів чи послуг (тобто сировину, виробничий процес, методи або технології), у групи [24].

Згідно з Класифікацією видів економічної діяльності, КВЕД - інструмент для визначення та кодування основних та другорядних видів економічної діяльності юридичних осіб, відокремлених підрозділів юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців [24].

Для Центру культури виноробства було обрано КВЕД 11.01 та 68.20.

КВЕД 11.01: Дистиляція, ректифікація та змішування алкогольних напоїв.

Цей клас включає:

- виробництво дистильованих готових до уживання алкогольних напоїв: віскі, бренді, джину, лікеру, кальвадосу (листи) тощо;
- виробництво напоїв, змішаних з дистильованими алкогольними напоями;
- змішування дистильованих спиртних напоїв;
- виробництво нейтральних спиртних напоїв;
- виробництво неденатурованого етилового спирту з вмістом спирту менше 80 об.%. (CРА2008-КН2008).

Цей клас не включає:

- виробництво недистильованих алкогольних напоїв;
- виробництво синтетичного етилового спирту;
- виробництво етилового спирту з ферментованих матеріалів;
- розлив у пляшки та етикетування.

КВЕД 68.20: Надання в оренду й експлуатацію власного чи орендованого нерухомого майна.

Цей клас включає:

- оренду та управління власною або орендованою нерухомістю:
- багатоквартирними будинками та житлом;
- нежитловими будівлями, у тому числі виставкові зали, складські приміщення;
- землею;
- надання будинків та упоряджених або неупоряджених квартир або апартаментів для більш постійного використання зазвичай на місячний або річний термін.

Цей клас включає також:

- розроблення будівельних проектів для власного користування;
- експлуатацію житлових мобільних комплексів;
- надання місця (приміщень) виключно для утримання тварин;

Цей клас не включає: експлуатацію готелів, багатокімнатних готелів, будинків відпочинку, мебльованих будинків, наметових таборів, трейлерних парків та інших нежитлових або призначених для тимчасового проживання комплексів [25].

Відповідно до Закону України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців та громадських формувань» Закон України від 15 травня 2003 р. № 755-IV для здійснення підприємницької діяльності у вигляді юридичної особи необхідні документи.

- Заява про державну реєстрацію юридичної особи;
- копія статуту (положення) юридичної особи;
- протокол засновників (учасників) юридичної особи (у разі наявності);
- відомості про юридичну особу: найменування, місцезнаходження, перелік директорів (керівників), власників, склад органів управління та інші відомості згідно зі статутом (положенням);
- документ, що підтверджує сплату державного мита за реєстрацію юридичної особи.

Щодо суб'єктів виноробства в Україні, то відповідно до ст. 4 Закону України «Про виноград та виноградне вино» виробництво виноробної продукції здійснюється суб'єктами підприємницької діяльності незалежно від форм власності за наявності в них ліцензії. Під час виробництва виноматеріалів та інших продуктів виноробства здійснюються органолептичний, хімічний і мікробіологічний контроль якості сировини і готової продукції та ведеться відповідна технологічна документація [1].

Підприємства, які займаються переробкою винограду, зобов'язані щорічно після завершення сезону виноробства, але не пізніше 1 грудня, надавати Центральному органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері статистики, інформацію за встановленою ним формою щодо обсягів переробки винограду, виробництва виноматеріалів у груповому асортименті, використання та залишків спирту [1].

Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, спиртових дистилятів, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального» від 19 грудня 1995 року № 481/95-ВР визначає основні засади державної політики щодо регулювання виробництва, експорту, імпорту, оптової і роздрібної торгівлі спиртом етиловим, спиртовими дистилятами, біоетанолом, алкогольними напоями, тютюновими виробами, рідинами, що використовуються в електронних сигаретах, та паливом, забезпечення їх високої якості та захисту здоров'я громадян, а також посилення боротьби з незаконним виробництвом та обігом алкогольних напоїв, тютюнових виробів, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального на території України [26].

Вино є алкогольним напоєм, а виробництво алкогольних напоїв, відповідно до ч. 7 ст. 2 Закону № 481, здійснюється суб'єктами господарювання (у т. ч. іноземними суб'єктами господарювання, які діють через свої зареєстровані постійні представництва) незалежно від форм власності за наявності відповідної ліцензії [26].

Згідно із законом України про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, спиртових дистилятів, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального, для отримання ліцензії на право виробництва алкогольних напоїв без додавання спирту (вин виноградних, вин плодово-ягідних, напоїв медових) необхідно виконати наступні умови:

1. Подати заяву в електронному вигляді до Центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну податкову політику, заяву, до якої додається документ, що підтверджує внесення річної плати за ліцензію.

Заява повинна містити:

- найменування Центру, код ЄДРПОУ;

- місця виробництва, зберігання, оптової, роздрібної торгівлі алкогольними напоями без додавання спирту (винами виноградними, винами плодово-ягідними, напоями медовими) (адреса);

- інформація щодо кодів згідно з УКТ ЗЕД на продукцію, яку плануємо виробляти.

2. Ліцензія на право виробництва алкогольних напоїв без додавання спирту або рішення про відмову в її видачі видається органом виконавчої влади, уповноваженим Кабінетом Міністрів України, не пізніше 10 робочих днів з дня одержання документів, зазначених у цьому Законі [26].

Суб'єкти, виробничі цехи, дільниці, лабораторії та інші структурні підрозділи, які здійснюють виробництво і контроль за виробництвом алкогольних напоїв, крім малих виробництв виноробної продукції, підлягають обов'язковій атестації на відповідність вимогам, що встановлені чинними законодавчими актами України щодо забезпечення життя та здоров'я людей, охорони навколишнього природного середовища, повного технологічного циклу виробництва коньяку, алкогольних напоїв за коньячною технологією, а також відповідність санітарним, пожежним, екологічним нормам і правилам.

Ліцензія видається після проведення атестації суб'єкта, яка є чинною протягом терміну дії зазначеної ліцензії. У заяві зазначаються реквізити атестата виробництва, виданого Центральним органом виконавчої влади, уповноваженим відповідно до законодавства, та документа, що засвідчує акредитацію лабораторії, якщо їх копії не додано до заяви [27].

Підприємствам, які мають намір отримати ліцензію на виробництво спирту, необхідно мати на місці та утримувати цілодобові системи відеоспостереження, які будуть слідкувати за процесами виробництва та реалізацією продукції. Якщо будь-який з етапів виробництва або реалізації не має функціонуючої системи відеоспостереження, це може призвести до відмови у видачі ліцензії або скасування вже виданої.

Суб'єкти виноробного виробництва несуть відповідальність перед державою за дотримання всіх відповідних законів і регулятивних актів,

включаючи податкове законодавство (сплата податку на прибуток, ПДВ, акцизи та інші податки, що стосуються виробництва та продажу вина.), законодавство про спиртні напої та правила етикетування (вимоги до вмісту алкоголю, етикетування, реклами та вікових обмежень на продаж). За правилами етикетування, етикетка повинна включати вказівки про вміст алкоголю, алергени, країну походження, дату виготовлення та іншу важливу інформацію для споживачів.

Виноробні підприємства також відповідають перед споживачами за якість випущеної продукції та її відповідність заявленим стандартам. Це включає в себе використання безпечних методів виробництва, дотримання гігієнічних норм та стандартів, а також контроль за якістю продукції на всіх етапах виробництва, від вирощування винограду до розливу вина. Недотримання цих стандартів може призвести до серйозних штрафів та санкцій. Ці аспекти відповідальності важливі для забезпечення якості продукції, захисту споживачів та дотримання законодавства. Вони також відіграють важливу роль у підтримці репутації виноробного виробництва як відповідального та надійного сектора промисловості.

Таким чином, для відкриття Центру культури виноробства в Україні необхідно, перш за все, зареєструвати підприємство відповідно до національного законодавства. Далі важливо визначити КВЕД діяльності, у нашому випадку – це КВЕДи 11.01 та 55.10. Після цього, для проведення підприємницької діяльності у вигляді юридичної особи, необхідно подати заяву про державну реєстрацію юридичної особи та надати необхідні документи, зокрема копію статуту, протокол засновників, відомості про юридичну особу та документ, що підтверджує сплату державного мита. І врешті решт, залишається подати заявку та отримати ліцензію на виробництво алкогольних напоїв.

Крім того, важливо дотримуватися всіх вимог законодавства, що стосуються якості продукції, оподаткування, етикетування та інших аспектів діяльності в сфері виноробства та готельного бізнесу. Недотримання цих вимог може призвести до серйозних штрафів та санкцій, а також загрозити репутації

підприємства. Тому важливо мати чіткий розуміння всіх вимог і дотримуватися їх у всіх аспектах діяльності.

1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування

Перед започаткуванням власного бізнесу потрібно ретельно розглянути, яка організаційно-правова форма найбільш підходить для майбутнього Центру культури виноробства. Адже вибір форми організації для підприємницької діяльності грає важливу роль, оскільки:

- він впливає на можливі види діяльності, які може здійснювати підприємство;
- кожна форма організації може мати власну систему оподаткування;
- вибір організаційної форми також впливає на розмір та масштаб виробництва товарів або надання послуг [28].

Організаційно-правова форма підприємства визначає комплекс правових норм, які регулюють внутрішні та зовнішні відносини підприємства з його учасниками та іншими суб'єктами господарювання. Основні групи організаційно-правових форм, що використовуються у світовій практиці, включають:

- об'єднання осіб та капіталу з метою створення підприємства;
- підприємства, що можуть бути засновані як юридичні та не юридичні особи;
- договірні і не договірні підприємства (товариства) [28].

Ця система правових норм визначає права, обов'язки та відповідальність кожного учасника підприємства, а також регулює взаємовідносини з іншими суб'єктами господарювання, що є ключовим для забезпечення стабільності та розвитку підприємства в сучасному бізнес-середовищі.

Відповідно до «Класифікатора організаційних форм суб'єктів економіки (СКОФ)» було визначено, що найбільш підходящою організаційною формою

для нового Центру культури виноробства є товариство з обмеженою відповідальністю за кодом 240 [29].

Товариство з обмеженою відповідальністю – це юридична особа, яке створюється однією або кількома особами. У ТОВ статутний капітал розділяється на певні частки (долі), розмір яких визначається статутом компанії [33].

Основні характеристики Товариства з обмеженою відповідальністю:

1. ТОВ є юридичною особою та підлягає державній реєстрації відповідно до законодавства (вид господарського товариства).
2. Визначена мінімальна кількість учасників ТОВ – це одна особа, а максимальна кількість не обмежена.
3. Учасники ТОВ не несуть особистої відповідальності за зобов'язаннями товариства, але ризик збитків обмежений вартістю їх вкладів. Ті учасники, які не повністю внесли свій вклад, несуть солідарну відповідальність за невнесену частину вкладу.
4. Статут є основним установчим документом ТОВ.
5. Вищим органом ТОВ є загальні збори його учасників [30].

Як і в кожній організаційно-правовій формі, в товариства з обмеженою відповідальністю є свої переваги та недоліки.

Наведемо основні переваги ТОВ.

1. Учасники товариства не несуть особистої матеріальної відповідальності, відповідаючи за зобов'язаннями лише частками у статутному капіталі.
2. Статутний капітал може бути сформований як за рахунок грошових коштів, майном або цінними паперами.
3. Учасниками ТОВ можуть виступати декілька осіб, включаючи іноземних юридичних та фізичних осіб.
4. У процесі формування ТОВ можуть брати участь інші юридичні особи.
5. Є можливість використовувати спрощену систему оподаткування.
6. У разі необхідності ТОВ можна продати як готовий бізнес.

7. Довіра сторонніх підприємств і банків до ТОВ набагато вища, ніж, наприклад, до ФОП.

8. Можливість розширення бізнесу та залучення в нього інвестицій.

Відзначимо основні недоліки діяльності ТОВ.

1. Будь-яка зміна складу членів товариства, пропорцій їхніх часток у статутному капіталі або управлінської структури передбачає обов'язкове внесення змін у пакет установчих документів.

2. При створенні ТОВ необхідно вивчити об'єктивну інформацію про його особливості, щоб максимально використати його переваги та зменшити вплив можливих недоліків [30].

Після вибору організаційно-правової системи для ведення бізнесу, не менш важливим аспектом є правильний вибір системи оподаткування.

Податкове законодавство України визначає, які види податків бізнес повинен сплачувати на постійній основі до бюджету. Це також регулює питання, що пов'язані з оподаткуванням. Податкове законодавство України складається: з Податкового Кодексу України; Митного Кодексу України та інших законів з питань митної справи у частині регулювання правовідносин, що виникають у зв'язку з оподаткування митом операцій з переміщення товарів через митний кордон України; чинних міжнародних договорів, згода на обов'язковість яких надана Верховною Радою України і якими регулюються питання оподаткування; нормативно-правових актів, прийнятих на підставі та на виконання Податкового Кодексу [30].

Основним нормативно-правовим актом, що регулює відносини, пов'язані зі сплатою податків і зборів в Україні є Податковий Кодекс України, що набрав чинності з 1 січня 2011 року. Він визначає перелік податків та зборів, порядок їх адміністрування, права та обов'язки платників, компетенцію контролюючих органів, а також відповідальність за порушення податкового законодавства [30].

Податкова система – це сукупність податків, зборів, мита та інших обов'язкових платежів до бюджетів і внесків до державних цільових фондів, які стягуються на умовах, що визначаються законодавчими актами, принципів,

форм та методів їх визначення, зміни або скасування, а також сукупність дій, що забезпечують їх сплату, контроль та відповідальність за порушення податкового законодавства [30].

У зв'язку з тим, що новостворений Центр КВ буде реалізовувати алкогольну продукцію, то для функціонування необхідно обрати тільки загальну систему оподаткування.

Система загального оподаткування має складну систему обліку та звітності для бізнесу. Однак вона дозволяє займатися будь-яким видом діяльності без обмежень, які характерні для спрощеної системи оподаткування. Така система також передбачає посилення контролю з боку податкових органів над підприємцями, оскільки розмір податку залежить від результатів їх господарської діяльності. На загальній системі оподаткування оподатковується лише прибуток після врахування всіх витрат на ведення діяльності.

Загальна система оподаткування має свої переваги та недоліки для товариства з обмеженою відповідальністю в Україні.

Основною перевагою загальної системи оподаткування для ТОВ є те, що функціонувати можна без обмежень щодо: виду діяльності, розміру доходу, кількості працюючих.

Основним недоліком загальної системи оподаткування для ТОВ є, перш за все складність обліку та звітності, яка може стати важливим завданням для

Основними податками для новоствореного Центру КВ будуть:

- податок на прибуток – основний, загальнодержавний податок, який сплачується з прибутку, отриманого від діяльності Центру;
- податок на додану вартість – податок, який входить в ціну товарів (робіт, послуг) та сплачується покупцем;
- акцизний збір, який буде сплачуватися, як виробники алкоголю. Його розмір залежить від обсягу виробництва та виду алкоголю;
- земельний податок, адже новостворений Центр буде володіти земельною ділянкою, на якій планується розташувати Центр, а також землею, де вирощується виноград

– податок на нерухомість.

Податок на додану вартість є загальнодержавним податком на споживання, що включається в ціни на товари і послуги та стягується з покупців (споживачів, клієнтів), але його облік та перерахування до державного бюджету здійснюється продавцем. При виборі загальної системи оподаткування ПДВ є обов’язковим до сплати, якщо дохід підприємства перевищує 1 млн грн, і становить 20%.

Новостворений суб’єкт підприємницької діяльності однозначно буде платником ПДВ. Адже, по-перше, система оподаткування для нас є загальною, що означає, що ми маємо сплачувати ПДВ. По-друге, діяльність включає виробництво, що зазвичай підпадає під оподаткування ПДВ. Крім того, наявність магазину та надання послуг оренди також збільшує ймовірність операцій з оборотом, які підлягають оподаткуванню ПДВ.

