

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

(підпис)
“ ____ ” _____ 20__ 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 КАФЕ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ»

Виконавець:

студент ФЕУП

Лозовський Данило Денисович _____

Науковий керівник:

д.е.н, професор

Захарченко Наталя Вячеславівна _____

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВІДКРИТТЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1 Характеристика бізнес-ідеї створення власної справи на ринку ресторанного господарства зі створення кафе швидкого харчування «Еко Fast»	5
1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні щодо відкриття кафе швидкого харчування	11
1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування	15
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ КАФЕ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ «ЕКО FAST».....	23
2.1. Аналіз ринку споживання їжі швидкого приготування здорового харчування м. Одеса	23
2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг кафе швидкого харчування "Eko Fast"	34
2.3. Формування витрат на відкриття кафе швидкого харчування "Eko Fast"	39
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ПРОЄКТУ ВІДКРИТТЯ КАФЕ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ «ЕКО FAST»	54
3.1. Розрахунок та аналіз показників економічної ефективності проєкту.....	54
3.2. Аналіз можливих ризиків та планування заходів щодо їх запобігання...	61
ВИСНОВКИ.....	67
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	71

ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи. Ресторанний бізнес відіграє ключову роль у сфері туризму і його значення лише зростає з роками, особливо в Одесі та прилеглих регіонах, що межують з морем. Одеса, як одне з найпопулярніших міст України, приваблює велику кількість туристів, які бажають насолодитися місцевою кухнею та провести час в приємній атмосфері.

Функціонування ресторанного господарства відіграє важливу роль у забезпеченні якості життя населення шляхом задоволення його фізіологічних потреб. Постійний розвиток цієї галузі призводить до появи різноманітних закладів громадського харчування різних класів та цінових категорій, що надає споживачам можливість вибору згідно з їхніми потребами та уподобаннями.

Ефективність ресторанного бізнесу залежить від багатьох факторів, таких як специфіка закладу, конкурентна позиція, стратегічне планування розвитку та оптимальне фінансування і маркетинг.

Тож відкриття кафе швидкого харчування в Україні в післявоєнні роки, може мати значний вплив на соціокультурну та економічну сфери. Це може сприяти розвитку культурного життя, підтримці місцевого бізнесу та виробників, а також стимулювати розвиток туризму.

Мета кваліфікаційної роботи – теоретико-методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи в сфері ресторанного бізнесу зі створення кафе швидкого харчування в місті Одеса. Виконання поставленої мети реалізується через послідовне вирішення таких завдань:

- надати характеристику бізнес-ідеї створення власної справи на ринку ресторанного господарства зі створення кафе швидкого харчування;
- розглянути умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні щодо відкриття кафе швидкого харчування;

- обґрунтувати вибір організаційно-правової форми бізнесу та системи оподаткування кафе швидкого харчування;
- проаналізувати ринкове середовище в сегменті відкриття кафе швидкого харчування;
- надати оцінку внутрішніх конкурентних переваг кафе швидкого харчування;
- розрахувати витрати на відкриття кафе швидкого харчування;
- здійснити розрахувати показників економічної ефективності проєкту зі створення кафе швидкого харчування;
- проаналізувати можливі ризики та запропонувати шляхи щодо їх запобігання.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення кафе швидкого харчування на ринку ресторанного бізнесу м. Одеси.

Предмет дослідження – бізнес проєктування започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства.

Методи дослідження. Для проведення дослідження використовувалися різноманітні методи, як загальнонаукові, так і спеціальні. До загальнонаукових методів належать аналіз, синтез та моделювання. Серед спеціальних методів були застосовані SWOT-аналіз, спостереження, опитування та кабінетні дослідження. Для обробки отриманих даних використовувалося програмне забезпечення MS Excel та статистичні методи.

Інформаційною базою кваліфікаційної роботи служили закони України, офіційні дані від органів державної статистики, фактичні результати діяльності підприємств у сфері послуг, результати маркетингових досліджень ринку послуг, а також публікації та монографічні видання вітчизняних та іноземних науковців, а також релевантна інформація, знайдена в Інтернеті.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (41 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 75 сторінок. Основний зміст викладено на 70 сторінках. Робота містить 20 таблиць, 4 рисунки.

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

1.1. Характеристика бізнес-ідеї створення власної справи на ринку ресторанного господарства зі створення кафе швидкого харчування «Eko Fast»

Сучасний ритм життя у містах залишає все менше часу на домашні справи, зокрема на готування їжі, що призводить до зростання популярності закладів громадського харчування, зокрема фаст-фудів. Особливо активно такі заклади відвідують молоді люди від 18 років, які цінують швидкість та зручність харчування.

За останні роки поширення ідей здорового способу життя, таких як вегетаріанство, призвело до певних змін у асортименті фаст-фудів, однак технологічні обмеження та страх втрати клієнтів утруднюють повну переорієнтацію на здорову їжу. Тому ніша закладів, які пропонують швидке, але здорове харчування, ще досить мало заповнена в українських містах.

На основі цих спостережень був розроблений бізнес-план створення кафе здорового фаст-фуду в м. Одеса. Однією з особливостей запропонованого закладу є його спрямованість на приготування здорової їжі, включаючи дитяче меню. Розташувавши кафе у місці з великою прохідністю та активними жителями, можна розраховувати на стабільний потік клієнтів і стабільний прибуток.

Сьогодні тенденція до здорового харчування виходить за межі простого захоплення і стає свідомим підходом до вибору продуктів. Ми все уважніше вивчаємо склади, приділяємо особливу увагу функціональності продукту, дизайну та зручності упаковки. Безперечно, ми також цікавимося світовими трендами, які все більше впливають на наше повсякденне життя і стають його невід'ємною частиною [34].

Сучасне покоління виявляє готовність платити більше за органічні продукти, свідомий вибір і те, що не завдасть шкоди. Термін "гіпер-локал" став популярним у побуті, що свідчить про зростаюче прагнення підтримувати місцеві продукти через порушення ланцюжка постачання у повоєнні роки в Україні.. Крім того, кухарі все частіше обирають працювати з найякіснішими та максимально зрілими продуктами, що є в наявності. Ось деякі з трендів в правильному харчуванні:

- видалення обробленої та рафінованої їжі з технічних карт ресторанів;
- орієнтація на локальну їжу та продукти за сезоном;
- популярність продукції дрібних фермерських господарств;
- перегляд порцій: від кількості – до поживної цінності;
- помітне виділення вегетаріанських та веган-позицій.

Також можна відзначити зростання підкреслено етнічних уподобань, маленькі меню, використання QR-кодів і збільшення обсягу доставок. Ціни на органічні продукти та усвідомлене споживання продовжать зростати.

Люди зменшують споживання м'яса, а рослинні позиції в меню продовжують розвиватися. Це сприяє легшому травленню та насиченості, і веган-їжа стає привабливою для широкого кола людей, включаючи флексітаріанців, вегетаріанців і прихильників різноманітної дієти. Люди все рідше дотримуються протокольних "дієт" і все частіше звертають увагу на те, що саме підходить їхньому тілу [38].

Ресторанне господарство визначається як галузь, яка забезпечує фізіологічні потреби споживача в спеціально призначених для цього приміщеннях та відповідає санітарно-гігієнічним та нормативно-законодавчим вимогам. Господарська діяльність у цій галузі спрямована на отримання прибутку як для самостійних підприємств, так і для структурних підрозділів інших закладів, таких як готелі, торговельні центри, транспортні засоби тощо. Послуги з харчування не лише задовольняють гастрономічні потреби населення, але й забезпечують організацію відпочинку і розваг, відповідаючи соціокультурним потребам.