В тому, щоб бути платником ПДВ бути є свої переваги. По-перше, якщо витрати будуть пов’язані з виробництвом або наданням послуг, можна буде отримати відшкодування ПДВ, що зменшить фінансове навантаження на підприємство.

По-друге, велика кількість бізнес-партнерів вимагають, щоб їхні контрагенти були платниками ПДВ. Це може полегшити вступ на ринок та сприяти розвитку бізнесу.

По-третє, будучи платником ПДВ легко завоювати довіру до підприємства серед клієнтів та партнерів. Адже це свідчить про відповідальність та законність діяльності.

Висновки до розділу 1.

1. Аналіз сфери виноробства в Україні показав, що ринок виноробства в Одеській області має нішу для новоствореного Центру Культури Виноробства. Це підтверджується стабільним зростанням ринку, доходами в цьому сегменті на рівні 579,3 млн доларів США за 2023 рік та прогнозованим збільшенням обсягу продажів вина до 58,7 мільйонів літрів до 2028 року.

Популярність виноградарства зростає, зокрема через використання вітчизняних сортів винограду та органічних методів виробництва, що відповідає змінним споживацьким пристрастям, де вино розглядається як більш вишукана та здорова альтернатива іншим алкогольним напоям. У такому контексті, має великий потенціал. Новостворений Центр матиме такі переваги, як наявність готелю, розташування біля лиману та виробництво крафтового вина, що виготовляється із спеціально вирощеного винограду. Ці фактори роблять його привабливим для шанувальників вина та туристів, які цінують якість та унікальність виноробної продукції.

2. Для здійснення підприємницької діяльності новостворений Центр КВ буде мати КВЕД 11.01: Дистиляція, ректифікація та змішування алкогольних напоїв та КВЕД 68.20: Надання в оренду й експлуатацію власного чи орендованого нерухомого майна.

Основними умовами здійснення підприємницької діяльності в сфері виноробства в Україні є: отримання ліцензії на право виробництва алкогольних напоїв без додавання спирту відповідно до законодавства, що регулює виробництво і обіг спирту етилового та алкогольних напоїв. Це включає подання заяви до відповідного Центрального органу виконавчої влади та дотримання умов, встановлених для отримання ліцензії.

3. Новостворений Центр культури виноробства буде функціонувати як юридична особа у вигляді товариства з обмеженою відповідальністю. За юридичною адресою: Одеська область, Овідіопольський район. с. Роксолани, Клубний провулок, 5а.

Функціонувати Центру культури виноробства буде на загальній системі оподаткування (податок на прибуток), платник ПДВ і акцизного збору.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ «ЦЕНТРУ КУЛЬТУРИ ВИНОРОБСТВА»

2.1. Характеристика діяльності новостворюваного Центру культури виноробства.

Центр культури виноробства – це комплекс, який пропонує широкий спектр туристичних послуг для відвідувачів. Окрім таких послуг, як екскурсії виробництвом та підвалами з діжками для витримки вина, дегустацій вина та ознайомлення з виноробним процесом, гості також можуть скористатись розміщенням в готелі на території комплексу та відвідати ресторан з багатою кулінарною культурою.

Центр буде складатись з п'яти підрозділів, структуру яких можна побачити в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Структура підрозділів

Назва підрозділу	Працівники, кількість осіб	Питома вага, %
Адміністрація	5	27,8
Відділ маркетингу	2	11,1
Виробництво	6	33,3
Бригада механізаторів	3	16,7
Керівники сільськогосподарських бригад	2	11,1

Джерело: складено автором

З таблиці 2.1 випливає, що новостворюваний Центр буде складатися з 5 підрозділів: адміністрація, відділ маркетингу, виробництва, бригада механізаторів та сільськогосподарську бригаду.

До підрозділу «Адміністрація» будуть входити: директор, секретар-референт і два бухгалтеря.

Маркетинговий підрозділ включає двоє працівників, що є відповідальними за організацію дегустацій, екскурсій та інших заходів.

До складу виробничого підрозділу входять: троє працівників з обладнанням, технолог, а також штатний енергетик.

До бригади механізаторів відносяться 3 робітника-механіка, чиею зоною відповідальності є стан машин та механізмів, що використовуються на винограднику, а також стан виробничого обладнання;

Сільськогосподарський підрозділ включає двох бригадирів, які організовують найманих робітників під час роботи на винограднику.

Центр культури виноробства – це багатофункціональний комплекс, який включає в себе різноманітні види діяльності. Основою діяльності центру є вирощування винограду та виробництво вина. Також, одним з найголовніших видів діяльності центру є проведення екскурсій задля ознайомлення гостей з культурою виробництва та споживання вина в Україні, зокрема для популяризації вітчизняного продукту. Так само, центр пропонує організацію корпоративних/сімейних заходів на території центру.

Всі ці елементи взаємодіють між собою, поєднуючись в один цілісний проєкт, що створює простір, де як туристи, так і місцеві мешканці можуть поринути в світ виноробства та ознайомитись з усіма тонкощами виноградарства та виноробства. Виноградники забезпечують виробництво вина необхідною сировиною, виробництво вина виготовляє вино, яке потім можна спробувати під час дегустацій або в ресторані. Готель, в свою чергу, забезпечує комфортне проживання для гостей, які хочуть дізнатись більше про культуру виноробства, а екскурсії допомагають гостям краще зрозуміти процес виробництва вина.

Таким чином, кожен елемент центру культури виноробства відіграє свою унікальну роль, але лише в поєднанні вони можуть скласти цілісний та завжди актуальний об'єкт.

Планована схема території Центра культури виноробства представлена на рис. 2.1.

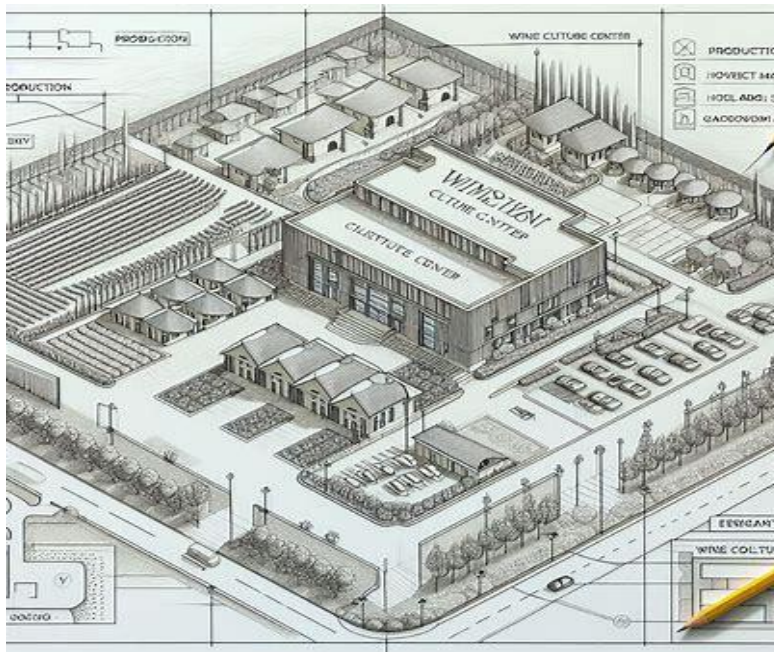


Рис. 2.1 Схематичне зображення Центра культури виноробства
Джерело: згенеровано за допомогою ШІ [31].

Головний корпус Центру включає в себе як адміністративні приміщення, так і виробництво та складається з двох рівнів: підвал та перший поверх. На першому поверсі буде розміщено основне обладнання для виготовлення вина, лабораторію, кабінети директора, бухгалтерів, технолога, механіків та маркетингологів. Площа головного корпусу загалом становить 1250 м^2 з яких: 1000 м^2 виділено під виробництва, а 250 м^2 під адміністративні приміщення. Площа, виокремлена під готель (та ресторан) складає 600 м^2 та 900 м^2 разом із прилеглою до готелю територією. Іншу частину території займають баки для бродіння винограду (190 м^2), асфальтовані доріжки, декоративні насадження та дві альтанки з мангалами, що розташовані ближче до лиману.

Готель матиме 2 поверхи та буде містити 20 двомісних номерів з можливістю додати одного мешканця (2+1). Кожен номер має свій окремий санвузол. Площа одного номеру складає 30 м^2 . На першому поверсі готелю буде розташований ресторан, де можна як просто поїсти, так і замовити проведення дегустації вина.

Послуги та продукцію Центру культури виноробства, а також їхню вартість, можна побачити на таблиці 2.2. Наші гості можуть скористатись такими послугами, як проведення екскурсій виробничим комплексом і дізнатись кожну деталь та особливість процесу виготовлення вина, а також можна замовити окремо або додати до екскурсії таку послугу, як дегустація вина. Кожен гість матиме змогу обрати найбільш підходящий для себе тариф серед п'яти варіантів:

- екскурсія без дегустації вина;
- екскурсія з дегустацією молодого вина;
- екскурсія з дегустацією витриманих вин;
- дегустація молодого вина;
- дегустація витриманого вина.

Ще однією послугою, яку надає Центр є надання в оренду альтанок з мангалом, де можна гарно провести час біля водойму разом із родиною або друзями.

Серед нашої продукції, на перший час, буде лише вино. Наразі, залишки виробництва, такі як виноградні кісточки та мезгу, ми будемо продавати виробникам виноградної олії та чачі. В перспективі планується встановлення пресувальних машин для самостійного виготовлення олії, а також встановлення дистиляторів, для запуску виробництва грапи.

Ціни на туристичні послуги Центру культури виноробства, серед яких: екскурсії, дегустації та оренда альтанок, встановлені згідно проведеного аналізу прямих конкурентів на ринку.

Так само і ціна винограду для продажу в перші 2 роки функціонування виноградника, склала 20 грн за 1 кг, відповідно до дійсних ринкових цін на технічний виноград.

Перш ніж встановлювати ціни на товари, необхідно розрахувати їхню собівартість. Для її розрахунку ми врахували всі витрати, врожайність кожного сорту винограду, кількість вина, яку можна отримати з отриманого врожаю, а також середню ринкову вартість.

Таблиця 2.2

Розрахунок виходу вина з виноградника

Сорт винограду	Врожайність, ц/га	Дал/га	Кількість пляшок/га	Пляшки/ 5 га
Совінйон Блан	240,00	1 680,00	12 600,00	63 000,00
Мальбек	220,00	1 540,00	11 550,00	57 750,00
Шардоне	210,00	1 470,00	11 025,00	55 125,00
Піно Нуар	220,00	1 540,00	11 550,00	57 750,00
Піно Грі	150,00	1 050,00	7 875,00	39 375,00
Каберне	100,00	700,00	5 250,00	26 250,00
Ріслінг	150,00	1 050,00	7 875,00	39 375,00
Мерло	220,00	1 540,00	11 550,00	57 750,00
Ркацителі	230,00	1 610,00	12 075,00	60 375,00
Сапераві	115,00	805,00	6 037,50	30 187,50
Разом	1855,00	12985,00	97 387,50	486 937,50

Джерело: розраховано автором

З таблиці 2.2, можна побачити, що середня врожайність винограду складає 185,5 ц/га або 18,5 т/га. Таким чином, з 1 га виноградника ми можемо отримати: $18,5 * 0,7 * 100 = 1295$ Дал/га (0,7 л – вихід вина з 1 кг винограду) або $1295 * 10 * 0,75 = 9712$ пляшок вина. Відповідно, з 50 га виноградника, ми зможемо отримати (за середньою врожайністю) $9712 * 50 = 485,6$ тис пляшок вина.

На таблиці 2.3 представлений розрахунок цін на винну продукцію Центру культури виноробства. Витрати на 1 гектар землі склали 2,17 млн грн, об'єм виходу вина з 1 гектару варіюється від 700 до 1680 дал/га. Для визначення собівартості 1 декалітра вина, ми ділимо витрати на 1 га виноградника на об'єм виходу вина з 1 га. Собівартість однієї пляшки вина складе собівартість 1 декалітра / 10 л * 0,75, вона варіюється від 96 до 210 грн.

Всю винну продукцію ми поділили на 3 групи: біле вино, червоне вино та Iced Wine (вино, виготовлене з мороженого винограду). Для кожної групи розраховувалась ціна найдорожчого вина. Далі, за допомогою коефіцієнтів, які були розраховані на основі середніх ринкових цін на аналогічну продукцію, ми

визначили ціни на іншу частину продукції за пропорцією, контролюючи при цьому розмір собівартості кожної пляшки. При встановленні ціни, ми орієнтувались на норму рентабельності в 30-40%.

Таблиця 2.3

Розрахунок ціни за пляшку вина

Вино, пляшка	Витрати на 1 га, тис грн	Об'єм вина, дал/га	С/в за дал	С/в пляшки, грн	Коефіцієнт	Ціна, грн	Сер. ринкова ціна
Біле вино							
Sauvignon Wine	2 165,05	1 680,00	1,29	100	1,18	195,00	214,50
Chardonnay Wine	2 165,05	1 470,00	1,47	110	1,44	160,00	176,00
Rkatsiteli Wine	2 165,05	1 610,00	1,34	100	1,00	230,00	253,00
Pinot Grigio Wine	2 165,05	1 050,00	2,06	150	1,24	185,00	203,50
Risling Pinot Grigio Wine	2 165,05	1 050,00	2,06	150	1,10	210,00	231,00
Червоне вино							
Malbec Wine	2 165,05	1 540,00	1,41	110	1,33	210,00	231,00
Pinot Noir Wine	2 165,05	1 540,00	1,41	110	1,87	150,00	165,00
Saperavi Wine	2 165,05	805,00	2,69	200	1,00	280,00	308,00
Cabernet Wine	2 165,05	700,00	3,09	230	1,22	299,00	253,00
Merlot Cabernet Pinot Noir Wine	2 165,05	1 260,00	1,72	130	1,56	180,00	198,00
Pinot Noir Cabernet Wine	2 165,05	1 120,00	1,93	140	1,33	210,00	231,00
Iced Wine							
White Iced Wine (Risling)	2 165,05	980,00	2,21	170	1,00	330,00	363,00
Rose Iced Wine (Cabernet, Merlot, Pinot Grigio)	2 165,05	1 096,67	1,97	150	1,57	210,00	231,00
Red Iced Wine (Cabernet, Sauvignon, Pinot Noir)	2 165,05	1 306,67	1,66	120	1,50	220,00	242,00

Джерело: розраховано автором.

При виборі сортів винограду, з якого будемо виготовляти вино, ми орієнтувались на декілька факторів: попит на ринку та вибір ресторанів, на обрані конкурентами сорти, а також на терміни визрівання винограду. Останньому було приділено дуже багато уваги, з метою оптимізувати

виробництво таким чином, щоб можна було мінімізувати стартові витрати на виробниче обладнання.

На рис. 2.2 можна побачити графік визрівання винограду та графік його бродіння.

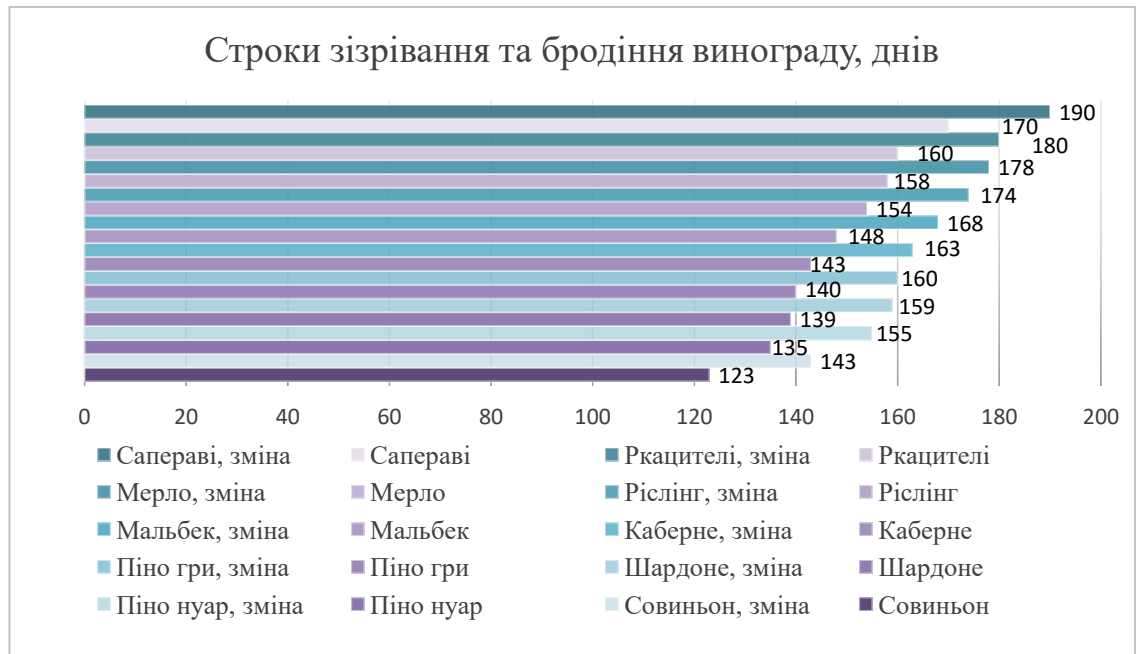


Рис. 2.2. Графік дозрівання різних сортів винограду

Джерело: складено автором згідно [32; 33; 34; 35; 36; 37; 38; 39; 40; 41]

З рис. 2.2 випливає, що незалежно від сорту винограду, його бродіння займає приблизно 15-20 діб. Що стосується його визрівання, то тут строки дуже різняться. Наприклад, Совінйон Блан дозріває, приблизно на 120-125 день, а Сапераві на 170.

Проведення детального аналізу термінів дозрівання різних сортів винограду дозволило нам скорегувати необхідну кількість баків для бродіння ягід. Наприклад, так як строк дозрівання сорту Совінйон Блан складає, в середньому, 123 доби, а бродити виноград має ще 20 діб, ми зможемо звільнити бак, умовно кажучи, на $123 + 20 = 143$ день. В цей час, виноград сорту Каберне вже буде готовий для збору та початку етапу бродіння і так далі за аналогією. Таким чином, нам вдалося заощадити майже 2,5 млн грн на десяти баках для бродіння.

На таблиці 2.4 можна побачити повний прайс лист всіх товарів та послуг з розрахунку на 1 рік.

Таблиця 2.4

План виробництва та реалізації продукції та надання послуг

Вид продукції/послуги	Ціна одиниці продукції (послуги), грн	Обсяг виробництва (послуг) в рік	
		одиниць	грн
Екскурсія/люд	80,00	120	48 000,00
Дегустація/люд	400,00	120	9 600,00
Дегустація (VIP)/люд	150,00	240	36 000,00
Екскурсія + дегустація/люд	480,00	480	230 400,00
Екскурсія + дегустація (VIP)/люд	550,00	240	132 000,00
Оренда альтанки/год	300,00	200	60 000,00
Оренда риболовних снастей	300,00	200	60 000,00
Оренда готелю та ресторану/міс	159157,8	12	1909893,6
Виноград			
Врожай першого року, грн/кг	20	463,75	9 275,00
Врожай другого року, грн/кг	20	927,5	18 550,00
Біле вино			
Sauvignon Wine, грн/пляшку 0,75 л	195,00	31 500,00	6 142 500,00
Chardonnay Wine, грн/пляшку 0,75 л	160,00	55 125,00	8 820 000,00
Rkatsiteli Wine, грн/пляшку 0,75 л	230,00	60 375,00	13 886 250,00
Pinot Grigio Wine, грн/пляшку 0,75 л	185,00	12 993,75	2 403 843,75
Risling Pinot Grigio Wine, грн/пляшку 0,75 л	210,00	32 681,25	6 863 062,50
Червоне вино			
Malbec Wine, грн/пляшку 0,75 л	210,00	57 750,00	12 127 500,00
Pinot Noir Wine, грн/пляшку 0,75 л	150,00	14 437,50	2 165 625,00
Saperavi Wine, грн/пляшку 0,75 л	280,00	30 187,50	8 452 500,00
Cabernet Wine, грн/пляшку 0,75 л	210,00	5 250,00	1 102 500,00
Merlot Cabernet Pinot Noir Wine, грн/пляшку 0,75 л	180,00	48 562,50	8 741 250,00
Pinot Noir Cabernet Wine, грн/пляшку 0,75 л	210,00	19 687,50	4 134 375,00
Вино з мороженого винограду			
White Iced Wine (Risling), грн/пляшку 0,375 л	330,00	19 687,50	6 496 875,00
Rose Iced Wine (Cabernet, Merlot, Pinot Grigio), грн/пляшку 0,375 л	210,00	47 118,75	9 894 937,50
Red Iced Wine (Cabernet, Sauvignon, Pinot Noir, грн/пляшку 0,375 л	220,00	51 187,50	11 261 250,00

Джерело: складено автором.

Ціни на продукцію були утворенні за допомогою витратного методу, а ціни на послуги за ринковим методом ціноутворення.

На таблиці 2.5 представлена виручка від реалізації продукції та послуг по роках, з урахуванням щорічної інфляції в 10%.

Таблиця 2.5

Виручка від реалізації продукції та послуг по роках

Стаття доходу	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік	6 рік	7 рік	8 рік	9 рік
Продаж винограду, млн грн	9,27	18,55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Продаж вина, млн грн	0,00	0,00	102,49	112,74	124,02	136,42	150,06	165,07	181,57
Надання туристичних послуг, млн грн	0,00	0,00	0,00	0,576	0,633	0,696	0,766	0,843	0,927
Отримання орендної плати від готелю та ресторану, млн грн	0,00	0,00	0,00	1,91	2,1	2,31	2,54	2,79	3,08
Всього, млн грн	9,27	18,55	102,49	115,23	126,75	139,42	153,37	168,7	185,58

Джерело: розраховано та складено автором.

Так як ми закупаємо лозу віком в 3 роки, на 2 рік, після засадження, в нас вже буде невеликий врожай, а на 3 рік він збільшиться, приблизно, в 2 рази – це можна побачити в таблиці 2.5. Таким чином, за перші два роки функціонування ми отримуємо дохід тільки від продажу винограду. І за цієї ж причини, виручка з продажу винограду відрізняється по роках, так само, через різницю в обсязі врожаю. Ми не можемо виготовляти вино в перші два роки, адже обсяг врожаю винограду буде заниженим для виробництва, а витрати на виноградник не зміняться. Відповідно, якщо виготовляти вино, його собівартість була б надвисокою і нам довелося б або продавати вино за цінами значно вище ринкових, або працювати 2 роки в збиток.

На третій рік буде запущено виробництво та продано перші партії вина. Виручка за третій рік функціонування Центру складе 102,5 млн грн. Далі, з урахуванням інфляції – виручка збільшується.

Проведення екскурсій та дегустацій почнеться з четвертого року роботи Центру, адже немає сенсу запрошувати гостей подивитись на виробництво, яке не може показати свій продукт. Так само, в четвертому році буде запущено в роботу готель, а ми почнемо отримувати виручку з його оренди.

2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг підприємства

Потенційним споживачем/клієнтом Центру культури виноробства є чоловік або жінка, віком від 18 років. Географічне положення, переважно, Україна, а особливо Одеська область – місце розташування нашого ЦКВ. Оскільки наш комплекс є гастрономічним туристичним об'єктом, ми також будемо орієнтуватись на іноземних гостей.

За психотипом, наш цільовий споживач, є естетом, поціновувачем вина, та любителем нових вражень. Він цікавиться культурою, гастрономічною культурою, вишуканими напоями та подорожами, а також завжди радіє можливості відкрити для себе нові смаки і аромати вин.

За сімейним станом, наш цільовий споживач може бути як сім'янином, так і саодиноким. Адже Центр культури виноробства є привабливим місцем відпочинку як для друзів, пар, так і для сімей. Наша цільова аудиторія є платоспроможною, з середнім рівнем доходу і вище.

В таблиці 2.6 представлені аналіз та оцінка конкурентів. Серед них: «Бейкуш», «Вина Гулієвих», «Колоніст», «Курінь», «Шабо», «V.Petrov», «Villa Tinta» та «Фурмушика-нова».

З таблиці 2.6 впливає, що більшість конкурентів, із послуг, пропонують тільки екскурсію та дегустацію і лише троє конкурентів, пропонують додаткові послуги, такі як: тур повного дня, майстер-класи, риболовлю, міні-гольф та інші активності.

Серед конкурентів, переважає широкий асортимент продукції. Це стосується «Шабо», «Вина Гулієвих», «Колоніст», «Фурмушика-нова» та «Villa Tinta». «Колоніст» та «Фурмушика-нова» є єдиними серед конкурентів, в кого в

асортименті є не тільки алкогольні напої, а й інші товари, такі як кисломолочна продукція, м'ясні делікатеси та консерви, мед, варення, косметичні засоби, сувеніри тощо.

Таблиця 2.6

Порівняльна оцінка конкурентів

Назва підприємства	Ширина асортименту	Послуги
1	2	4
«Бейкуш»	Амфорні сухі вина (7), ассамбляжні сухі вина (4), моносортові сухі вина (1), солодкі вина (1)	Безкоштовне відвідання двох заходів на рік, які проводяться на виноробні.
«Вина Гулієвих»	Червоні вина (4), білі вина (2), рожеве вино (1), ігристі вина(4)	Винна дегустація, за запитом
«Колоніст»	Червоні вина (16), білі вина (6), ігристі вина (2), косметика для тіла та волосся, оцет бальзамічний виноградний	Дегустація (рідко, за розкладом)
«Курінь»	Червоні вина (4), білі вина (2), вермут рожевий (1), вермут білий (2)	Екскурсія та дегустація, за запитом
«Шабо»	Original Collection (10), Reserve(9), Limited Edition (5), Grande Reserve (9), ігристе вино (8), ігристе Special (6), коньяк (8), міцні напої (6)	Екскурсія та дегустація, 4 тарифи: – без дегустації – з дегустацією – VIP без дегустації – VIP з дегустацією
«V.Petrov»	Червоні вина (4), білі вина (5), граппа (3)	Дегустація, Майстер-класи Прогулянки (екскурсія, велосипедна прогулянка, прогулянка виноградником, пікнік набір, збір винограду, збір листів для долми)
«Оксакминте» (Villa Tinta)	Ігристі вина (4), червоні вина (6), білі вина (5), VIP (4), Premium (10)	Екскурсія та дегустація

Продовження табл. 2.6

1	2	3
Фурмушиканова	Червоні вина (8), білі вина (10), ігристі вина (6), ракія (1), настоянки (11), бринза, м'ясні делікатеси, паштети, тушонка, мед, варення, закрутки, сувенірна продукція.	Тур на цілий день (трансфер, сніданок, екскурсія, дегустація, обід), Риболовля, Міні-гольф, басейн, вівцекомплекс, чан, баня, кафе-бар, номери та будиночки для проживання.

Джерело: складено автором за [42; 43; 44; 45; 46; 47; 48; 49;]

Серед головних конкурентних переваг новостворюваного Центру культури виноробства можна виділити географічне розміщення комплексу. Центр буде розташований прямо біля Дністровського лиману, що може зробити наш заклад більш привабливим для гостей, адже біля водойму будуть розташовані, оснащені мангалами, альтанки, які можна орендувати погодинно. Також, Центр надаватиме в оренду риболовні снасті, якщо порівнювати з конкурентами, таку опцію має тільки Центр етнографічного, сільського зеленого туризму «Furmushika-Nova».

На території Центру буде розміщено готель та ресторан. Серед конкурентів, лише один центр пропонує послуги готельного проживання на його території та лише двоє конкурентів розмістили на своїй території заклад харчування.

Якщо порівняти продукцію, яку пропонують конкуренти із нашою пропозицією, можна побачити, що за шириною, ми маємо менший асортимент, ніж наші конкуренти, проте за глибиною асортименту ми переважаємо таких конкурентів як: «Бейкуш», «Вина Гулієвих», «Курінь» та «V.Petrov», пропонуючи 14 видів вина (5 видів білого вина, 6 видів червоного вина та 3 види Icedd Wine).

Ще однією перевагою нашої продуктової пропозиції виступає вино, виготовлене з мороженого винограду, яке окрім нас, пропонує тільки Шабо. Також нагадаємо, що в плані на розвиток, в нас є виготовлення грапи з виноградної мезги та олії – з виноградних кісточок. А найголовнішою особливістю нашого вина є його унікальна рецептура.

На підставі проведеного аналізу конкурентів та потенційних споживачів можемо сформулювати SWOT-аналіз новостворюваного Центру культури виноробства.

SWOT-аналіз являє собою маркетинговий інструмент, який використовують для оцінки внутрішніх сильних і слабких сторін, а також фактори зовнішніх можливостей та загроз, з якими може стикнутись бізнес.

З проведеного SWOT-аналізу, що представлено в таблиці 2.7, можна побачити, що Центр має як сильні сторони, які будуть сприяти його подальшому розвитку, так і слабкі сторони, що можуть уповільнити процес виходу на ринок та формування споживчої/клієнтської бази.

Таблиця 2.7

SWOT-аналіз новоствореного бізнесу

Сильні сторони	Слабкі сторони
1	2
1. Місце розташування Центру культури виноробства 2. Надання послуг, яких нема в конкурентів (проживання, харчування, оренда альтанок з мангалами та риболовних снастей, проведення масових заходів, тур вихідного дня) 3. Унікальність товарної пропозиції 4. Середня цінова політика на продукції і послуги 5. Екскурсії та дегустації за замовленням 6. Ручний збір врожаю	1. Залежність від погодних умов (град, засуха, мороз) 2. Вузький спектр послуг в порівнянні з деякими конкурентами 3. Новий, ще невідомий, бренд

Продовження табл. 2.7

1	2
Можливості	Загрози
1. Розширення асортименту продукції 2. Розширення пропозиції послуг 3. Залучення нових гостей (споживачів) через співпрацю з туристичними компаніями (операторами) 4. Вихід на міжнародний ринок, організація експорту власної продукції	1. Повномасштабна війна 2. Ракетна загроза 3. Значні капіталовкладення для відкриття підприємницької діяльності 4. Екологічна криза

Джерело: складено автором.

Серед сильних сторін Центру культури виноробства, можна виділити місце розташування комплексу, унікальність товарної пропозиції та різноманітність послуг, що відрізняють нас від конкурентів, а також середню цінову політику.

Слабкими сторонами новостворюваного Центру є обмеженість асортименту та новизна бренду, тобто його непізнаваність. Ці фактори можуть вимагати додаткових зусиль для залучення клієнтів.

Також, слід враховувати можливі загрози для нашого проєкту, такі як високі капіталовкладення, що уповільнюють повернення стартових інвестицій, існуючу ймовірність настання екологічної кризи і не забуваємо про ракетну небезпеку, яку так люб'язно забезпечила нам сусідня недокраїна.

Незважаючи на всі слабкі сторони та загрози, в нашого Центру є дуже багато можливостей та перспектив для розвитку. Серед них: збільшення пропозиції продукції та послуг, розширення клієнтської бази, завдяки співпраці з туристичними компаніями, а також можливість виходу на міжнародний ринок.

2.3. Формування стартового капіталу на створення Центру

Для започаткування будь-якої комерційної діяльності необхідно розрахувати всі стартові витрати, що є необхідними для запуску проєкту. Проаналізуємо головні статті стартового капіталу.

В таблиці 2.8 представлені витрати на отримання дозвільних документів.