Сфера ресторанного господарства включає різноманітні типи закладів, які визначені стандартом ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". Ось кілька типів таких закладів:

1. Ресторан: це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закуплених товарів, що відзначається високим рівнем обслуговування і комфорту, а також забезпечує організацію відпочинку і дозвілля споживачів.

2. Бар: заклад, де головний акцент робиться на алкогольних напоях, але також може пропонувати легку закуску або страви.

3. Кафе: зазвичай це заклади, де подають каву, чай, десерти та легкі сніданки, а також можуть мати меню зі снеками та легкими стравами.

4. Кафетерій: це заклад, де клієнти можуть самі вибирати страви і напої з виставлених на прилавку або в вітрині виробів.

5. Їдальня: заклад, який надає готові страви за фіксованою ціною або за вагою.

6. Закусочна: це заклад, який спеціалізується на закусках і може пропонувати швидкі страви на виніс або на місці.

7. Буфет: заклад, де гості можуть вибирати з різноманітного асортименту страв, які розміщені на буфеті.

8. Домова кухня: це заклад, який пропонує готові страви для виносу або доставки.

Ці типи закладів ресторанного господарства відрізняються своїм асортиментом, обслуговуванням та концепцією, проте всі вони мають за мету задоволення потреб споживачів у харчуванні та відпочинку [16].

Зазвичай, у світогляді людей їжа швидкого приготування – це продукти, які в короткі терміни повинні вгамувати голод і зазвичай не можуть похвалитися якісним складом. Насправді до цієї категорії належить не лише фастфуд, а й повноцінні страви, які готуються за кілька хвилин. Йдеться, зокрема, про супи та каші швидкого приготування, у складі яких знаходяться поживні речовини та натуральні компоненти, а також відсутні

консерванти та підсилювачі смаку. Такі сублімовані продукти дозволяють заощаджувати час і підтримувати добрий стан здоров'я в ситуаціях, коли немає можливості приготувати повноцінну страву. І для цього потрібно лише додати до висушеної суміші потрібну кількість води.

Критеріями вибору продуктів для перекусу повинні стати натуральними і максимально прозорого складу, з високим показником білка та складних вуглеводів, відсутністю барвників та консервантів. Наприклад, одним із українських виробників якісної продукції швидкого приготування за традиційними та оригінальними рецептами є компанія «Bonner».

Брендові товари – це крем-супи та каші у зручних стаканчиках, які використовуються як посуд. Для приготування корисних страв виробник використовує виключно натуральні рослинні інгредієнти. Фірмові каші складаються з пластівців, овочів та зелені, які насичують організм вітамінами, мінералами та клітковиною. Щоб отримати поживне перекусу, досить просто залити суміш окропом і почекати кілька хвилин.

Перевагами сублімованої їжі вважають якісний склад, мала вага та компактність, надійність упаковки, швидкість приготування, поживність, тривалий термін придатності та різноманітність меню.

Ще один український виробник – компанія «Смак життя» – також пропонує асортимент якісної продукції для швидких перекусів, у тому числі крем-супи, солодкі та солоні каші. Фірмові супи містять рослинний білок та повільні вуглеводи, які насичують організм необхідними мікро- та макронутрієнтами, а також підвищують рівень енергії. Вони мають низьку калорійність, так що можуть стати частиною здорового раціону, у тому числі дієтичного [6].

Кафе здорового харчування може надавати різноманітні послуги, серед яких:

- продаж екологічно чистих продуктів харчування;
- приготування страв та напоїв на винос;
- доставка їжі додому та в офіси, що розташовані поруч;

- організація корпоративних прийомів та бізнес-ланчів.

Комбінування кількох видів послуг дозволить збільшити виручку закладу і збільшити обіг страв протягом дня. Щодо меню, воно повинно бути різноманітним, але не занадто широким.

Зазвичай для кафе здорового харчування достатньо такого асортименту:

- 3-5 видів салатів (з них 1-2 веганські);
- 2-3 перших страви;
- 2-3 види сендвічів;
- 2-3 десерти;
- 5-10 напоїв (кава, трав'яний чай, смузі, свіжі соки).

Також можна ввести страву від шеф-кухаря, яка буде змінюватися кожні 1-2 тижні.

Для розробки меню рекомендується залучити професійного дієтолога для створення справді здорових страв. Тестування цього формату в межах існуючого меню дозволить з'ясувати початковий попит, і у разі успіху його можна буде розширити та інтегрувати до загальної концепції закладу.

Наразі бізнес зі створення кафе швидкого харчування здорового способу життя набирає актуальності в Україні. Це пов'язано з ростом свідомості населення щодо важливості здорового харчування та активного способу життя. Споживачі все більше усвідомлюють вплив їжі на їхнє здоров'я та самопочуття і шукають альтернативи шкідливим швидким стравам. Популярність здорового способу життя, включаючи правильне харчування, активну рухливість та свідомий вибір продуктів, зростає, тому попит на кафе, які пропонують здорове харчування, також збільшується. Такі заклади відповідають потребам сучасного споживача, який цінує своє здоров'я і хоче мати доступ до смачних та корисних страв навіть у зручний час.

Саме тому новостворене кафе швидкого харчування «Еко Fast» буде орієнтуватися на здоровій їжі, яку можна вживати як дітям, дорослим та вегетаріанцям, так і людям похилого віку.

Концепція бізнесу по відкриттю кафе швидкого харчування «Еко Fast» полягає в наступному:

- 1) назва: «Еко Fast»;
- 2) готуємо якісні виключно ЕКО-страви в кафе швидкого харчування;
- 3) в меню тільки ЕКО фастфуд: бургери з соєвим м'ясом, шаурма, буріто з тофу, чіабатта з вегетаріанською ковбасою, чікен-рол;
- 4) серед напоїв: фреші, компот, чай, кава/кавові напої з рослинним та звичайним молоком;
- 5) надаємо повну інформацію клієнтам про склад продуктів;
- 6) пропонуємо до кави healthy меню, здорові десерти;
- 7) в продажі є вегетаріанська лавка з ЕКО продуктами.

Окрім цього, місце розташування має значний вплив на успішність кафе швидкого харчування «Еко Fast». Врахувавши більшість чинників щодо місця відкриття такого кафе, вважаємо, що доцільним буде відкрити його по центральній алеї в Аркадії міста Одеси.

По-перше, такого типу кафе з неганським наповненням меню в найближчому розташуванні немає. По-друге, кафе швидкого харчування «Еко Fast» знаходиться на одній із багатолюдних алеї міста Одеси, по якій кожного дня прогулюються до моря не тільки одесити, але й гості та туристичні групи, які приїжджають до узбережжя Чорного моря відпочити.

Таким чином, щоб бізнес зі створення кафе швидкого харчування «Еко Fast» приносив прибуток, потрібно зробити його відмінним від інших та унікальним. Цей проєкт вирізняється від інших та запам'ятається відвідувачам ЕКО-підходом та можливістю комфортно відпочити, а також поспілкуватися з друзями чи провести бізнес-зустрічі.

1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні щодо відкриття кафе швидкого харчування

Реєстрація кафе швидкого харчування "Еко Fast" відбудеться відповідно до законодавства України, зокрема Закону "Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців та громадських формувань" від 15 травня 2003 року №755-IV. Цей закон визначає умови, органи реєстрації, перелік документів та процедуру реєстрації. Після успішної реєстрації кафе отримає статус юридичної особи або фізичної особи-підприємця, в залежності від обраної організаційної форми [27].