Таблиця 2.8

Витрати на отримання дозвільних документів

Найменування	Вартість, тис. грн
Декларація відповідності матеріально-технічної бази малих виробництв виноробної продукції	10
Дозвіл на будівництво	8
Державна реєстрація юридичної особи	3
Підготовка установчих документів юридичної особи	1,5
Всього	22,5

Джерело: складено автором

Першим етапом здійснення підприємницької діяльності в сфері виноробства в Україні є реєстрація бізнесу, а також отримання дозвільної документації, такої як дозвіл на будівництво. Далі необхідно заповнити декларацію відповідності матеріально-технічної бази малих виробництв виноробної продукції. Реєстрацію бізнесу буде провадити юридична компанія Legalact, під ключ.

З таблиці 2.8, можна побачити, що витрати на отримання дозвільних документів включають витрати на: дозвіл на будівництво у сумі 8 тис. грн, підготовку установчих документів для створення юридичної особи (4.5 тис. грн) та отримання Декларації відповідності матеріально-технічної бази малих виробництв виноробної продукції (10 тис. грн). Ліцензія на право виробництва алкогольних напоїв без додавання спирту видається після введення об'єкта в експлуатацію та підписання декларації.

Наступним етапом є купівля землі та будівництво.

Витрати на будівництво, ремонт та придбання земельних ділянок представлені у таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Витрати на будівництво, ремонт та придбання земельних ділянок

Найменування	Кількість одиниць	Вартість одиниці, тис. грн	Загальна вартість, тис. грн
Придбання земельної ділянки під виноградник, га	50	22,8	1140
Придбання земельної ділянки під центр, га	50	49,18	2459
Будівництво адміністративно- виробничого комплексу, кв. м	2500	5,8	14500
Ремонт адміністративно-виробничого комплексу, кв. м	2500	7,4	18500
Будівництво готельно-ресторанного комплексу, кв. м	1200	9,7	11640
Ремонт готельно-ресторанного комплексу, кв. м	1200	9	10800
Всього			59 039,00

Джерело: складено автором

З таблиці 2.9 випливає, що планується купувати дві окремі земельні ділянки, що розташовані в с. Роксолани, Одеської області. Ділянка для самого центру, за площею, складає 50 ар та розташована біля водойму. Площа ділянки, що призначена для виноградника, складає 50 га, вона знаходиться неподалік від лиману, але за межами села Роксолани.

Для здійснення діяльності Центру планується будівництво двох окремих будівель: перша будівля під виробництво та адміністративний корпус, а друга – під готель та ресторан. Загальна площа виробничого адміністративно-корпусу складе 2,5 тис. м², площа готелю 1200 м². Загальна вартість будівництва складає 26 млн грн. Будівництво адміністративно-виробничого корпусу буде

здійснювати будівельна компанія «Spetsbud Trade», а будувати готель буде компанія «Сервус». Загальна вартість ремонту під ключ складе 29,3 млн грн.

Планується також встановлення двох зон для мангалу загальною вартістю 77,6 тис. грн.

Головним етапом підготовки до виробництва вина є будівництво виноградника; висадка винограду та встановлення шпалер. Витрати на облаштування винограднику розраховані у таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Витрати на виноградник

Найменування	Кількість одиниць	Вартість одиниці, тис. грн	Загальна вартість, тис. грн
Виноградна лоза, тис	166,7	140,30	23388,01
Стовпчики для винограду, тис	33340	0,09	3167,30
Дріт для шпалер, м	17000	0,10	1700,00
Встановлення шпалер, га	50	62,91	3145,50
Навантажувач вилковий	3	713,20	2139,60
Висадка винограду, га	50	26,84	1 342,00
Всього			34882,41

Джерело: складено автором

З таблиці 2.10 випливає, що планується висадити 166,7 тис. виноградних кущів загальною вартістю 23,4 млн грн. Загалом на оснащення винограднику та його засадження планується витратити 34,9 млн грн.

Після висадки винограду та завершення будівництва можна починати встановлення обладнання.

Для виробництва було обрано сучасне та якісне обладнання.

Від виробників країн Німеччини, Франції та Словенії. Замовляти обладнання будемо через магазин Destiller в Польщі.

Вартість необхідного обладнання для облаштування виробничої зони наведено в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Облаштування виробничої зони

Найменування	Кількість одиниць	Вартість одиниці, тис. грн	Загальна вартість, тис. грн
Генератор на виробництво	1	3 083,00	3083
Пневматичний виноградний прес	1	1915,2	1915,2
Баки для бродіння	87	244	21228
Дробарка для винограду	2	354,5	709
Водоохолоджувач	1	603,5	603,5
Регулятор температури для резервуару	4	9,8	39,2
Фільтр із нержавіючої сталі	8	485,3	3882,4
Насос для транспортування сусла	2	151,5	303
Автоматична лінійна мийна машина для пляшок	1	300,2	300,2
Розливна машина	2	896,8	1793,6
Діжки для витримки вина	1250	76	95000
Навантажувач вилковий	1	203,8	203,8
Установка обладнання	1	12597,79	12597,79
Всього			138575,69

Джерело: складено автором

З таблиці 2.11 випливає, що також, на випадок екстреного відключення світла, на виробництві буде передбачено наявність генератора на 400 кВт для завершення виробничих процесів.

Для виробництва нам знадобиться один пневматичний прес, моделі X Pro 15, від виробника Bucher Vaslin, об'ємом 900 кг (свіжого винограду). Також знадобиться 87 баків для бродіння винограду (сусла) від словенського виробника Zottel, об'ємом 3,8 т, 2 дробарки для винограду, місткістю до 4 т від німецького виробника Wottle, 1 водоохолоджувач від WTG-Quantor, 4 регулятори температури для резервуару від цієї ж фірми, 8 фільтрів з нержавіючої сталі від німецького виробника Kieselghur filters, 2 насоси для транспортування сусла від міжнародного виробника Schneider, 1 автоматична

лінійна машина від Італійського виробника Borelli а також 1250 дубових бочок для витримки вина, виготовлених в Угорщині. Загальна сума витрат на виробниче обладнання складе 138,5 млн грн.

В таблиці 2.12 можна побачити витрати на лабораторне обладнання та техніку.

Таблиця 2.12

Витрати на оснащення лабораторії

Назва	Кількість, одиниць	Вартість одиниці, тис грн	Сума, тис. грн
Термометр	2	2,3	4,6
Рефрактометр	1	2,827	2,827
РН-метр	1	22,8	22,8
Титратор	8	109,2	873,6
Аналізатор біохімічний автоматичний	1	449,1	449,1
Мікроскоп	2	23,9	47,8
Хроматограф	1	23,9	23,9
Кліматична камера	1	168	168
Комп'ютер	2	14	28
Комплект лабораторного стекла	3	7	21
Всього			1641,627

Джерело: складено автором

З таблиці 2.12 випливає, що лабораторне обладнання необхідне для забезпечення стабільної якості продукції, вдосконалення процесів виробництва, для проведення аналізу якості сировини, контролю температури, вологості, вміст сірки та інші параметри під час процесу ферментації, щоб забезпечити оптимальні умови для розвитку дріжджів та формування бажаних ароматичних профілів тощо.

Для забезпечення роботи лабораторії нам необхідно придбати різноманітне обладнання: термометри, титратори (Thermo Fisher Orion Star

T940), 2 мікроскопи від MICROmed, біохімічний аналізатор від Mindray, 2 ноутбуки фірми Lenovo (IdeaPad 1 15IGL7), рефрактометр та ПН-метр, кліматичну камеру та декілька наборів комплектів лабораторного скла. Загальна сума витрат на лабораторне обладнання складає 1,6 млн грн.

Витрати, необхідні для формування офісу, що представлені в таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

Витрати на формування офісу

Найменування	Кількість, одиниць	Вартість одиниці, тис. грн	Сума, тис. грн
1	2	3	4
Генератор на офіс	1	307,90	307,90
Комп'ютер	6	14,00	84,00
Кавова машина	2	28,50	57,00
Стіл	9	4,40	39,60
Стілець	18	1,70	30,60
Камера відеоспостереження , реєстратор	1	27,30	27,30
Принтер/ксерокс	4	6,40	25,60
Шафа офісна	6	2,90	17,40
Сигналізація	1	15,20	15,20
Канцелярія	1	15,00	15,00
Комплект пожежної сигналізації	2	7,20	14,40
Унітаз	4	3,00	12,00
Маршрутизатор (Wi-fi)	4	2,50	10,00
Вогнегасник	8	1,17	9,36
Холодильник	1	6,30	6,30
Мікрохвильова піч	1	5,80	5,80
Windows	1	5,80	5,80

Продовження табл. 2.13

1	2	3	4
Вішак	6,00	0,76	4,56
Умивальник	3,00	1,23	3,69
Розробка логотипу	1,00	1,50	1,50
Чайник	2,00	0,70	1,40
Всього			694,41

Джерело: складено автором

З таблиці 2.13 випливає, що витрати, необхідні для формування офісу будуть складатися з суми 694,4 тис. грн.

Для офісних приміщень нам необхідно придбати ще один генератор, на випадок тимчасового припинення поставки електроенергії для того, щоб можна було уникнути припинення робочого процесу.

Витрати на придбання комп'ютерної техніки (ноутбуки, принтер, роутер) та програмного забезпечення будуть складати 125,4 тис. грн. Сума витрат включає: 6 ноутбуків моделі Lenovo IdeaPad 1 15IGL7, багатофункціональний принтер (A4 ч/б Xerox WC 3025BI, Wi-Fi, 3025V_BI) та маршрутизатор для підключення до мережі Wi-fi.

Витрати на установку охоронної сигналізації включають набір обладнання для здійснення відеоспостереження та його реєстрації (6MP POE відеоспостереження 10 IP камер G.Craftsman) вартістю 27,3 тис. грн.

Витрати на забезпечення пожежної безпеки Центру включають:

- витрати на встановлення пожежної сигналізації KIT-ENF32WE-APP/GPRS вартістю 15,2 тис. грн;
- витрати на закупівлю 8 вогнегасників Porutchik ABC (порошковий) (1/200м²) на суму 9,36 тис. грн.

В таблиці 2.14 представлені витрати на транспорт. З таблиці випливає, що загальна сума витрат на транспорт та супутні витрати, таких як паливо, складе 3,6 млн грн.

З таблиці 2.14 можна побачити, що до статті «Транспортні витрати» входять витрати на 2 трактори (Massey Ferguson 164V), сума вартості яких становить 707,4 тис. грн, фургон для транспортування продукції вартістю 280 тис. грн, 4 трикорпусні плуги ПЛН-3-20, загальною вартістю 51,6 тис. грн та 4 причіпи 1ПТСГ.5 типу «човен» для збору винограду, загальною вартістю 7,2 тис. грн.

Таблиця 2.14

Транспортні витрати

Назва	Кількість, одиниць	Вартість одиниці, тис грн	Вартість, тис. грн
Свердловина, метрів в глибину	5	15,00	750,00
Трактор, шт	2	353,70	707,40
Трубопроводи, км	50	11,00	550,00
Насос, шт	1	400,00	400,00
Підземний резервуар 30 м ³ , металева ємність	1	522,60	522,60
Фургон, шт	1	280,00	280,00
Водонапірна башта (d=126)	1	280,00	280,00
Паливо, л	1200	0,06	72,00
Плуг, шт	4	12,90	51,60
Причіп для збору врожаю	4	1,80	7,20
Всього			3620,80

Джерело: складено автором

Також, до транспортних витрат ми віднесли витрати на паливо (за перший рік функціонування Центру) – 72 тис. грн і витрати на встановлення водонапірної башти та водовідведення для забезпечення водопостачання Центру та зрошення виноградника:

- буріння свердловини – 750 тис. грн;
- будівництво водонапірної башти – 280 тис. грн;
- встановлення трубопроводів – 550 тис. грн;
- насос – 400 тис. грн;
- підземний резервуар на 30м³ – 522,6 тис. грн.

В таблиці 2.16 представлені витрати, що передбачені на благоустрій території.

Таблиця 2.15

Витрати на благоустрій території

Найменування	Кількість, одиниць	Вартість, грн/м ²	Сума, тис. грн
Укладання тротуарної плитки та бруківки , кв. м.	1000	0,13	130,0
Розробка проєкту благоустрою території, кв.м.	2500	0,05	125,0
Встановлення рулонного газону з підготовкою території, включаючи вартість рулонів газону, кв.м.	1500	0,025	37,5
Можжевельник Минтджулепп, шт	30	0,5	15,0
Можжевельник Олд голд, шт	100	0,38	38,0
Туя Смарагд, шт	25	0,58	14,5
Сума	-	-	360,0

Джерело: складено автором

З таблиці 2.15 випливає, що витрати, що передбачені на благоустрій території плануються у сумі 360 тис. грн. Вони включають витрати на: комплексне проєктування ландшафтного дизайну складуть 125 тис. грн; на укладання тротуарної плитки та бруківки – 130 тис. грн; встановлення газонного рулону – 37,5 тис. грн; зелені засадження – 67,5 тис. грн.

Проєктування та облаштування території буде проводити архітектурно-ландшафтна компанії «LL ARCHITEC».

Перед запуском нового підприємницького проєкту необхідно провести маркетингове дослідження для визначення цільової аудиторії, що є необхідним для вибору інструментів просування продукції та послуг нашого Центру (адже нема сенсу просувати продукт для молоді в соціальній мережі Facebook, або продукт, орієнтований на літніх людей в мережі Threads).

Витрати на маркетинг та рекламну кампанію представленні в таблиці 2.16.

Таблиця 2.16

Витрати на маркетинг та рекламу

Назва заходу	Кількість заходів	Вартість одиниці, тис грн	Вартість, тис. грн
Проведення маркетингового дослідження	1	48,30	48,30
Проведення рекламних заходів до відкриття бізнесу	1	72,90	72,90
Розробка сайту	1	30,00	30,00
Банерна реклама в Google	12	3,10	37,20
Реклама в соц. мережах (Facebook, Instagram)	12	2,00	24,00
Співпраця з туристичними компаніями	12	5,00	60,00
Всього	-	-	272,40

Джерело: складено автором

З таблиці 2.16 випливає, що витрати на маркетинг та рекламу склали 272,4 тис. грн.

Проведення маркетингового дослідження та рекламної кампанії ми доручили агентству інтернет-маркетингу Netpeak. Також, Netpeak буде розробляти сайт та інтернет магазин для нашого Центру.

Вартість маркетингового дослідження складає 48,3 тис. грн, вартість проведення рекламних заходів складає 72,9 тис. грн, а розробка сайту коштуватиме нам 30 тис. грн.

Серед туристичних компаній, з ким можна було б співпрацювати, ми обрали «Апех», «Join up!» та «TUI». Витрати на співпрацю, за договором, становитимуть 60 тис. грн.

Тепер, можемо перейти до формування стартового капіталу.

З таблиці 2.17 можна побачити, що стартові витрати, необхідні для створення Центру культури виноробства та початку його функціонування склали 254,277 млн грн.

Сформований стартовий капітал складається з 17 затратних статей.

Серед них:

- витрати на отримання дозвільних документів, що необхідні для початку провадження підприємницької діяльності, а саме в сфері виноробства та склали вони 22,5 тис. грн або 0,01% від загальної суми вкладень;

- витрати на придбання земельних ділянок (50 га землі для винограднику та 50 ар землі – для території під Центр) – 3,6 млн грн або 1,42%;

- витрати на будівництво та ремонт адміністративно-виробничого комплексу та готелю склали в сумі 55,44 млн грн, а в відсотковому співвідношенні до загальної вартості стартового капіталу – 21,8%;

- витрати на два генератори, для забезпечення екстреного електропостачання на виробництво та адміністративний корпус склали 3 млн грн або 1,33%;

- витрати на облаштування винограднику, а саме на підготовку ґрунту, закупку та встановлення шпалер, закупку та висадження виноградної лози – 34,8 млн грн або 13,72%;

- витрати на виробниче обладнання та його встановлення складають 138,575 млн грн або 54,49%;

- витрати на оснащення лабораторії – 1,6 млн грн або 0,65%;

- транспортні витрати склали 3,6 млн грн або 1,41%;

- витрати на формування офісу – 428,5 тис. грн або 0,17%;

- витрати на маркетинг та рекламу – 242,4 тис. грн або 0,1%;

- стаття «Інше» склала 12 млн грн або 4,76% від суми всіх витрат.