Крім того, суб'єкт підприємницької діяльності, такий як "Еко Fast", повинен бути поставлений на податковий облік згідно вимог Податкового кодексу України. Згідно з пунктом 63.3 статті 63 Податкового кодексу України, постановка на податковий облік здійснюється податковим органом у день отримання відомостей з Єдиного державного реєстру про державну реєстрацію створення юридичної особи чи фізичної особи-підприємця.

Отже, після успішної реєстрації кафе "Еко Fast" відповідно до законодавства про державну реєстрацію, податковий орган автоматично поставить його на податковий облік. Це дозволить кафе легально здійснювати підприємницьку діяльність та оптимально виконувати свої податкові зобов'язання перед державою [27].

Для відкриття кафе швидкого харчування "Еко Fast" необхідно вибрати відповідні коди видів економічної діяльності (КВЕД) згідно з Національним класифікатором України ДК 009:2010.

Основний КВЕД для кафе швидкого харчування зазвичай є:

- 56.10 - Діяльність ресторанів та кафе.

Також маємо додати КВЕДи, які відображають деякі аспекти діяльності, наприклад:

- 10.71 - Виробництво хліба; виготовлення свіжих булочок і випічки

- 10.72 - Виробництво макаронних виробів, макаронів та подібних виробів

- 10.73 - Виробництво кондитерських виробів

В таблиці 1.1 представлено необхідні КВЕДи для відкриття кафе швидкого харчування "Еко Fast" [15].

Таблиця 1.1

КВЕД для відкриття кафе швидкого харчування "Еко Fast"

Клас	Назва видів економічної діяльності та пояснення до них
56.10	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування
56.30	Обслуговування напоями
47.81	Торгівля готовими продуктами харчування
47.99	Інші види роздрібної торгівлі поза магазинами
10.71	Виробництво хліба; виготовлення свіжих булочок і випічки
10.72	Виробництво макаронних виробів, макаронів та подібних виробів
10.73	Виробництво кондитерських виробів
56.21	Постачання готових страв для подій
56.29	Постачання інших готових страв

Джерело: складено автором за даними [16].

Аналізуючи КВЕДи можна побачити, що код 56.10 відноситься до ресторанів та мобільного харчування, що є ідеальним вибором для тих, хто планує обслуговувати клієнтів, незалежно від місця та формату споживання. Крім того, можливість доставки їжі також важлива, і може бути відзначена окремим КВЕДом.

Код 56.30 описує обслуговування напоями на місці, де напої виступають головним продуктом.

Оскільки кафе швидкого харчування "Еко Fast" спеціалізується на ЕКО-продуктах харчування, відповідно до КВЕДу 47.81 - торгівля готовими продуктами харчування.

Код 47.99 стосується різних форм роздрібної торгівлі поза магазинами.

Обираючи код КВЕД для реєстрації, варто врахувати вид діяльності підприємства.

Ліцензія не потрібна для кафе швидкого харчування "Eko Fast", оскільки не продається алкоголь.

Для початку роботи кафе швидкого харчування "Eko Fast" вам необхідно отримати деякі документи та дозволи, які забезпечать законність та безпеку новоствореного бізнесу.

1. Свідоцтво про державну реєстрацію: Цей документ підтверджує ваш статус суб'єкта підприємницької діяльності.

2. Договір купівлі-продажу або оренди приміщення: Підприємство повинно бути власником або орендарем приміщення, що відповідає вимогам для розташування кафе швидкого харчування.

Приміщення для кафе швидкого харчування повинно відповідати наступним критеріям:

- Ви повинні мати право власності або орендувати це приміщення.
- Кафе швидкого харчування має бути розташоване у самостійній будівлі або приміщенні, що належить громадському будинку, торгово-розважальному центру, центру надання послуг тощо. У разі розташування кафе у житловому будинку, воно повинно знаходитись на цокольному або першому поверсі та мати окремий вхід від квартир.
- Площа, яку займає кафе, має відповідати нежитловому фонду.
- Розмір приміщення, висота стін, відстань між меблями та інші параметри повинні відповідати санітарним нормам.

3. Угода про вивезення твердих побутових відходів та інших матеріалів має бути організована та підтверджена відповідними документами.

4. Для отримання дозволу на відкриття кафе швидкого харчування від Держпродспоживслужби, новостворене кафе має відповідати санітарним вимогам. Серед документів для отримання цього дозволу є паспорт вентиляційних систем, медичні книжки всіх працівників та договір про вивезення відходів.

Крім того, для успішного отримання дозволу необхідно мати окремий вхід до кафе та різні допоміжні приміщення. Після звернення до Служби

споживчого захисту будуть надані вимоги до положення та обладнання кафе. Після перевірки приміщення із зазначеними критеріями буде виданий акт відповідності [7].

Наступним є отримання дозволу від Служби пожежної безпеки, що є обов'язковим для будівель, що повинні відповідати пожежним нормам. Цей дозвіл є безкоштовним і ґрунтується на звіті, який складається після проведення експертизи протипожежного стану приміщення, що може здійснюватися державним пожежним наглядом або ліцензованим фахівцем.

Якщо планується розміщення зовнішньої реклами на вулиці, потрібно отримати дозвіл на її розміщення.

Для забезпечення комунікацій та інших важливих аспектів, потрібно отримати згоду від енергонагляду, водоканалу, а також БТІ.

Крім того, важливо відкрити в кафе "куточок споживача", де розмістити такі дані: інформація про бізнес-суб'єкт; журнал пропозицій та відгуків для клієнтів; контактні дані органу захисту прав споживачів; перелік послуг та товарів з актуальними цінами; інформація про кавове зерно, продукти харчування та обладнання; гарантійні зобов'язання виконавця послуг.

Також важливо врахувати використання касового апарату, який відповідає вимогам Податкового кодексу України, а також вести облік робочої сили та дбати про безпеку праці. Основна мета полягає у забезпеченні всіх необхідних дозволів та документів для безпечного та ефективного функціонування кафе швидкого харчування.

У даній сфері також важливе встановлення касового апарату у кафе. Відповідно до вимог Податкового кодексу України з 1 січня 2022 року підприємці-платники єдиного податку мають зобов'язання використовувати РРО та/або ПРРО при проведенні розрахункових операцій, незалежно від виду діяльності та обсягу доходу.

У кафе рекомендується використовувати ПРРО - онлайн касу, яка спрощує бухгалтерський облік та усуває необхідність вручну заповнювати

звіти. Для новозаснованого кафе ПРРО є більш вигідним та зручним рішенням, як для працівників, так і для клієнтів: можна оформлювати замовлення та оперативно надсилати електронний чек у зручний месенджер (Viber, Telegram) або через електронну пошту. Для цього потрібно підключити необхідне програмне забезпечення до комп'ютера та оплатити його один раз на місяць [2].

Отже, для здійснення підприємницької діяльності в Україні у ресторанній сфері необхідно зареєструвати суб'єкт підприємницької діяльності, обрати та зареєструвати КВЕДи, дотримуватись вимог до приміщення, санітарних та пожежних норм, а також отримати дозвіл на рекламу.

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

В Україні підприємницька діяльність вимагає обов'язкового вибору певної організаційно-правової форми. Хоча такий вибір може залежати від особистих уподобань та уявлень про бізнес, він головним чином обумовлюється конкретними об'єктивними умовами: сферою діяльності, фінансовим станом, а також перевагами та недоліками різних форм власності.

Організаційно-правова форма підприємства є системою норм, яка регулює взаємодію між учасниками підприємства з одного боку, та взаємодію цього підприємства з іншими підприємствами та фізичними особами-підприємцями - з іншого боку [8, с. 70].

Вибір відповідної організаційно-правової форми – це один із ключових етапів у процесі створення свого власного бізнесу. Це має велике значення, оскільки воно визначає можливі варіанти бізнес-моделей, систему оподаткування та масштаби діяльності. Згідно з Господарським кодексом України, фізичні та юридичні особи можуть здійснювати підприємницьку

діяльність. Основні форми господарювання – це фізичні особи-підприємці (ФОП) та юридичні особи [4].

Фізична особа-підприємець (ФОП) – це форма підприємницької діяльності, при якій одна особа, не утворюючи юридичної особи, здійснює комерційну діяльність на власний ризик і з власною відповідальністю [25].

Фізична особа-підприємець (ФОП) в Україні є однією з основних форм підприємницької діяльності. Основні характеристики ФОП включають:

1. Особиста відповідальність. ФОП не утворює юридичну особу, тому підприємець несе особисту відповідальність за всі зобов'язання свого бізнесу.

2. Режим оподаткування. ФОП може обирати різні системи оподаткування, такі як єдиний податок або спрощена система оподаткування, в залежності від обсягу та характеру своєї діяльності.

3. Реєстрація. Для здійснення підприємницької діяльності як ФОП потрібно пройти процедуру реєстрації у відповідних органах державної реєстрації.

4. Обмеження діяльності. ФОП може здійснювати будь-який вид підприємницької діяльності, за винятком певних обмежень, передбачених законодавством.

5. Самостійність. ФОП має право самостійно вести свою діяльність, приймати рішення щодо управління бізнесом і контролювати його фінансові операції.

Для того, щоб обрати організаційно-правову форму слід розглянути переваги і недоліки ФОП (табл. 1.2).

Таким чином, головною перевагою фізичної особи - підприємця (ФОП) є його простота ведення бізнесу за менші витрати. Ця форма підприємства легко створюється та закривається, а облік ведеться досить просто. Проте важливо зазначити, що обираючи ФОП, підприємець бере на себе особисту відповідальність за своїм майном, яка може бути застосована в разі конфліктної фінансової ситуації.

Таблиця 1.2

Переваги фізичної особи - підприємця (ФОП)

Перелік переваг	Характеристика
Простота створення	Процес реєстрації ФОП є відносно простим та швидким порівняно з реєстрацією юридичних ос
Особиста відповідальність	Як власник бізнесу, ФОП несе особисту відповідальність за діяльність свого підприємства, але в той же час він контролює всі аспекти своєї діяльності
Гнучкість управління	ФОП має можливість самостійно визначати стратегію та управляти своїм бізнесом, не обмежуючись внутрішніми правилами та процедурами, характерними для корпоративних структур
Менший податковий та адміністративний тягар	Деякі форми оподаткування, доступні для ФОП, можуть забезпечити менші податкові витрати та спростити бухгалтерський облік
Швидкість реагування	ФОП може швидко приймати рішення та реагувати на зміни на ринку без необхідності узгодження з іншими учасниками або органами управління

Джерело: складено автором.

Саме тому розглянемо недоліки ФОП (табл. 1.3).

Таким чином, провівши дослідження маємо висновки, що для відкриття кафе швидкого харчування "Еко Fast" зручно відкрити ФОП. Для цього необхідний перелік документів:

Для відкриття ФОП в Україні потрібно подати на реєстрацію на належний орган державної реєстрації. Основними документами, які зазвичай потрібні для цього, є:

1. Заява на реєстрацію ФОП.
2. Копія паспорта особи, яка стає ФОП.
3. Податковий ідентифікаційний номер (ПІН).
4. Довідка з місця проживання (відомості про місце проживання особи).
5. Підписана декларація про відсутність податкового боргу (підтвердження відсутності податкової заборгованості).

6. Документи, що підтверджують власність або право користування приміщенням, де буде розміщена діяльність ФОП (це може бути договір оренди або власність на приміщення).

7. Інші документи, які можуть знадобитися в конкретних випадках, залежно від специфіки діяльності та вимог органу реєстрації.

Після подання відповідних документів і оплати необхідних зборів процедура реєстрації ФОП може бути завершена, і особа отримує свідоцтво про державну реєстрацію.

Таблиця 1.3

Переваги фізичної особи - підприємця (ФОП)

Перелік недоліків	Характеристика
Простота створення	Процес реєстрації ФОП є відносно простим та швидким порівняно з реєстрацією юридичних ос
Особиста відповідальність	ФОП несе особисту відповідальність за всі фінансові зобов'язання свого бізнесу, що може призвести до ризику втрати особистого майна в разі банкрутства підприємства
Обмежені можливості привернення капіталу	ФОП має обмежені можливості привернення інвестиційного капіталу порівняно з корпоративними структурами, такими як акціонерні товариства, оскільки він не може випускати акції або облігації для залучення фінансування
Стрес та навантаження	ФОП виставлений на стрес і навантаження від ведення усіх аспектів бізнесу, включаючи виробництво, маркетинг, фінанси та бухгалтерію, що може призвести до перевантаження та втому
Обмежені можливості росту	ФОП може зіткнутися з обмеженими можливостями для розширення бізнесу через обмежений доступ до фінансових ресурсів та обмежену масштабованість діяльності
Подвійне оподаткування	У деяких випадках ФОП може стикнутися з подвійним оподаткуванням, коли він оподатковується як фізична особа за своїм доходом, а також як підприємство за прибутком свого бізнесу

Джерело: складено автором.

Для визначення найбільш вигідної системи оподаткування розумно розглянути дві основні системи, що існують в Україні: загальну та спрощену.

Спрощена система, в свою чергу, поділяється на чотири групи. Для фізичних осіб - підприємців доступні три групи єдиного податку.

Перша група єдиного податку стосується підприємців, які не мають найманих працівників і займаються роздрібною торгівлею на ринках або наданням побутових послуг населенню. Друга група відноситься до підприємців, які займаються торгівлею, виробництвом, наданням побутових послуг населенню та утримують кафе та ресторани, і мають не більше 10 найманих працівників. Всі інші підприємці входять до третьої групи єдиного податку.

При виборі системи оподаткування варто враховувати обсяги діяльності, види послуг або товарів, які надаються, а також кількість найманих працівників. Кожна група єдиного податку має свої особливості та переваги, які можуть вплинути на фінансовий стан підприємства [26].

Кожна категорія має свої умови оподаткування та певні обмеження. Вибір належної категорії є важливим етапом для фізичних осіб - підприємців і залежить від конкретних умов їхнього бізнесу.

Після аналізу особливостей спрощеної та загальної систем оподаткування, було вирішено вибрати спрощену систему оподаткування для новоствореного кафе швидкого харчування "Еко Fast" та вступити до третьої групи платників єдиного податку, які характеризуються наступними особливостями:

- підприємство повинне займатися торгівлею, виробництвом або наданням послуг для населення, за винятком діяльності, що вимагає спеціальних ліцензій, згідно з Податковим кодексом України;

- середньорічний дохід протягом року повинен бути менше 8 285 700 гривень або 1167 мінімальних заробітних плат. Це обмеження приваблює для малих та середніх підприємств;

- кількість найманих працівників може бути будь-якою, включаючи власника підприємства;

- підприємства мають можливість вибрати, чи бути платниками ПДВ, і можуть відмовитися від цього статусу. Ставка оподаткування становить 5% для неплательників ПДВ і 3% для платників ПДВ;

- до цієї категорії можуть входити як юридичні, так і фізичні особи-підприємці [4].

Отже, для нового кафе швидкого харчування "Еко Fast" рекомендується вибрати статус фізичної особи - підприємця в спрощеній системі оподаткування третьої групи, обираючи ставку оподаткування в 5% і не вибираючи статус платника ПДВ.