В таблиці 2.17 детально представлені всі елементи стартового капіталу за роками; їх сума та питома вага в загальній сумі капіталу на створення Центру.

З таблиці 2.17 видно, що найбільшу частину від всіх витрат та становлять витрати на виробниче обладнання та його встановлення – 54,49%.

Найменшу питому вагу мають витрати на отримання дозвільної документації – 0,01%

Таблиця 2.17

Формування стартового капіталу

№	Статті витрат (елементи стартового капіталу)	0 рік	1 рік	2 рік	3 рік	Сума, тис. грн	Питома вага, %
1	Отримання дозвільних документів	22,5	0,00	0,00	0,00	22,50	0,01
2	Придбання земельних ділянок	3599	0,00	0,00	0,00	3 599,00	1,42
3	Будівництво адміністративно-виробничого комплексу	0,00	0,00	14500	0,00	14 500,00	5,70
4	Ремонт адміністративно-виробничого комплексу	0,00	0,00	18500	0,00	18 500,00	7,28
5	Будівництво готельно-ресторанного комплексу	0,00	0,00	11640	0,00	11 640,00	4,58
6	Ремонт готельно-ресторанного комплексу	0,00	0,00	10800	0,00	10 800,00	4,25
7	Генератор для виробництва	0,00	0,00	3083	0,00	3 083,00	1,21
8	Генератор для адміністративних приміщень	0,00	0,00	307,90	0,00	307,90	0,12
9	Облаштування винограднику	34882,416	0,00	0,00	0,00	34 882,42	13,72
10	Благоустрій території	0,00	0,00	0,00	360,00	360,00	0,14
11	Виробниче обладнання	0,00	0,00	138575,69	0,00	138575,69	54,49
12	Транспорт	3 585,53	0,00	0,00	0,00	3 585,53	1,41
13	Оснащення лабораторії	0,00	0,00	1 641,63	0,00	1 641,63	0,65
14	Облаштування офісу	0,00	0,00	428,51	0,00	428,51	0,17
15	Маркетинг та реклама	0,00	0,00	0,00	242,40	242,40	0,10
16	Інші	2 104,47	0,00	9 973,84	30,12	12 018,43	4,76
17	У С Ь О Г О	44 193,92	0,00	209 450,56	632,52	254 277,00	100,00
	ДЖЕРЕЛА ФІНАНСУВАННЯ						
1	Власні засоби	44 193,92	0,00	109 450,56	632,52	154 277,00	60,67
2	Кредити комерційних банків	0,00	0,00	100 000,00	0,00	100 000,00	39,33

Джерело: розроблено автором.

Ми вже володіємо певною сумою грошових коштів для покриття 60,67% початкових вкладень, а саме – 154,277 млн грн. Отже, для покриття ще 39,3% (100 млн грн), нам треба звернутися до банку за оформлення кредиту.

Для кредитування було обрано АТ «КРЕДІ АГРІКОЛЬ БАНК», призначення: придбання сільськогосподарської техніки та обладнання.

Умови фінансування банку вказані в таблиці 2.18.

Таблиця 2.18

Умови фінансування обрано АТ «КРЕДІ АГРІКОЛЬ БАНК»

Об'єкт кредитування	Нова та вживана сільськогосподарська техніка та обладнання		
Строк кредиту	До 60 місяців		
Валюта	Гривня	Долар США	Євро
Вартість кредитування	20% річних	6,5% річних	5,5% річних
Інші комісії банку	За домовленістю з клієнтом можуть застосовуватись інші комісії		
Інші можливі витрати	Оплата послуг третіх осіб згідно з тарифами таких третіх осіб, обраних клієнтом для отримання відповідних послуг.		
Форма видачі	Кредит надається у вигляді строкового кредиту або траншами в рамках невідновлюваної кредитної лінії.		
Вимоги до позичальників	1) строк роботи бізнесу не менше 24 місяців; 2) види діяльності: вирощування зернових та олійних культур; виробництво молока; виробництво м'яса; вирощування інших с/г культур; 3) стійкий фінансовий стан та кредитоспроможність; 4) відкриття поточного рахунку в АТ «КРЕДІ АГРІКОЛЬ БАНК»		
Вимоги до застави	Техніка/обладнання, придбання якої(го) здійснюється за кредитні кошти, та/або майно, що належить клієнту/майновому поручителю		
Страховання предмету застави	В будь-якій з акредитованих банком страхових компаніях на вибір клієнта		

Джерело: складено автором на основі [50]

Кредит будемо оформлювати на етапі придбання обладнання для виробництва вина, а саме на другий рік функціонування Центру.

Розрахуємо вартість та строк погашення кредиту, результати розрахунку представлені у таблиці 2.19.

Таблиця 2.19

Погашення тіла кредиту, тис. грн

Місяць	Тіло кредиту	Плата за кредит	Виплата тіла кредиту	Залишок тіла кредиту	Сума виплат за кредитом	Залишок на балансі
1	100 000,00	1 666,67	1 000,00	99 000,00	2 666,67	28 263,81
2	99 000,00	1 650,00	1 000,00	98 000,00	2 650,00	25 613,81
3	98 000,00	1 633,33	1 000,00	97 000,00	2 633,33	22 980,47
4	97 000,00	1 616,67	1 000,00	96 000,00	2 616,67	20 363,81
5	96 000,00	1 600,00	1 000,00	95 000,00	2 600,00	17 763,81
6	95 000,00	1 583,33	1 000,00	94 000,00	2 583,33	15 180,47
7	94 000,00	1 566,67	1 000,00	93 000,00	2 566,67	12 613,81
8	93 000,00	1 550,00	1 000,00	92 000,00	2 550,00	10 063,81
9	92 000,00	1 533,33	1 000,00	91 000,00	2 533,33	7 530,47
10	91 000,00	1 516,67	1 000,00	90 000,00	2 516,67	5 013,81
11	90 000,00	1 500,00	1 000,00	89 000,00	2 500,00	2 513,81
12	89 000,00	1 483,33	10 000,00	79 000,00	11 483,33	57 091,23
13	79 000,00	1 316,67	10 000,00	69 000,00	11 316,67	52 070,73
14	69 000,00	1 150,00	10 000,00	59 000,00	11 150,00	46 555,83
15	59 000,00	983,33	10 000,00	49 000,00	10 983,33	41 207,60
16	49 000,00	816,67	10 000,00	39 000,00	10 816,67	36 026,03
17	39 000,00	650,00	10 000,00	29 000,00	10 650,00	31 011,13
18	29 000,00	483,33	10 000,00	19 000,00	10 483,33	26 162,90
19	19 000,00	316,67	19 000,00	0,00	19 316,67	12 481,34
Всього	-	24616,67	100 000,00	0,00	124 616,67	-

Джерело: розраховано автором

Розрахунки, які проведені в таблиці 2.19 свідчать, що тіло кредиту складає 100 млн грн, відсоткова ставка – 20%, строк повернення тіла кредиту – до 60 місяців.

Також в таблиці представлено поступове погашення тіла кредиту протягом 19-ти місяців. Вартість кредиту (сума виплат відсотків за кредитом) склала 24 616,67 грн:

- 18,9 млн грн за перший рік виплат за кредитом;
- 5,7 млн грн за другий рік виплат за кредитом.

2.4. Формування поточних витрат на функціонування Центру культури виноробства

Поточні витрати здійснюються протягом всього процесу провадження підприємницької діяльності і є важливими при розрахунку прибутковості об'єкту ПД. Витрати на заробітну плату штатних працівників, з урахуванням ЄСВ, представленні в таблиці 2.20.

Таблиця 2.20

Витрати на заробітну плату штатних працівників, тис грн

Посада	Кількість посадових ставок	Заробітна плата за місяць, без ЄСВ	Заробітна плата за місяць, з ЄСВ	Заробітна плата за рік
Директор	1	40,00	48,80	585,60
Референт	1	25,00	30,50	366,00
Бухгалтер	2	20,00	48,80	585,60
Маркетолог	1	20	24,40	292,80
Технолог	1	30,00	36,60	439,20
Енергетик	1	30,00	36,60	439,20
Механік	2	20,00	48,80	585,60
Бригадир	2	15,00	36,60	439,20
Прибиральник	3	10,00	36,60	439,20
Двірник	2	10,00	24,40	357,22
Всього	15	220,00	372,10	4 529,62

Джерело: розраховано автором

Розрахунки, які проведені в таблиці 2.20 показують, що з урахуванням планової кількості посадових ставок та відповідних їм окладів, маємо місячний фонд заробітної плати у розмірі 372,1 тис. грн.

Єдиний соціальний внесок нараховується за ставкою 22%. Отже, річний фонд оплати праці для штатних працівників Центру складає 4,529 млн грн, в т. ч. ЄСВ – 805,2 тис. грн.

В таблиці 2.21 можна побачити фонд оплати праці для позаштатних робітників, які будуть здійснювати сезонні роботи на винограднику.

Таблиця 2.21

Витрати на заробітну плату найманих робітників, тис грн

Вид діяльності	Частота виконання робіт/рік	Оплата праці, тис. грн / 50 га	Оплата праці за 1 рік, з ЄСВ, тис. грн
Підв'язка винограду	2	1 639,50	3 279,00
Збір врожаю	1	2 089,00	2 089,00
Пасинковка	2	671,00	1 342,00
Прибирання міжрядь	4	335,50	1 342,00
Обприскування	2	1 342,00	2 684,00
Всього	-	-	10 736,00

Джерело: розраховано автором

З таблиці 2.21 можна побачити фонд оплати праці для позаштатних робітників, які будуть здійснювати разові роботи на винограднику:

- підв'язка лози, двічі на рік;
- збір врожаю, раз на рік;
- пасинковка, раз на рік;
- прибирання міжрядь, 4 рази на рік;
- обприскування лози, двічі на рік.

Заробітна плата розраховується на 1 оброблений гектар. фонд оплати праці для позаштатних робітників складає 10,7 млн грн на рік, з урахуванням ЄСВ. Також, ми будемо сплачувати послуги охоронної фірми "Форсіті" в середньому у розмірі 40 тис. грн на місяць тобто 480 тис. грн на рік. Отже, загальна сума витрат на заробітну плату та послуги охоронної фірми складає 15,742 млн грн.

Відповідно до Податкового кодексу України, амортизації підлягають основні засоби, вартістю від 20000 грн.

Основні засоби являють собою матеріальні активи, що знаходяться у використанні в господарській діяльності платника податків та мають строк корисного використання не менше одного року [13].

Мінімальні строки амортизації основних засобів та інших необоротних активів визначені в пункті 138.3.3. ПКУ. Вони є різними, в залежності від групи, до якої належать [13].

1. Земельні ділянки – строки амортизації не встановлені.
2. Будівлі амортизуються мінімум 20 років.
3. Машини та обладнання – не менше 5-ти років.
4. Транспортні засоби – від 5-ти років
5. Строк амортизації інструментів, інвентаря та меблів – мінімум 4 роки.
6. Багаторічні насадження амортизуються не менше 10-ти років.
7. Інші основні засоби – від 12-ти років.

Результати розрахунків суми річних амортизаційних відрахувань для ОЗ Центру культури виноробства приведені в таблиці 2.22 (Додаток А).

З таблиці 2.22, найбільший амортизаційний строк мають будівлі: адміністративно-виробничий комплекс та готель – 20 років. Їхня амортизаційна вартість складає, відповідно, 213,06 тис. грн та 1119,76 тис. грн за рік. Найшвидше, протягом 5-ти років амортизуються альтанки (зони для мангалу), лабораторне обладнання та деяке виробниче устаткування.

Витрати на комунальні послуги представлені в таблиці 2.23.

Таблиця 2.23

Витрати на комунальні послуги

Витрати за споживання електроенергії, тис грн			
Розділ споживання	кількість, місяців	За місяць	За рік
Виробництво	3	80,00	240,00
Інше	12	10,00	120,00
Усього			360,00

Джерело: розраховано автором

З таблиці 2.23 випливає, що загальна сума склала 360 тис. грн за рік. А якщо точніше: 120 тис. грн на оснащення адміністративного корпусу та готелю

(за 12 місяців функціонування) та 240 тис. грн на оснащення виробництва (за 3 місяці функціонування на рік).

Серед поточних витрат на рекламну кампанію, в таблиці 2.23, можна побачити 39,23 тис. грн, які щорічно відраховуються на показ банерної реклами в Google, 31,1 тис. грн на рекламу в таких соц. Мережах, як Facebook та Instagram, а також 63 тис. грн на залучення українських туристичних компаній для реклами нашого Центру та заохочення туристів до його відвідування. Загальна сума витрат на рекламу Центру культури виноробства представлена в таблиці 2.24.

Таблиця 2.24

Витрати на рекламу

Назва заходу	Кількість заходів	Вартість одиниці, тис грн	Вартість, тис. грн
Банерна реклама в Google	12	3,10	39,2
Реклама в соц. мережах (Facebook, Instagram)	12	2,00	31,10
Співпраця з туристичними компаніями	12	5,6	63,00
Всього	-	-	133,3

Джерело: складено автором

З таблиці 2.24 випливає, що загальна сума витрат на рекламу Центру культури виноробства складуть 133,3 тис. грн.

В таблиці 2.25 представлені всі інші матеріальні витрати, які необхідні для функціонування Центру за один рік.

З таблиці випливає, що всі інші матеріальні витрати, в сумі, становлять 392,47 тис. грн. До інших матеріальних витрат ми віднесли витрати на канцелярію, підключення до інтернет-мережі, страхування бізнесу; витрати на пляшки, корки, картоні коробки та паливо; витрати на добрива, інсектициди, секатори, захисні окуляри, рукавиці та хімічні засоби для прибирання.

Всі поточні витрати, необхідні для функціонування Центру культури виноробства, зведені в таблиці 2.26 по роках (на період в 8 років) з урахуванням інфляції в 10%. Сюди також входить виплата відсотків за кредитом та амортизаційні відрахування.

Таблиця 2.25

Інші матеріальні витрати

Найменування	Кількість, одиниць	Вартість одиниці, тис. грн	Вартість, тис. грн
Канцелярія	-	-	15,00
Пляшки	487,00	0,02	11,20
Корки	487,00	0,01	5,06
Картоні брендові коробки	1000	0,023	23
Хімічні засоби	1	15	15
Паливо, л	1 200,00	0,06	72,00
Інсектицид «Енжіо» від виробника Сингента, кг	18,00	2,48	44,71
Добрива Naturwin, кг	250,00	0,16	40,00
Секатори, шт	50,00	0,25	12,50
Захисні окуляри, шт	100,00	0,08	8,00
Рукавиці, шт	100,00	0,02	2,00
Страховання бізнесу, рік	1	24	24
Підключення до інтернет-мережі	12	10	120
Всього	-	-	392,47

Джерело: складено автором

Сума виплачених відсотків за кредитом, за другий рік становитиме 5,7 млн грн. Проте, буде запущено виробництво та постійну роботу офісу, тож

з'являться нові статті витрат, такі як комунальні послуги, постійні витрати на офіс, витрати на інтернет-підключення, витрати на тару, картоні коробки, засоби для прибирання, інсектициди, добрива, витрати на екіпіровку для робітників винограднику тощо.

Також, збільшиться обсяг амортизаційних відрахувань, через придбання та встановлення на облік коштовного виробничого устаткування.

За 4 рік роботи Центру, сума операційних витрат складе 39,6 млн грн. Кредит буде повністю погашено на 3 рік, тому сума відсотків за кредит становитиме 0,00 грн. Починаючи з 4 року, статті операційних витрат залишаться незмінними. Зміниться тільки сума операційних витрат, в результаті урахування щорічної інфляції в розмірі 10%. Розрахунок поточних витрат представлений у таблиці 2.26.