Основні переваги спрощеної системи оподаткування включають:

- простота нарахування єдиного податку, що спрощує процес розрахунку оподаткованого об'єкту, бухгалтерський облік та складання звітності;

- звільнення платників єдиного податку від сплати деяких інших податків і обов'язкових внесків, що зменшує кількість документів для обліку та звітності;

- можливість платників єдиного податку третьої групи самостійно вирішувати, чи бути платниками ПДВ, і обирати ставку оподаткування в 5% без обов'язку виплати ПДВ;

- ФОП, що працюють на єдиному податку, більше не зобов'язані вести Книгу обліку доходів.

Спрощена система оподаткування є більш простою та доступною для малих та середніх підприємств. Існує кілька режимів цієї системи, залежно від обсягу доходів та форми власності підприємства. Для кафе швидкого харчування "Еко Fast" рекомендується обрати спрощену систему оподаткування та третю групу платників єдиного податку.

Висновки до розділу 1

1. Бізнес-ідея полягає у започаткуванні власної справи на ринку ресторанного господарства по створенню кафе швидкого харчування "Еко

Fast" здорового харчування у м. Одеса. Наразі бізнес зі створення кафе швидкого харчування здорового способу життя набирає актуальності в Україні. Це пов'язано з ростом свідомості населення щодо важливості здорового харчування та активного способу життя. Споживачі все більше усвідомлюють вплив їжі на їхнє здоров'я та самопочуття і шукають альтернативи шкідливим швидким стравам. Популярність здорового способу життя, включаючи правильне харчування, активну рухливість та свідомий вибір продуктів, зростає, тому попит на кафе, які пропонують здорове харчування, також збільшується. Такі заклади відповідають потребам сучасного споживача, який цінує своє здоров'я і хоче мати доступ до смачних та корисних страв навіть у зручний час.

Саме тому новостворене кафе швидкого харчування «Еко Fast» буде орієнтуватися на здоровій їжі, яку можна вживати як дітям, дорослим та вегетаріанцям, так і людям похилого віку. Концепція бізнесу по відкриттю кафе швидкого харчування «Еко Fast» полягає в наступному: 1) готуємо якісні виключно ЕКО-страви в кафе швидкого харчування; 2) в меню тільки ЕКО фастфуд: бургери з соєвим м'ясом, а згодом, коли кафе почне набирати обертів буде включено в меню шаурма, буріто з тофу, чіабатта з вегетаріанською ковбасою та ін. 3) серед напоїв: фреші, компот, чай, кава/кавові напої з рослинним та звичайним молоком; 4) надаємо повну інформацію клієнтам про склад продуктів; 5) пропонуємо до кави healthy меню, здорові десерти; 6) в продажу є вегетаріанська лавка з ЕКО продуктами. Врахувавши більшість чинників щодо місця відкриття кафе швидкого харчування "Еко Fast", вважаємо, що доцільним буде відкрити кафе по центральній алеї Аркадії міста Одеси. По-перше, такого типу кафе швидкого харчування ЕКО напрямку в найближчому розташуванні немає. По-друге, кафе буде розташоване на одній із центральних багатолюдних алей, по якій завжди любляють гуляти як жителі Одеси, так і туристи і гості міста.

2. Для відкриття кафе швидкого харчування "Еко Fast" необхідно вибрати відповідні коди видів економічної діяльності (КВЕД) згідно з Національним класифікатором України ДК 009:2010. Основний КВЕД для кафе швидкого харчування зазвичай є: 56.10 - Діяльність ресторанів та кафе. Також маємо додати КВЕДи, які відображають деякі аспекти діяльності, наприклад: 10.71 - Виробництво хліба; виготовлення свіжих булочок і випічки 10.72 - Виробництво макаронних виробів, макаронів та подібних виробів 10.73 - Виробництво кондитерських виробів та н.

3. Новостворене кафе швидкого харчування "Еко Fast" буде мати статус ФОП, функціонувати на спрощеній системі оподаткування третьої групи платника єдиного податку (ставка податку – 5% від отриманого доходу, не платник ПДВ). Обрання спрощеної системи оподаткування та третьої групи платників єдиного податку є влучним рішенням для кафе, забезпечуючи спрощення процедури оподаткування та зменшення податкових витрат.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ КАФЕ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ «ЕКО FAST»

2.1. Аналіз ринку споживання їжі швидкого приготування здорового харчування в м. Одеса

Індустрія харчування стає все більш важливою у сучасному суспільстві та для кожної людини. Це пояснюється змінами у технологіях обробки їжі, розвитком комунікацій, розширенням способів доставки продуктів та сировини, інтенсифікацією виробничих процесів. У нашому швидкісному світі основними пріоритетами для споживачів є доступна ціна і швидке обслуговування.

Щорічний оборот індустрії швидкого харчування на сьогодні складає понад 885 мільярдів доларів США, і вона представлена понад 897 683 підприємствами, які надають роботу 14,2 мільйонам людей.

На наступні п'ять років передбачається зниження темпів росту галузі через можливий спад світової економіки та зростаючий інтерес до здорової їжі. Проте наразі цей сегмент продовжує демонструвати стійкий та зростаючий попит, особливо у країнах, які розвиваються.

Прогноз розвитку світової індустрії ресторанів швидкого харчування на період з 2022 по 2026 роки такий:

- обсяг ринку - 798 мільярдів доларів;
- кількість підприємств - 874638;
- зайнятість у галузі - 13 458 146 осіб [24].

У світі заклади швидкого харчування відомі вже давно, але система фаст-фуду почала розвиватися швидкими темпами наприкінці двадцятого сторіччя. На сьогоднішній день ринок швидкої їжі отримав новий значний поштовх.

Основною перевагою таких закладів є швидкість приготування їжі, що має велике значення для сучасного споживача, який має обмежений час. Часто меню таких закладів складається з продуктів одного типу, які готуються різними способами та подаються у різних варіантах (бургери, курка-гриль, сендвічі, піца, картопля фрі, млинці, пиріжки тощо).

Іноді у ресторанах швидкого харчування може бути особлива зона харчування, відома як фудкорт (food court), де декілька закладів об'єднуються в одному залі для клієнтів. Звичайно, між ними виникає конкуренція, що стимулює кожного з них боротися за клієнтів. Це досягається завдяки смачній їжі, оформленню простору, пропозиціям здорового харчування, організації різноманітних заходів тощо.

Останні роки українці почали більше уважно ставитися до свого здоров'я, як до фізичного, так і до психічного. Вони почали уважніше обирати, що і як їдять, які продукти найкраще підходять для них, і як збалансовано харчуватися. Цей підхід став важливим чинником, який призвів до змін у сфері харчування, і ми спостерігаємо появу нових трендів на ринку здорового харчування.

Частина ресторанів включає до свого основного меню більше рослинних страв, роблячи їх рівноправними альтернативами м'ясних страв, птиці, сирів та риби. Тут йдеться не лише про овочі та зелень: у центрі уваги - різноманітні злаки, десятки видів бобових та коренеплодів. Рослинна їжа стає одним з основних трендів ринку здорового харчування [11].

Ще однією глобальною тенденцією стає зменшення споживання алкоголю. Хоча споживачі не повністю відмовляються від алкоголю, пандемія та зростаюча уважність до харчування та споживання напоїв впливають на цей процес.

Останні роки фокус буде спрямований на ментальне здоров'я та розвиток свідомості через харчування та напої. Експерти з психічного здоров'я зауважують, що емоційне, фізичне та інтелектуальне виснаження, спричинене стресом, продовжує зростати. Тому зростає попит на продукти та

добавки, які допомагають зі стресом та вигоранням, на рослинні компоненти, трави та адаптогени [24].

У місті Одеса мається розвинена мережа ресторанів швидкого харчування з середнім чеком у діапазоні від 65 до 250 гривень. Тут доступний широкий асортимент продукції, включаючи американську, японську, європейську, українську, мексиканську кухні, а також суші, роли, бургери, салати, десерти та інше (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Мережі закладів швидкого харчування в м. Одеса

Назва	Середній чек, грн.	Види продукції
Zavernulli	65	Європейська кухня, кури-гриль, Шаурма
Burger Club	65	Американська кухня, Європейська кухня, Шаурма
Айоле	-	Бізнес-ланч
SamDimSam	100	Азіатська кухня, Китайська кухня
A la minute	50	-
Сальєрі	-	Європейська кухня, Мексиканська кухня, Морепродукти, Середземноморська кухня, Піца, Авторська кухня, Одеська кухня
City BUFFET	-	Американська кухня, Європейська кухня, Східна кухня
Крила	-	Американська кухня, Європейська кухня, Японська кухня, Суші, Фаст-фуд, Фірмові курячі крила, Бургери, Салати, Десерти
Happy Burger	-	Американська кухня
Штрудель	25 - 125	Європейська кухня, Фаст-фуд
Чорнослив	200-250	Європейська кухня, Українська кухня, Фастфуд
Гараж	35 - 200	Українська кухня, Центральноєвропейська кухня, Європейська кухня, Східноєвропейська кухня, Фастфуд
Міський ринок їжі	65 - 150	Бар, Морепродукти, Фастфуд, Європейська кухня, Кухня для вегетаріанців, Безглютенові страви
Very Smachno	70-250	Італійська кухня, Японська кухня, Українська кухня, Азійська кухня, Східноєвропейська кухня, Піца, Суші, Фастфуд
Merry Berry	-	Європейська кухня, Фастфуд

Продовження таблиці 2.1

Шаур Ман № 1	-	Центральноєвропейська кухня, Європейська кухня, Фастфуд
#Hungry	45-110	Арабська кухня, Піца, Фастфуд, Вулична їжа, Супи
Еллінікон	-	Середземноморська кухня, Грецька кухня, Фастфуд
Frech Line	-	Фастфуд, підходить вегетаріанцям
Top Waffle	80-150	Фастфуд, Вулична їжа,
Churrrito	35-75	Іспанська кухня, Фастфуд

Джерело: складено за матеріалами [10].

У інших містах області мережа закладів швидкого харчування є дуже обмеженою. Це пов'язано з низькими доходами місцевого населення та відсутністю культури харчування поза домом. Тому такі заклади переважно спрямовані на обслуговування туристів, які приїжджають сюди, зазвичай, у літній сезон [24].

Аналіз існуючих закладів швидкого харчування у місті Одеса виявив наступні позитивні та негативні особливості:

Позитивні:

- Смачна кухня.
- Легка музика та невимушена атмосфера.
- Широкий вибір страв.
- Знижка після 21:00, а також знижка у розмірі 50%.
- Приємний інтер'єр.
- Швидке обслуговування.
- Прийнятні ціни.
- Наявність доставки.
- Цілодобова робота закладу.
- Зручне розташування.

Негативні:

- Високі ціни.
- Досить конфліктний персонал.
- Розташування закладу в непомітному місці без зовнішньої реклами.

- Розбіжність цін на сайті та в реальності без попередження.
- Відсутність терміналу для безготівкового розрахунку.
- Відсутність авторських рецептів.
- Постачання їжі холодною при доставці.
- Проблеми з вентиляцією, в результаті чого після відвідування закладу одяг пахне їжею.
- Тривале очікування замовлення.

Ці позитивні та негативні аспекти допоможуть у формуванні повноцінного уявлення про якість обслуговування та інші аспекти закладів швидкого харчування в місті Одеса.

У зв'язку з цим, маркетинг закладів фаст-фуду виявляється дуже важливим з метою залучення та утримання клієнтів. Ось кілька ключових аспектів:

- Дизайн. Дизайн закладу швидкого харчування грає велику роль. Це охоплює логотип, вивіску, оформлення залу та подачу страв.
- Ефективність простору. Місця швидкого харчування мають бути сплановані так, щоб клієнти могли швидко поїсти і продовжити свої справи.
- Кольори. Кольорова палітра вибирається спеціально для стимулювання апетиту. Часто використовуються червоні і жовті відтінки, які створюють відчуття голоду у клієнтів.
- Зручність і бюджетність. Бізнес швидкого харчування базується на наданні якісної їжі за доступними цінами.
- Цільова аудиторія. Заклади швидкого харчування спрямовані на різні групи споживачів, тому дизайн інтер'єру повинен бути універсальним.
- Інтер'єр. Інтер'єр відіграє суттєву роль у привертанні клієнтів. Він має стимулювати апетит і створювати затишну атмосферу. Наприклад, поєднання червоного і жовтого кольорів може активно стимулювати апетит, а теплі тони сприяють збільшенню апетиту.

Отже, успішний маркетинг закладів фаст-фуду включає в себе розумне планування простору, вибір кольорів, зручність обслуговування, а також

звернення до широкого спектру аудиторії та створення привабливого інтер'єру.

Іноді заклади швидкого харчування поєднують дерево і теплі кольори, щоб створити стильну атмосферу. Фірмовий стиль всіх таких закладів базується на знайомстві, оскільки люди завжди відчують себе комфортно у тому місці, де вони звикли обідати.

Брендинг є ключовим фактором при обиранні інтер'єру закладу швидкого харчування. Першочергове значення має створення вдалого логотипу, що може включати в себе певну фразу (наприклад, "апетит до життя" або "мені це подобається"), емблему, девіз та інше.

Онлайн-замовлення та додатки для доставки є дуже популярними у світі. Оскільки ресторани залишаються вразливими під час пандемії, онлайн-замовлення їжі та безконтактна доставка стали основними. Програми доставки їжі, такі як Glovo, Ris, Boxcatering, BoltFood, Foodpanda або Door Dash, залишаються важливим рішенням для тих, хто не може пропонувати власні послуги замовлення та доставки. Щоб задовольнити попит, деякі заклади швидкого харчування почали створювати власні інтегровані онлайн-платформи та додатки доставки.

Серед зауважень клієнтів одеських ресторанів фаст-фуду, відзначається відсутність терміналів для безконтактного розрахунку. Оскільки безконтактні технології стають все більш популярними, ця можливість стає надзвичайно важливою для багатьох клієнтів. Прогнозується, що до 2024 року безконтактні платежі збільшаться утричі, що підкреслює значення цього аспекту для ресторанів.

Система онлайн-бронювання столиків дозволяє закладам ефективно керувати розсадженням, списками очікування та лояльністю клієнтів. Це також дозволяє збирати важливі дані для аналізу ринку та покращення обслуговування.

Цифрові кухонні дошки (Kitchen Display Systems - KDS) оптимізують внутрішні операції ресторанів швидкого харчування, допомагаючи

відображати замовлення відповідно до пріоритету та враховувати особливі дієтичні запити. Це забезпечує кращу комунікацію, точність та ефективність робочих процесів.

QR-коди, що стали популярними у спільнотах, орієнтованих на мобільні пристрої, також надають клієнтам зручний спосіб замовлення та оплати.

Серед негативних відгуків клієнтів була проблема з вентиляцією, яка призводила до того, що після відвідування закладу одяг пахнув їжею. Модернізація систем вентиляції та очищення повітря стає все більш актуальним завданням для ресторанної індустрії, яке дозволить покращити комфорт клієнтів та уникнути подібних проблем у майбутньому.