Таблиця 2.26

Поточні витрати Центру за роками функціонування, тис. грн

№	Статті витрат	0 рік	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік	6 рік	7 рік
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Заробітна плата	4 529,62	4 982,58	5 480,84	6 028,92	6 631,81	7 294,99	8 024,49	8826,939
2	Заробітна плата, за сезон	10 736,00	11 809,60	12 990,56	14 289,62	15 718,58	17 290,44	19 019,48	20 921,43
3	Страховання бізнесу	24,00	24,00	24,00	24,00	24,00	24,00	24,00	26,40
4	Послуги охоронної фірми	0,00	0,00	480,00	576,00	633,60	696,96	766,66	843,32
5	Комунальні послуги, адмін. корпус	0,00	0,00	0,00	120,00	132,00	145,20	159,72	175,69
6	Адміністративні	0,00	0,00	0,00	15,00	16,50	18,15	19,97	21,96
7	Інтернет	0,00	0,00	0,00	10,00	11,00	12,10	13,31	14,64
8	Реклама	0,00	0,00	0,00	0,00	133,32	146,65	161,32	177,45
9	Тара	0,00	0,00	0,00	11,20	12,32	13,55	14,91	16,40
10	Хімічні засоби	0,00	0,00	0,00	15,00	16,50	18,15	19,97	21,96
11	Картоні коробки	0,00	0,00	0,00	23,00	25,30	27,83	30,61	33,67
12	Комунальні послуги, виробництво	0,00	0,00	0,00	240,00	264,00	290,40	319,44	351,38

Продовження таблиці 2.26

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
13	Паливо	72,00	79,20	87,12	95,83	105,42	115,96	127,55	140,31
14	Інсектициди	14,00	15,40	16,94	18,63	20,50	22,55	24,80	27,28
15	Добрива	15,00	16,50	18,15	19,97	21,96	24,16	26,57	29,23
16	Секатори	12,50	13,75	15,13	16,64	18,30	20,13	22,14	24,36
17	Захисні окуляри	8,00	8,80	9,68	10,65	11,71	12,88	14,17	15,59
18	Рукавиці	2,00	2,20	2,42	2,66	2,93	3,22	3,54	3,90
19	Амортизаційні відрахування	2 954,77	2 954,77	12 685,02	13 900,77	13 903,02	13 638,31	13 638,31	12 487,15
20	Виплати за кредитом	0,00	0,00	18 900,00	5 716,67	0,00	0,00	0,00	0,00
22	Інші	717,09	773,91	2 291,92	1 788,80	1 590,41	1 679,82	1 778,17	1 955,98
	У С Ь О Г О	19 286,28	20 902,13	52 300,34	42 910,77	39 593,75	41 812,85	44 559,59	46 374,80

Джерело: розраховано автором

З таблиці 2.26 випливає, що загальна сума поточних витрат підприємства за роками планується у сумі 46374,8 тис. грн

Також варто зауважити, що амортизаційні відрахування починають знижуватись, починаючи з 7 року функціонування Центру. Це пов'язано з завершенням амортизаційного періоду для лабораторного обладнання, деякого виробничого устаткування, а також сільськогосподарських механізмів та машин.

Висновки до розділу 2.

1. Центр культури виноробства представляє собою багатофункціональний комплекс, який об'єднує в собі виробництво вина, туристичні та гостинні послуги. Основна мета центру — не лише виробництво високоякісного вина, але й популяризація виноробної культури України.

Структура підрозділів Центру складається з: адміністративного, виробничого, механічного, маркетингового підрозділів та сільськогосподарської бригади.

Вибір сортів винограду для виготовлення вина був зроблений на основі ретельного аналізу ринкових умов: попиту пропозиції, а також на основі строків визрівання та бродіння винограду, що дозволило оптимізувати виробничий процес та мінімізувати початкові витрати. Розуміння циклів визрівання та бродіння винограду забезпечило ефективне використання обладнання та значну економію коштів.

Перші два роки будуть присвячені збору врожаю винограду та його продажу, що дозволить накопичити необхідні ресурси для запуску повноцінного виробництва вина на 3 рік. Починаючи з 4 року свого функціонування Центр розпочне надання повного спектру послуг, включаючи екскурсії, дегустації та готельні послуги, що забезпечить йому стабільні доходи та популяризацію українського виноробства.

2. Із SWOT-аналізу, сильними сторонами Центру культури виноробства є місце розташування Центру, пропозиція послуг, яких нема в конкурентів, унікальність товарної пропозиції, середня цінова політика, екскурсії та дегустації за замовленням.

3. Створення Центру культури виноробства вимагає значних стартових інвестицій, загальна сума яких складає 254,277 млн грн. Основну частину витрат складають виробниче обладнання та його встановлення – 54,49% від загальної суми. Найменші витрати припадають на отримання дозвільних документів – лише 0,01%.

Планова сума власних коштів складе 154,277 млн грн, що становить 60,67% від необхідного стартового капіталу. Для покриття решти суми – 100 млн грн – планується звернутися до АТ «КРЕДІ АГРІКОЛЬ БАНК» за кредитом на придбання сільськогосподарської техніки та обладнання з відсотковою ставкою 20% та терміном погашення до 60 місяців. Загальна вартість кредиту, з урахуванням виплат за відсотками, складе 24 616,67 грн.

4. З аналізу поточних витрат Центру культури виноробства, можна побачити, що вони значно коливаються протягом перших років, особливо через виплату відсотків за кредитом. Після погашення кредиту, витрати

стабілізуються, а починаючи з 7 року роботи Центру, вони навіть знижуються завдяки завершенню амортизаційного періоду для деяких основних засобів. Це створює сприятливі умови для довгострокової фінансової стабільності та розвитку Центру.

РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ СТВОРЕННЯ ЦЕНТРУ КУЛЬТУРИ ВИНОРІБСТВА

3.1. Розрахунок та аналіз показників ефективності проєкту

Розрахунок та аналіз показників ефективності підприємницького проєкту є надважливим етапом для забезпечення прибутковості діяльності та її фінансової стійкості. Визначення показників, що демонструють рівень ефективності новостворюваного бізнесу, допоможе оцінити реальність виконання всіх поставлених задач та досягнення бажаних фінансових результатів.

Почнемо аналіз з розрахунку щорічної виручки від реалізованих послуг та продукції. Дохід від реалізації продукції та послуг за роками функціонування Центру, представлений у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Дохід від реалізації за роками млн грн

Стаття доходу	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік	6 рік	7 рік
Продаж винограду	9,275	18,550	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Продаж вина	0,00	0,00	102,492	112,741	124,015	136,417	150,059
Надання туристичних послуг	0,00	0,00	0,00	0,576	0,633	0,696	0,766
Отримання орендної плати від надання площ готелю та ресторану	0,00	0,00	0,00	1,909	2,100	2,310	2,542
Повернення коштів за державною програмою	35,973	62,988	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всього	45,248	81,538	102,492	115,227	126,750	139,425	153,367

Джерело: розраховано автором

З таблиці 3.1 можна побачити, що виручка від продажу винограду за 1 рік склала 9,27 млн грн, а в 2 році – 18,5 млн грн. Така різниця зумовлена великою різницею в обсягах врожаю в ці роки. Так як у нульовому році ведення проєкту було висаджено лозу віком в 3 роки, в 2025 році ми отримали врожай в 463,75 т, а в 2026 році – 927,5 т.

Виручку від продажу вина ми почнемо отримувати в 3 році, її розмір збільшуватиметься щорічно через враховану інфляцію в 10%. За 3 рік обсяг виручки складе 102,5 млн грн.

Починаючи з 4 року, Центр культури виноробства буде функціонувати на 100%. Ми починаємо запрошувати гостей на екскурсії виробництвом та на дегустації вина, надавати в оренду альтанки та риболовні снасті, а також запускаємо в роботу готель з рестораном. Виручка в 4 році складе 115,2 млн грн, що на 12,7 млн більше, в порівнянні з 3 роком.

Далі обсяги виручки збільшуються щорічно на 10%, через інфляцію.

Визначивши щорічний дохід від реалізації продукції та послуг ЦКВ, можемо розрахувати фінансовий результат від провадження підприємницької діяльності. Розрахунок наведено в таблиці 3.2.

Для розрахунку чистого доходу, необхідно вирахувати з виручки податок на додану вартість:

$$\text{ЧД} = \text{В} - \text{ПДВ}, \quad (3.1)$$

де ЧД – чистий дохід;

В – виручка від реалізації послуг та продукції;

ПДВ – податок на додану вартість.

Чистий дохід за перші 2 роки функціонування Центру з діяльності (тільки продаж винограду) складе 7,7 млн грн за 1 рік та 15,5 млн грн. за 2 рік, що на 69,95 млн грн більше, в порівнянні з минулим роком.

В 4 році, після початку функціонування всіх сфер діяльності Центру (виробництво, екскурсії, дегустації та робота готелю), чистий дохід складе 96 млн грн і буде зростати щорічно, тобто, ЧД на 5 рік складе 105,62 млн грн, а ЧД на 2030 рік становитиме 116,19 млн грн.

Через дуже високі стартові витрати та повільне повернення коштів від реалізації продукції та послуг Центру культури виноробства, в нас виникли труднощі з демонстрацією ефективності діяльності проекту. Тому було прийнято рішення розрахувати вартість реверсії об'єкту для оптимізації

розрахунку показників ефективності. Результати розрахунку показників доцільності проєкту представлені у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Розрахунок фінансового результату Центру культури виноробства

Показники	За роками (млн грн)							
	0 рік	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік	6 рік	7 рік
1. Виручка від реалізації продукції (послуг), усього	0,00	9,3	18,55	102,5	115,22	126,8	139,4	153,4
у т.ч.:								
– від продаж винограду	0,00	9,3	18,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
– від продажу вина	0,00	0,00	0,00	102,5	112,7	124	136,5	150,1
– від проведення екскурсій та дегустацій	0,00	0,00	0,00	0,00	0,576	0,633	0,696	0,766
– орендна плата від надання площ в оренду готелю та ресторану	0,00	0,00	0,00	0,00	1,9	2,1	2,3	2,5
2. ПДВ (до бюджету)	0,00	1,5	3,1	17,1	19,2	21,1	23,2	25,6
3. Чистий дохід	0,00	7,73	15,46	85,41	96	105,6	116,2	751,73
4. Повернення грошей з бюджету	0,00	35,9	62,9	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
5. Поточні витрати, всього у тому числі:	19,3	20,9	52,3	42,9	39,6	41,8	44,6	46,4
– сума відсотка за кредит	0,00	0,00	19,4	5,1	0,00	0,00	0,00	0,00
– амортизаційні відрахування	2,9	2,9	12,7	13,9	13,9	12,4	12,4	12,1
6. Фінансовий результат (прибуток/збиток)	-19,3	-13,2	-36,8	42,5	56,4	63,8	71,6	705,36
7. Податок на прибуток	0,00	0,00	0,00	7,6	10,2	11,5	12,9	126,96
8. Чистий прибуток	-19,3	-13,2	-36,8	34,8	46,3	52,3	58,7	578,39
9. Грошовий потік	-16,3	-10,2	-24,2	48,8	60,2	64,7	71,1	590,53
10. Накопичений грошовий потік	-16,3	-26,6	-50,7	-1,9	58,2	122,9	194,1	784,59

Джерело: розраховано автором

В результаті, чистий дохід за 7 рік, з урахуванням визначеної вартості реверсії всього об'єкта, складе 751,73 млн грн.

Завдяки участі в програмі державної підтримки сільського господарства, ми зможемо знизити стартові витрати, компенсавши 35,9 млн грн за

придбання садивного матеріалу, спорудження шпалер та встановлення систем зрошення; 62,9 млн грн за будівництво придбання технологічних ліній товарної обробки та придбання техніки та механізмів.

Фінансовий результат підприємства розраховується за формулою 3.2:

$$\text{ФР} = \text{ЧД} - \text{ОВ}, \quad (3.2)$$

де ФР – фінансовий результат;

ЧД – чистий дохід;

ОВ – операційні витрати.

Протягом нульового та 1-2 років ведення проекту, фінансовий результат підприємства буде негативним: -19,3 млн грн в 0 році, -13,17 млн грн в 1 році та -63,8 млн грн в 2 році. Такий результат можна пояснити тим, що в перший рік ми не отримуватимемо жодних прибутків, адже в нульовому році ми тільки облаштуємо виноградник та висадимо виноград. А виручки від продажу винограду за 1 та 2 роки буде недостатньо для покриття всіх поточних витрат підприємства.

В 3 році, завдяки початку виробництва та продажів вина, фінансовий результат складе 42,5 млн грн, 56,4 млн грн – в 4 році, 63,8 млн грн – в 5 році, 71,6 млн грн – в 6 році та 705,35 млн грн в 7 році.

Для розрахунку чистого прибутку необхідно відняти від фінансового результату податок на прибуток. Так як в перші два роки функціонування, Центр не буде мати прибутку, податок на прибуток ми почнемо сплачувати лише з 3 року. Таким чином, чистий прибуток за нульовий та 1-2 роки буде дорівнювати фінансовому результату.

Грошовий потік являє собою сукупність витрат та грошових надходжень, що виникають внаслідок провадження підприємницької діяльності та є необхідним інструментом для проведення аналізу фінансової ефективності підприємства, а саме оцінці його рентабельності, надаючи уявлення про дійсний фінансовий стан підприємства. Грошовий потік розраховують за формулою 3.3:

$$ГП = ЧП + А, \quad (3.3)$$

де, ЧП – чистий прибуток;

А – амортизаційні відрахування.

З таблиці 3.2 можна побачити, що протягом перших трьох років, грошовий потік є негативним, що спричинено занижким доходом, який не покриває всіх витрат. Далі, із запуском виробництва та появою нової доходної статті, ситуація значно покращується і ГП, в 3 році, порівняно із 2 роком, збільшується на 73 млн грн. (з -24,4 млн до 48,8). Далі, в 4 році, ГП складе 60,2 млн грн, в 5 році – 64,7 млн грн, в 6 році – 71,1 млн грн та 590,53 млн грн в 7 році – з урахуванням вартості реверсії.

З показника «Накопичений ГП» можна побачити, що ми покрили всі операційні витрати до кінця 5-го року функціонування Центру, як суб'єкта підприємницької діяльності.

Вартість реверсії Центру розраховувалася витратним методом, з урахуванням зносу та майбутнього прибутку (від виноградника) представлена у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок вартості реверсії Центру культури виноробства

Назва	Вартість, млн грн
Вартість реверсії виноградника	516,189
Вартість реверсії виробничого комплексу	85,847
Вартість реверсії готелю	21,89
Сума	623,926

Джерело: розраховано автором згідно [52]

З таблиці 3.3, загальна вартість реверсії Центру культури виноробства склала 623,926 млн грн.

Вартість реверсії виноградника складе 516,2 млн грн. Вона являє собою суму вкладень та обсягу майбутнього доходу від реалізації винограду.

Вартість реверсії була розрахована наступним чином:

$$ВРв = \text{Вкладення} + (\text{Врожайність за наступний період} * \text{вартість 1 т}) \quad (3.4)$$

Вартість реверсії виробничого комплексу складе 85,85 млн грн. Для її розрахунку нам необхідно скоротити вкладення на відсоток зносу будівлі, обладнання та устаткування. Так як вино та вино-продукти являють собою достатньо агресивну та кислу речовину, було вирішено взяти процент зносу – 15%.

Далі розрахуємо вартість реверсії виробничого комплексу за формулою 3.5:

$$ВРвк = \text{Вкладення} - \text{Сума відсотку зносу} \quad (3.5)$$

Вартість реверсії готелю розраховується аналогічним чином (за формулою 3.6) та складає 21,89 млн грн.

$$ВРг = \text{Вкладення} - \text{Сума відсотку зносу} \quad (3.6)$$

Завдяки розрахунку вартості реверсії, ми можемо визначити дійсну вартість основних фондів та врахувати її при розрахунку показників ефективності для більш повної та детальної оцінки фінансово успіху нашого бізнесу.

Після розрахунку показників фінансового результату діяльності Центру культури виноробства та вартості його реверсії, можемо перейти до розрахунку показників ефективності Центру (таблиця 3.4).

Ставка дисконтування є процентною ставкою, яку використовують для визначення вартості грошей в різні часові періоди з урахуванням інфляції та

можливих ризиків. Для розрахунку показників економічної ефективності проєкту, будемо використовувати ставку дисконтування в 24%.

В таблиці 3.4 наведені всі розраховані показники ефективності.

Таблиця 3.4

Показники економічної ефективності проєкту

Показники економічної ефективності	9 рік
1. Ставка дисконтування, %	24
2. Чиста поточна вартість, млн грн	15,74
3. Внутрішня норма прибутковості, %	25
4. Індекс прибутковості	0,10
5. Термін окупності, років	7,15

Джерело: розраховано автором

Почнемо розрахунок з показника чистої теперішньої вартості (Net Present Value). NPV є ключовим вимірювачем прибутковості проєкту, від якого залежать всі інші показники, та визначається як різниця між дисконтованими значеннями прибутку і витрат [53].

Розрахований $NPV > 0$, а це свідчить про те, що проєкт є фінансово привабливим та ефективним. Але для повної оцінки необхідно розрахувати показник внутрішньої норми прибутковості (IRR), індекс прибутковості (PI) та термін окупності (T).

Для проєкту створення Центру культури виноробства значення внутрішньої норми прибутковості становить 0,25%.

Те, що розрахована внутрішня норма доходності в 25% більша за ставку дисконтування, що становить 24%, каже про доходність проєкту.

Ще одним з показників, що характеризують ефективність підприємницької діяльності є індекс прибутковості. Він допомагає визначити відносну прибутковість проєкту та виражається як відношення обсягу грошових надходжень до теперішньої вартості стартових витрат.

Отже, значення індексу прибутковості за проектом дорівнює 0,10, що говорить про те, що проект приносить 10% прибутку від початкових інвестицій, тобто проект є прибутковим.

Для розрахунку терміну окупності ми використовували метод поступового розрахунку (таблиця 3.5), адже наш проект має різні щорічні грошові надходження.

Таблиця 3.4

Розрахунок терміну окупності Центру культури виноробства, млн грн

Рік	0 рік	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік	6 рік	7 рік
Чистий прибуток	-19,28	-13,17	-36,84	34,85	46,27	52,33	58,74	578,39
Накопичений чистий прибуток	-19,28	-32,46	-69,30	-34,45	11,82	64,15	122,88	701,28
Стартові витрати	8,22	0,00	146,46	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00
Покриття стартових витрат	- 27,51	- 59,97	- 275,73	- 310,81	- 298,99	- 234,85	-111,96	589,31

Джерело: розраховано автором

З таблиці 3.4 можна побачити, що ми окупаємо стартові витрати до кінця 7 року.

Повністю покрити витрати нам вдалося до кінця 7-го року функціонування Центру; більш точний розрахунок показує 6 років і 2 місяці.

3.2. Аналіз можливих ризиків та планування заходів щодо їх запобігання

Ризик являє собою певну ймовірність виникнення події, що може так чи інакше вплинути на результати діяльності підприємства або фізичної особи.

Визначення ризиків проекту є надважливим етапом перед започаткуванням власного бізнесу. Це допомагає зменшити рівень невизначеності та підготуватись до можливих ускладнень в процесі провадження підприємницької діяльності.

В таблиці 3.5 надано характеристику реєстру ризиків проекту

Таблиця 3.5

Реєстр ризиків проєкту

Опис	Наслідки	Оцінка ймовірності	Оцінка впливу	Інтегральна оцінка	Стратегія	Дії
Негативні погодні умови	Проблеми якістю та обсягами сировини	7	8	56	Прийняття	Бути готовими встановити тепличні конструкції
Нашестя шкідників	Хвороби та псування сировини	5	7	35	Зниження	Забезпечити обробку виноградника засобами від шкідників
Демографічні та соц-культурні	Пропаганда шкідливості алкоголю, зміна споживчих трендів	4	9	36	Прийняття, зниження	Проводити маркетингові дослідження, адаптувати продукти та послуги до змін у демографії та культурних уподобань.
Економічні фактори	Інфляція, зміни валютних курсів, економічна нестабільність,	8	4	32	Прийняття, зниження	Розробити гнучкі цінові стратегії, диверсифікувати джерела доходів, зберігати резервні фонди.
Природні катастрофи	Проблеми з поставкою та якістю сировини	3	10	30	Прийняття, ухиляння	Забезпечити безпечне накриття виноградників
Пошкодження обладнання	Екстрене призупинення виробництва	5	6	30	Зниження	Проводити регулярне обслуговування та оновлення обладнання, оформити страховку обладнання., проводити інструктаж нового персоналу

Продовження таблиці 3.5

1	2	3	4	5	6	7
Регуляторні обмеження	"Сухий закон"	4	7	28	Прийняття, ухиляння	Вести активну юридичну роботу, слідкувати за змінами в законодавстві, проводити регулярні аудити.
Втрата (витік) даних, Кібер атака на систему	Злив фін. звітності, рецептури, технології виробництва	3	9	27	Зниження	Встановити надійні системи захисту, проводити регулярні резервні копії, навчати персонал основам кібербезпеки.
Ризик виникнення пожежі	Витрати на ремонт	3	9	27	Умовні дії	Встановити систему пожежогасіння, проводити регулярні пожежні інспекції, навчати персонал правилам пожежної безпеки.
Неприйняття винограду	Втрата частини врожаю	10	2	20	Зниження	Посадити "резервні" сажанці, використовувати якісні добрива
Влучання ракети/бомби в інфраструктуру	Ускладнення логістики	2	9	18	Умовні дії	
Ризик початку нової пандемії	Скасування туристичних заходів	2	8	16	Прийняття	Розробити план дій у випадку пандемії, включаючи онлайн-продажі, безконтактну доставку та віртуальні екскурсії.
Влучання ракети/бомби в комплекс	Від витрат на ремонт до призупинення діяльності для повного відновлення комплексу	1	10	10	Умовні дії	Оформити страховку від терористичних актів, розробити план евакуації та план відновлення після катастрофи.

Джерело: складено автором

З таблиці 3.2 можна зробити висновок, що найсерйознішими та найнебезпечнішими ризиками для Центру культури виноробства є негативні погодні умови та нашествия шкідників, що можуть негативно вплинути на якість

та обсяги сировини. Також, серйозним ризиком є демографічні та культурні фактори, що можуть знизити рівень попиту на алкогольну продукцію, у разі зміни суспільних вподобань (трендів).

На рис. 3.1 представлена інтегральна оцінка ризиків для Центру культури виноробства.



Рис. 3.1. Інтегральна оцінка ризиків для Центру культури виноробства
Джерело: складено автором.

З рис. 3.1 випливає, що серед ризиків з усередненими показниками є: ризик неприйняття винограду, ризики виникнення пожежі, втрати даних, яка може бути спричиненою кібер-атакою або пошкодженням носіїв інформації, запровадження регуляторних обмежень, а також пошкодження обладнання та виникнення природних катастроф. Для пом'якшення зазначених в таблиці ризиків, необхідно застосувати відповідні стратегії та вдатися до певних дій, що допоможуть позитивно вплинути на ризики.

Серед найменш вірогідних та впливових ризиків, за інтегральною оцінкою можна виокремити: Неприйняття винограду, влучання ракети, БПЛА тощо, в інфраструктуру або в Центр, та початок/повернення пандемії. Ці ризики, не зважаючи на низькі оцінки, потрібно враховувати при прогнозуванні та забезпечити їхню ліквідацію або мінімізацію їхнього впливу.

Висновки до розділу 3.

1. Результати аналізу фінансових показників Центру культури виноробства, свідчать про те, що не дивлячись на дуже високі стартові витрати та початкові збитки, в довгостроковій перспективі, проєкт є прибутковим.

Чиста приведена вартість (NPV) складе 15,74 млн грн, тобто $NPV > 0$ – це свідчить про те, що проєкт є фінансово привабливим та прибутковим. Внутрішня норма прибутковості (IRR) складе 25%, що перевищує ставку дисконтування в 24% і вказує на високу доходність проєкту та його здатність генерувати прибуток вище вартості капіталу. Індекс прибутковості (PI) складе 0,10 і це каже про те, що кожна інвестована гривня приносить 10% прибутку, що також підтверджує фінансову привабливість проєкту. Термін окупності (T) був визначений методом поступового розрахунку і показав, що Центр культури виноробства повністю окупиться за 6 років і 7 місяців, що є прийнятним терміном для повернення стартових інвестицій, враховуючи їхній обсяг.

2. Аналіз можливих ризиків підприємства показав, що найсерйозніші ризики для проєкту пов'язані з негативними погодними умовами. Демографічні та культурні зміни також мають високу оцінку впливу, але менш вірогідними. Інші ризики, такі як пожежі, втрати даних, регуляторні обмеження, та пошкодження обладнання, мають середній рівень впливу і потребують відповідних стратегій пом'якшення. Серед малоймовірних ризиків ми виділили такі, як влучання ракети чи повернення/початок пандемії. Хоча, ці ризики і мають низьку ймовірність, їх, в будь-якому випадку, необхідно врахувати та сформулювати стратегії щодо їхньої ліквідації/мінімізації.

ВИСНОВКИ

В кваліфікаційні роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері виноградарства і виноробства та зроблено наступні висновки.

1. Аналіз сфери виноробства в Україні показав, що ринок виноробства в Одеській області має нішу для новоствореного Центру Культури Виноробства. Це підтверджується стабільним зростанням ринку, доходами в цьому сегменті на рівні 579,3 млн доларів США за 2023 рік та прогнозованим збільшенням обсягу продажів вина до 58,7 мільйонів літрів до 2028 року. Популярність виноградарства зростає, зокрема через використання вітчизняних сортів винограду та органічних методів виробництва, що відповідає змінним споживацьким пристрастям, де вино розглядається як більш вишукана та здорова альтернатива іншим алкогольним напоям. У такому контексті, має великий потенціал. Новостворений Центр матиме такі переваги, як наявність готелю, розташування біля лиману та виробництво крафтового вина, що виготовляється із спеціально вирощеного винограду. Ці фактори роблять його привабливим для шанувальників вина та туристів, які цінують якість та унікальність виноробної продукції.

2. Для здійснення підприємницької діяльності новостворений Центр КВ буде мати КВЕД 11.01: Дистиляція, ректифікація та змішування алкогольних напоїв та КВЕД 68.20: Надання в оренду й експлуатацію власного чи орендованого нерухомого майна. умовами здійснення підприємницької діяльності в сфері виноробства в Україні є: отримання ліцензії на право виробництва алкогольних напоїв без додавання спирту відповідно до законодавства, що регулює виробництво і обіг спирту етилового та алкогольних напоїв; атестацію суб'єкта виробництва на відповідність вимогам законодавства щодо безпеки, охорони здоров'я, та інших нормативних вимог.

3. Новостворений Центр культури виноробства буде функціонувати як юридична особа у вигляді товариства з обмеженою відповідальністю. За

юридичною адресою: Одеська область, Овідіопольський район. с. Роксолани, Клубний провулок, 5а. Функціонувати Центру культури виноробства буде на загальній системі оподаткування (податок на прибуток), платник ПДВ і акцизного збору.

4. Центр культури виноробства представляє собою багатофункціональний комплекс, який об'єднує в собі виробництво вина, туристичні та гостинні послуги. Основна мета центру — не лише виробництво високоякісного вина, але й популяризація виноробної культури України.

Вибір сортів винограду для виготовлення вина був зроблений на основі ретельного аналізу ринкових умов: попиту пропозиції, а також на основі строків визрівання та бродіння винограду, що дозволило оптимізувати виробничий процес та мінімізувати початкові витрати. Розуміння циклів визрівання та бродіння винограду забезпечило ефективне використання обладнання та значну економію коштів.

5. Із SWOT-аналізу, сильними сторонами Центру культури виноробства є місце розташування Центру, пропозиція послуг, яких нема в конкурентів, унікальність товарної пропозиції, середня цінова політика, екскурсії та дегустації за замовленням.

6. Створення Центру культури виноробства вимагає значних стартових інвестицій, загальна сума яких складає 254,277 млн грн. Основну частину витрат складають виробниче обладнання та його встановлення – 54,49% від загальної суми. Найменші витрати припадають на отримання дозвільних документів – лише 0,01%.

На даний момент Центр володіє 154,277 млн грн, що становить 60,67% від необхідного стартового капіталу. Для покриття решти суми – 100 млн грн – планується звернутися до АТ «КРЕДІ АГРІКОЛЬ БАНК» за кредитом на придбання сільськогосподарської техніки та обладнання з відсотковою ставкою 20% та терміном погашення до 60 місяців. Загальна вартість кредиту, з урахуванням виплат за відсотками, складе 24 616,67 грн.

7. З аналізу поточних витрат Центру культури виноробства, можна побачити, що вони значно коливаються протягом перших років, особливо через виплату відсотків за кредитом. Після погашення кредиту в 3 році, витрати стабілізуються, а з 7 року вони навіть знижуються завдяки завершенню амортизаційного періоду для деяких основних засобів. Це створює сприятливі умови для довгострокової фінансової стабільності та розвитку Центру.

8. Результати аналізу фінансових показників Центру культури виноробства, свідчать про те, що не дивлячись на дуже високі стартові витрати та початкові збитки, в довгостроковій перспективі, проєкт є прибутковим. Участь у державній програмі підтримки сільського господарства дозволила значно знизити стартові витрати, що ще більше підвищить фінансову привабливість проєкту. Розрахунок вартості реверсії об'єкту забезпечив додаткову впевненість у фінансовій стійкості та можливості повернення інвестицій.

Чиста приведена вартість (NPV) складе 15,74 млн грн, тобто $NPV > 0$ – це свідчить про те, що проєкт є фінансово привабливим та прибутковим. Внутрішня норма прибутковості (IRR) складе 25%, що перевищує ставку дисконтування в 24% і вказує на високу доходність проєкту та його здатність генерувати прибуток вище вартості капіталу. Індекс прибутковості (PI) складе 0,10 і це каже про те, що кожна інвестована гривня приносить 10% прибутку, що також підтверджує фінансову привабливість проєкту. Термін окупності (T) був визначений методом поступового розрахунку і показав, що Центр культури виноробства повністю окупиться за 6 років і 7 місяців, що є прийнятним терміном для повернення стартових інвестицій, враховуючи їхній обсяг.

9. Аналіз можливих ризиків підприємства показав, що найсерйозніші ризики для проєкту пов'язані з негативними погодними умовами. Демографічні та культурні зміни також мають високу оцінку впливу, але менш вірогідними. Інші ризики, такі як пожежі, втрати даних, регуляторні обмеження, та пошкодження обладнання, мають середній рівень впливу і потребують відповідних стратегій пом'якшення. Серед малоймовірних ризиків ми виділили

такі, як влучання ракети чи повернення/початок пандемії. Хоча, ці ризики і мають низьку ймовірність, їх, в будь-якому випадку, необхідно врахувати та сформулювати стратегії щодо їхньої ліквідації/мінімізації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про внесення змін до Закону України «Про виноград та виноградне вино» : Закон України від 09.02.2006 р. № 3427-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3427-15#Text>. (дата звернення: 16.02.2024).
2. В Україні площі виноградників за 9 років зменшились на 14 тисяч гектарів. *Укрінформ*. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/3679004-v-ukraini-plosi-vinogradnikiv-za-devat-rokiv-zmensilis-na-14-tisac-gektariv.html> (дата звернення: 16.02.2024).
3. Добрава Н.В., Фіалковська А.А. Диспропорційність розвитку виноробної галузі України. *Наукові проблеми господарювання на макро-, мезо- та мікроекономічному рівнях*: зб.матеріалів XXI Міжнар. наук.-практ. конф., Одеського національного економічного університету, 26-27 квітня 2023 р. Одеса. ОНЕУ, 2023. 368 с. С.216-217. URL: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/16951> (дата звернення: 16.02.2024).
4. Country Statistics. OIV. 2021. URL: <https://www.oiv.int/what-we-do/country-report?oiv> (дата звернення: 17.02.2024).
5. World Statistics. OIV. 2020. URL: <https://www.oiv.int/what-we-do/global-report?oiv> (дата звернення: 17.02.2024).
6. Про внесення змін до Порядку використання коштів, передбачених у державному бюджеті для розвитку виноградарства, садівництва і хмелярства : Постанова Кабінету Міністрів України від 10.03.2021 р. № 185. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/185-2021-%D0%BF#Text>.
7. Орлова В. Ароматний хмільний напій із винограду: як зробити червоне вино удома. *Уніан.Рецепти*. URL: <https://www.unian.ua/recipes/drinks/alcoholic-beverages-wines/vino-z-vinogradu-recept-yak-prigotuvati-vinogradne-vino-recept-vina-11172317.html> (дата звернення: 18.02.2024).