Взагалі в місті Одеса досить багато закладів ресторанного господарства, але кафе швидкого харчування ЕКО страв досить мало.

Провівши дослідження, було визначено основні відомі в м. Одеса кафе та ресторани швидкого харчування, а саме:

Ресторан Eco Food (Еко Фуд). Одеса, вул. Велика Арнаутська 121

Ресторан Omega Three (Омега Три). Одеса, вул. Ланжероновская 5

True restaurant. Одеса, Сабанський провулок, 1,

Zozh (полезная еда+здоровая еда). Одеса, вул. Рішельєвська, 9а

Еко Фуд. Одеса, вул. Велика Арнаутська, 121

VITARY vegan&healthy cafe. Одеса, вул. Жуковського, 21

Wild Sandwich. Одеса, вул. Троїцька, 56

Зелень. Одеса, вул. Канатна, 85

Гайя. Одеса, вул. Лідерсівський бульвар, 3

Vegano Hooligano. Одеса, вул. Мала Арнаутська, 59

Avocado Restaurant. Одеса, вул. Чорноморська вулиця, 15.

Кафе та ресторани швидкого харчування ЕКО страв, їх розташування покажемо на рис. 2.1

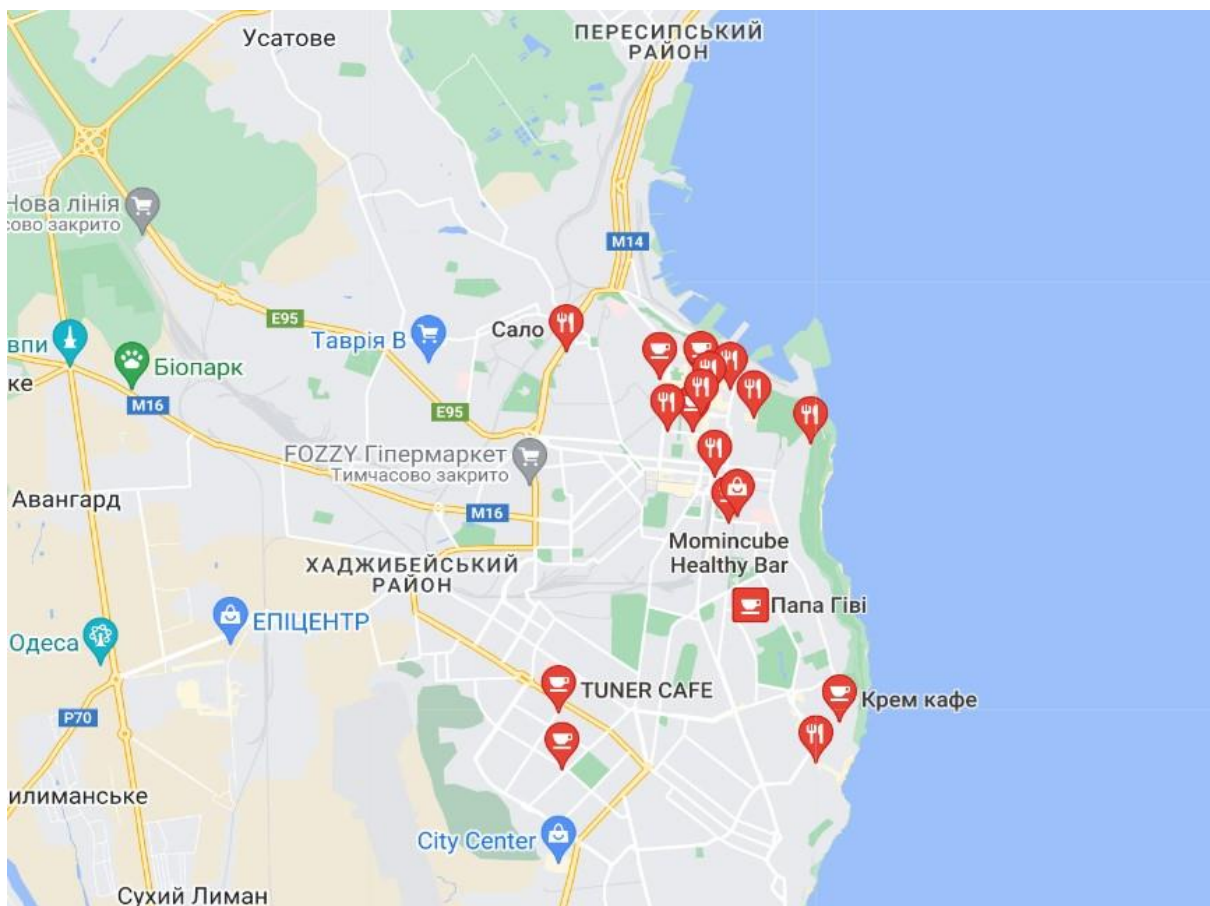


Рис. 2.1. Кафе та ресторани швидкого харчування ЕКО страв

Джерело: складено автором за матеріалами [10].

Проаналізуємо концентрацію кафе швидкого харчування "Eko Fast" у тому районі Одеси, де ми плануємо відкриватися на Аркадіївській алеї. Справа в тому, що проаналізувавши всі кафе швидкого харчування в районі Аркадія, ми не знайшли ні одного кафе швидкого харчування з ЕКО напрямком, тобто здорової їжі.

Було знайдено декілька кафе швидкого харчування, в яких пропонується вегетаріанське меню, як додаткове. Тож розглянемо їх в якості конкурентів новоствореного кафе.

Основними конкурентами можна виділити наступні (табл. 2.2).

Таким чином, розглянуто 4 основних конкуренти новоствореного кафе. Вони були обрані через їх близькість розташування та мають схожу цінову політику та деякі пропозиції для веганів.

Таблиця 2.2

Основні конкуренти кафе швидкого харчування "Еко Fast"

Конкуренти	Адреса та посилання в соціальних мережах	Оцінки відгуків
VLAVASHE Аркадія	Генуезька вулиця, 24А/2, vlavashe.ua	4,3
Mon Cher	Аркадійська алея 1, Moncher0000@gmail.com	4,0
Parisa	Генуезька вулиця, 3б,	4,4
The Roastery by Odesa	Аркадійська алея 1,	4,4

Джерело: складено автором.

Але запропоноване кафе в нашому дослідженні має свою унікальність через пропозиції ЕКО фастфудів, десертів та ЕКО ласощів.

Як видно з таблиці 2.2, найсильнішими є два конкуренти: «Parisa» та «The Roastery by Odesa» з оцінками 4,4 бали за відгуками відвідувачів, за ними слідує «VLAVASHE Аркадія» з оцінкою 4,3 і «Mon Cher» з оцінкою 4,0.

Але, ще раз зазначимо, що в тому районі, де буде відкрито кафе швидкого харчування за проектом зовсім відсутні подібного типу кафе з пропозиціями в повному меню веганських страв.

Наступний крок до мрії – це складання плану продукції.

План збуту продукції – це стратегічно розроблений план, який визначає прогнозовану кількість товарів і послуг, які будуть реалізовані протягом певного періоду, з урахуванням попиту на ринку, проведеного маркетингового дослідження та інших факторів. Він включає в себе інформацію про обсяг кожного виду продукції, а також про надання робіт та послуг [21].

У таблиці 2.3 складемо план збуту продукції та розрахуємо місячну та річну виручку кафе швидкого харчування «Еко Fast».

Слід зазначити, що в таблицю внесено тільки деякі основні страви та напої, які віднесено до тих, які найбільше користуються попитом у споживачів.