8. Hand-Picking vs Mechanical Italian Wine Harvesting – The Key Differences. *xtraWine Blog*. 2022, 22 september. URL: <https://blog.xtrawine.com/en/hand-picking-vs-mechanical-italian-wine-harvesting-the-key-differences/> (дата звернення: 18.02.2024).

9. Are Hand-Picked Grapes Better Than Machine-Harvested? *Wine Enthusiast*. 2023, 4 may. URL: <https://www.wineenthusiast.com/culture/wine/are-hand-picked-grapes-better-than-machine-harvested/> (дата звернення: 18.02.2024).

10. The Crush Is The First Step In Turning Grapes Into Wine. *VinePair*. 2016, 22 august. URL: <https://vinepair.com/articles/the-crush-is-the-first-step-in-turning-grapes-into-wine/> (дата звернення: 18.02.2024).

11. Pressing (wine). *Wikipedia*. URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Pressing_%28wine%29 (дата звернення: 18.02.2024).

12. Галамай П. Особливості процесу бродіння при сучасному виробництві винограджних вин. *Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання : зб.матеріалів IV Всеукр. студ. наук.-техн. конф., Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя*, 19-20 квітня 2011 р. Тернопіль. ТНТУ, 2011. С. 9. URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/123456789/9292/2/Conf_2011v1_Halamai_P-Osoblyvosti_protseesu_brodinnia_9.pdf (дата звернення: 19.02.2024).

13. Ладуба М. Путівник з вина: історія, технологія виробництва, класифікація та види, а також рекомендації щодо дегустації. *ITC*. 2023, 20 вересня. URL: <https://itc.ua/ua/articles/putivnyk-z-vyna-istoriya-tehnologiya-vyrobnytstva-klasyfikatsiya-ta-vydy-a-takozh-rekomendatsiyi-shhodo-degustatsiyi/> (дата звернення: 19.02.2024).

14. Wine-Ukraine. *Statista*. URL: <https://www.statista.com/outlook/cmo/alcoholic-drinks/wine/ukraine> (дата звернення: 19.02.2024).

15. Виноробство в Україні. *nina.az*. 2023, 24 жовтня. URL: <https://www.wikidata.uk-ua.nina.az/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B1%D>

1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE_%D0%B2_%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%96.html (дата звернення: 19.02.2024).

16. Виноробня. *Колоніст*. 2024. URL: <https://kolonist.com.ua/vinorobnya/> (дата звернення: 20.02.2024).

17. Вина Бейкуш. URL: <https://beykush.com/about/> (дата звернення: 20.02.2024).

18. Вина Гулієвих. URL: <http://gulievwine.com/> (дата звернення: 20.02.2024).

19. Кузьменчук А. Правила українських виноробів: Роберт Гулієв. *Posteat*. 2020, 4 грудня. URL: [https://posteat.ua/wines/pravila-ukra% \(дата звернення: 21.02.2024\).](https://posteat.ua/wines/pravila-ukra%<d1%97nskix-vinorobiv-robert-guliyev/)

20. Пирожок О. Українські винороби. Як фермер перетворює Херсонщину на край вина. *Економічна правда*. 2018, 7 грудня. URL: <https://www.epravda.com.ua/rus/publications/2018/12/7/643129/> (дата звернення: 21.02.2024).

21. Фрумушика-Нова. URL: <https://frumushika.com/> (дата звернення: 22.02.2024).

22. Про виноград та виноградне вино : Закон України від 16.06.2005 р. № 31р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2662-15#Text>.

23. Валуйко Г. Г., Домарецький В. А., Загоруйко В. О. Технологія вина. Київ: Центр навчальної літератури, 2003. 592 с.

24. Національний класифікатор України. Класифікація видів економічної діяльності дк 009:2010 : Наказ Держспоживстандарту України від 11.10.2010 р. № 457. Дата оновлення: 26.02.2024. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10#Text>.

25. Kved.com.ua. 2024. URL: <https://kved.com.ua/> (дата звернення: 27.02.2024).

26. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, спиртових дистилятів, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального : Закон України від 19.12.1995 р. №481-95. Дата оновлення: 01.03.2024. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/481/95-%D0%B2%D1%80#Text>.

27. Про внесення змін до Закону України «Про державне регулювання виробництва і торгівлі спиртом етиловим, коньячним і плодовим, алкогольними напоями та тютюновими виробами» : Закон України від 23.12.1997 р. № 18. Дата оновлення: 03.03.2024. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/775/97-%D0%B2%D1%80#Text>.

28. Економіка та організація підприємницької діяльності: навч. посіб. / За заг. ред. д.е.н. Н. В. Сментини. К: ФОП Гуляєва В.М., 2019. 320 с.

29. Статистичний класифікатор організаційних форм суб'єктів економіки (СКОФ) від 01.01.2015 р. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/klasf/st_kls/op_skof_2016.htm (дата звернення: 04.03.2024).

30. Основи бізнесу: навч. посіб. / за ред. Н. В. Сментини. Харків: «Діса плюс», 2021. 425 с.

31. Copilot. URL: <https://copilot.microsoft.com/>.

32. Виноград Ркацтелі. *ДоброДар*. URL: <https://dobroдар.ua/catalog/sadzhantsi-yagidnih-kultur-dereva/sadzhantsi-vinogradu/tehnchn-sorta-vinogradu-dlya-vina/vinograd-rkacitelli.html> (дата звернення: 06.03.2024).

33. Виноград Шардоне. *ДоброДар*. URL: <https://dobroдар.ua/catalog/sadzhantsi-yagidnih-kultur-dereva/sadzhantsi-vinogradu/tehnchn-sorta-vinogradu-dlya-vina/vinograd-sardone-chardonnay.html> (дата звернення: 06.03.2024).

34. Виноград Піно Гріджіо. *ДоброДар*. URL: <https://dobroдар.ua/catalog/sadzhantsi-yagidnih-kultur-dereva/sadzhantsi->

vinogradu/tehnchn-sorta-vinogradu-dlya-vina/vinograd-pino-gridzio.html (дата звернення: 06.03.2024).

35. Виноград Піно Нуар. *ДоброДар*. URL: <https://cherenki.in.ua/product/pinot-noir/> (дата звернення: 06.03.2024).

36. Виноград Мерло. *ДоброДар*. URL: <https://dobroдар.ua/catalog/sadzhantsi-yagidnih-kultur-dereva/sadzhantsi-vinogradu/tehnchn-sorta-vinogradu-dlya-vina/vinograd-merlo.html> (дата звернення: 06.03.2024).

37. Виноград Рислінг. *ДоброДар*. URL: <https://dobroдар.ua/catalog/sadzhantsi-yagidnih-kultur-dereva/sadzhantsi-vinogradu/tehnchn-sorta-vinogradu-dlya-vina/vinograd-risling-riesling.html> (дата звернення: 06.03.2024).

38. Виноград Каберне. *ДоброДар*. URL: <https://dobroдар.ua/catalog/sadzhantsi-yagidnih-kultur-dereva/sadzhantsi-vinogradu/tehnchn-sorta-vinogradu-dlya-vina/vinograd-kaberne-kortis-cabernet-cortis.html> (дата звернення: 06.03.2024).

39. Виноград Сапераві Північний винний. *Світ рослин*. URL: <https://svitroslyn.ua/ua/catalog/vinograd-saperavi-severnyy-vinnyy.html#:~:text=%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4%20%D0%A1%D0%B0%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%B2%D1%96%20%D0%BF%D1%96%D0%B2%D0%BD%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B2%D0%B2%D0%B0%D0%B6%D0%B0%D1%94%D1%82%D1%8C%D1%81%D1%8F,140%20%D0%B4%D0%BD%D1%96%D0%B2%2C%20%D0%BF%D1%96%D1%81%D0%BB%D1%8F%20%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%B1%D1%80%D1%83%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%BA> (дата звернення: 06.03.2024).

40. Виноград Совіньйон Блан. *Florium.ua*. URL: <https://florium.ua/ua/tov-vinograd-sovinon-blan/> (дата звернення: 06.03.2024).

41. Виноград Мальбек. *Agromarket*. URL: https://agromarket.net/catalog/item/privityy_vinograd_malbek_vinnyy_sort_podvoy_so_4/ (дата звернення: 06.03.2024).

42. Ми підготували для наших друзів дещо ексклюзивне. *Вина Бейкуш*. 2024. URL: <https://beykush.com/club/> (дата звернення: 07.03.2024).

43. Шампанське. Роберт Гулієв semi-sweet (напівсолодке). *Вина Гулієвих*. 2024. URL: <http://gulievwine.com/uk/%d1%80%d0%be%d0%b1%d0%b5%d1%80%d1%82-%d0%b3%d1%83%d0%bb%d1%96%d1%94%d0%b2-semi-sweet-%d0%bd%d0%b0%d0%bf%d1%96%d0%b2%d1%81%d0%be%d0%bb%d0%be%d0%b4%d0%ba%d0%b5/> (дата звернення: 15.03.2024).

44. Каталог. *Колоніст*. URL: <https://kolonist.com.ua/catalog/> (дата звернення: 20.03.2024).

45. Сімейна виноробня «Курінь» і Станіславські скелі. *Admiral Travel*. URL: http://admiraltravel.com.ua/simeina_vynorobnia_kurin_i_stanislavski_skel_avtotur_i_z_khersona (дата звернення: 25.03.2024).

46. Shabo. URL: <https://shabo.ua/> (дата звернення: 03.04.2024).

47. Туризм. Гастровинотуризм. *V.Petrov*. 2021. URL: <https://vporganicwine.com/brand.html> (дата звернення: 04.04.2024).

48. Villa Tinta. URL: <https://villatinta.com.ua/> (дата звернення: 05.04.2024).

49. Frumushika Market. URL: <https://frumushika.com/market.html> (дата звернення: 05.04.2024).

50. Фінансування придбання агротехніки/обладнання. *Креді Агріколь Банк*. 2024. URL: <https://credit-agricole.ua/agro-biznesu/kredituvannya/transport-v-kredyt> (дата звернення: 06.04.2024).

51. Терміни амортизації основних засобів у податковому обліку. *Головне управління ДПС в Івано-Франківській області*. URL: <https://if.tax.gov.ua/media-ark/news-ark/437911.html> (дата звернення: 10.04.2024).

52. URL: <https://studfile.net/preview/8435777/page:2/> (дата звернення: 15.04.2024).

53. Проєктний аналіз: навчальний посібник /за ред. проф. Карпова В.А. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 320 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Амортизаційні відрахування

Назва активу	Вартість вктивів, тис грн	Залишкова вартість	Кількість років	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік	6 рік	7 рік	8 рік
Встановлення шпалер	8 012,80	0,00	10,00	801,28	801,28	801,28	801,28	801,28	801,28	801,28	801,28
Садіння винограду, тис	24 488,23	0,00	15,00	1 632,55	1 632,55	1 632,55	1 632,55	1 632,55	1 632,55	1 632,55	1 632,55
Навантажувач вилковий , шт	2 139,60	213,96	10,00	192,56	192,56	192,56	192,56	192,56	192,56	192,56	192,56
Трактор, шт	707,40	70,74	10,00	63,67	63,67	63,67	63,67	63,67	63,67	63,67	63,67
Причіп для збору	1 393,20	69,66	5,00	264,71	264,71	264,71	264,71	264,71	0,00	0,00	0,00
Пневматичний виноградний прес	1 915,20	191,52	10,00	0,00	0,00	172,37	172,37	172,37	172,37	172,37	172,37
Баки для винифікації та бродіння	21 228,00	3 184,20	10,00	0,00	0,00	1 804,38	1 804,38	1 804,38	1 804,38	1 804,38	1 804,38
Дробарка для винограду з гребневідділювачем	709,00	7,09	10,00	0,00	0,00	70,19	70,19	70,19	70,19	70,19	70,19
Водоохолоджувач	603,50	6,04	10,00	0,00	0,00	59,75	59,75	59,75	59,75	59,75	59,75
Фільтр із нержавіючої сталі	3 882,40	0,00	5,00	0,00	0,00	776,48	776,48	776,48	776,48	776,48	0,00
Насос для транспортування суслу	303,00	3,03	5,00	0,00	0,00	59,99	59,99	59,99	59,99	59,99	0,00
Автоматична лінійна мийна машина для пляшок	300,20	3,00	10,00	0,00	0,00	29,72	29,72	29,72	29,72	29,72	29,72
Генератор на виробництво	3 083,00	616,60	10,00	0,00	0,00	246,64	246,64	246,64	246,64	246,64	246,64
Генератор на офіс	307,90	30,79	10,00	0,00	0,00	55,42	55,42	55,42	55,42	55,42	55,42
Кавомашина	57,00	11,40	5,00	0,00	0,00	9,12	9,12	9,12	9,12	9,12	0,00
Розробка сайту	30,00	0,00	5,00	0,00	0,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	0,00
Розливна машина	1 793,60	17,94	10,00	0,00	0,00	177,57	177,57	177,57	177,57	177,57	177,57

Додаток А (продовження)

Назва активу	Вартість активів, тис грн	Залишкова вартість	Кількість років	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік	6 рік	7 рік	8 рік
Діжки для витримки вина	95 000,00	9 500,00	15,00	0,00	0,00	5 700,00	5 700,00	5 700,00	5 700,00	5 700,00	5 700,00
Навантажувач вилковий	203,80	0,00	10,00	0,00	0,00	20,38	20,38	20,38	20,38	20,38	20,38
Будівництво	5 013,20	751,98	20,00	0,00	0,00	213,06	213,06	213,06	213,06	213,06	213,06
Будівництво готелю	22 440,00	44,88	20,00	0,00	0,00	0,00	1 119,76	1 122,00	1 122,00	1 122,00	1 122,00
Зона для мангала, (кв. м.)	480,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	96,00	96,00	96,00	96,00	96,00
Підземний резервуар для води	522,60	78,39	15,00	0,00	0,00	29,61	29,61	29,61	29,61	29,61	29,61
ПН-метр	22,80	0,00	5,00	0,00	0,00	4,56	4,56	4,56	4,56	4,56	0,00
Титратор	873,60	87,36	5,00	0,00	0,00	157,25	157,25	157,25	157,25	157,25	0,00
Аналізатор біохімічний автоматичний	449,10	0,00	5,00	0,00	0,00	89,82	89,82	89,82	89,82	89,82	0,00
Мікроскоп	47,80	0,00	5,00	0,00	0,00	9,56	9,56	9,56	9,56	9,56	0,00
Хроматограф	23,90	0,00	5,00	0,00	0,00	4,78	4,78	4,78	4,78	4,78	0,00
Кліматична камера	168,00	0,00	5,00	0,00	0,00	33,60	33,60	33,60	33,60	33,60	0,00
Сума амортизації				2 954,77	2 954,77	12 685,02	13 900,77	13 903,02	13 638,31	13 638,31	12 487,15

Джерело: складено автором згідно [51]