Таблиця 2.3

План реалізації продукції кафе швидкого харчування «Еко Fast»

№	Вид продукції	Ціна одиниці продукції, грн	Обсяг в місяць		Обсяг в рік	
			одиниць	грн	одиниць	грн
1	Кава “Еспрессо”	45	70	3150	820	36900
2	Кава “Американо”	55	90	4950	1050	57750
3	Кава “Капучіно”	65	130	8450	1350	87500
4	Кава “Раф”	70	90	6300	1075	75250
5	Айс - кава	60	45	2700	490	29400
6	Чорний чай	65	35	2275	370	24050
7	Зелений чай	65	30	1950	350	22750
8	Матча Латте	95	40	3800	430	40850
9	Какао	100	30	3000	330	33000
10	Молочний коктейль	80	25	2000	270	21600
11	Гарячий шоколад	110	25	2750	240	26400
12	Десерт “Круасани веганські”	40	185	7400	2220	88800
13	Десерт “Круасани солодкі”	40	185	7400	2220	88800
14	Десерт “Тістечка”	130	250	32500	2960	384800
15	Десерт “Солодкі вафлі з фруктами”	120	225	27000	2600	324000
16	Десерт “Желе”	30	110	3300	1320	39600
17	Десерт “Пудинг”	30	90	2700	1080	32400
18	Десерт “Чізкейк”	45	230	10250	2760	123000
19	Десерт “Сирники з фруктами”	60	110	6600	1320	79200
20	Тарта Ягідна	110	100	11 000	1 200	132 000
21	Тарта «Шоколад»	110	100	11 000	1 200	132 000
22	Тарта «Фісташка»	110	100	11 000	1 200	132 000
23	Бургери веганські	120	300	36 000	3 600	432 000
24	Піца	110	100	11 000	1 200	132 000
25	Картопля фрі	60	300	18 000	3 600	216 000
	Усього	-	2995	236475	35 255	2792050

Джерело: складено автором.

У таблиці 2.3 наведено лише заголовок десертів та напоїв. Важливо зазначити, що кожен заголовок може включати приблизно 5 різних видів

десертів. Наприклад, під заголовком "Тістечка" може бути приблизно сім різних видів тістечок. Це через те, що вони готуються за одним рецептом і відрізняються лише дизайном, тому вони об'єднані під одним заголовком. Така ж ситуація спостерігається не лише з тістечками, але й з іншими десертами.

З таблиці 2.3 можна зробити висновок, що в місяць кафе швидкого приготування буде продавати 2995 одиниць, це складе 236 475 грн в місяць, а на рік – 2 792 050 грн.

Таким чином, моніторинг ринку ресторанного бізнесу в Одесі привів до виділення кількох ключових механізмів маркетингу та менеджменту, які є важливими для подальшого розвитку цієї галузі:

1. Здорове харчування: Звернення уваги на здорове харчування є важливим, оскільки все більше відвідувачів обирають вегетаріанський або здоровий спосіб життя. Ресторани повинні реагувати на цю тенденцію, надаючи відповідні страви в своєму меню.

2. Азійська кухня: Розширення асортименту страв на азійські страви може залучити нових клієнтів. Спеціалізація на тайській, китайській, корейській та в'єтнамській кухнях відповідає популярним смаковим уподобанням.

3. Локальні продукти: В контексті економічної нестабільності та обмежень на імпорт, ресторани все більше переходять на використання вітчизняних продуктів. Це дозволяє підвищити якість страв та підтримати місцевих виробників.

4. Монопродуктові заклади: Спеціалізація на одній страві може створити унікальну атмосферу закладу та привернути клієнтів, які шукають конкретні страви.

5. Фуд-холи та фуд-корт: Об'єднання закладів різного формату у рамках торгово-розважальних центрів дозволяє збільшити трафік клієнтів та розширити аудиторію.

6. Маркетингові стратегії: Залучення маркетологів та інвестиції в просування ресторанів допоможуть привернути увагу клієнтів та підвищити їхню віддатність.

7. Доставка їжі: Розбудова служб доставки їжі дозволяє ресторанам розширити свою аудиторію та забезпечити зручний сервіс.

8. Цифрові технології: Використання сучасних технологій, таких як CRM-системи та онлайн-замовлення, допоможе оптимізувати робочі процеси та підвищити якість обслуговування.

9. Реагування на відгуки клієнтів: Швидке реагування на відгуки клієнтів через соціальні мережі може підвищити репутацію ресторану та забезпечити задоволення клієнтів.

10. Безбар'єрний доступ: Ресторани повинні забезпечити доступність для всіх клієнтів, включаючи людей з обмеженими можливостями та родини з дітьми.

Таким чином, дослідження нейромаркетингових прийомів, політики лояльності та кластеризації у сфері швидкого харчування може допомогти ресторанам ще ефективніше привертати та утримувати клієнтів.

2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг кафе швидкого харчування «Eko Fast»

Кафе швидкого харчування "Eko Fast" звертає особливу увагу на оформлення, освітлення та кольорові рішення приміщення, створюючи комфортну атмосферу для своїх гостей. Для підтримки оптимального мікроклімату використовуються системи вентиляції, а меблі мають високоякісне поліефірне покриття. Посуд для подачі напоїв виготовлений з високоякісних матеріалів, таких як напівпорцелян, фаянс та скло.

У новому кафе "Eko Fast" великий вибір екологічних десертів, закусок та напоїв доступний для відвідувачів, які можуть взяти їх з собою. З цією метою значна частина посуду виготовлена з екопаперу.

Приміщення кафе складається з невеликого залу та додаткових приміщень для перекусів. У майбутньому планується розширення асортименту екологічних десертів, перекусів та сніданків. Крім того, в кафе є столики для дітей та людей похилого віку.

Для кафе "Eko Fast" якість поданої їжі має вирішальне значення. Одним з ключових аспектів іміджу є дотримання "кодексу" приготування закусок виключно з екологічних продуктів. Якість харчових продуктів суттєво впливає на конкурентоспроможність закладу.

Оцінка внутрішніх конкурентних переваг компанії є критичним етапом у формулюванні стратегії та досягненні успіху на ринку. Внутрішня конкурентна перевага визначається унікальністю і силою бізнесу, що робить його відмінним від інших гравців і забезпечує стійкий ріст частки ринку та прибутковості.

За допомогою SWOT-аналізу, поданого в таблиці 2.4, стануть очевидними як слабкі, так і сильні сторони підприємства, що дозволить легше знайти способи посилення переваг та усунення загроз, які можуть виникнути для нового бізнесу [12].

Отже, як видно з таблиці 2.4, новостворене кафе має багато переваг. Для усунення недоліків слід розробити механізм посилення слабких сторін, а також мінімізувати вплив загроз для розвитку бізнесу, а саме:

- 1) поповнення обсягу знань та досвіду можна досягти за допомогою активного вивчення нової інформації, виконання різноманітних завдань і виправлення помилок. Щодо взаємодії з клієнтами, планується наймати фахівців, які мають великий досвід у своїй сфері, таких як кондитер, бариста, менеджер та маркетолог;

- 2) зростання рівня впізнаваності бренду може бути досягнуте за допомогою реклами та приваблення більшої кількості відвідувачів. Завдяки наявності власних сторінок у соціальних мережах ще до відкриття закладу, будуть оголошуватися певні позиції меню. Крім того, день відкриття буде попередньо анонсований для того, щоб привернути увагу та зацікавленість

відвідувачів. Додатково, протягом роботи закладу будуть активно вестися сторінки у соціальних мережах і здійснюватися реклама у різних пабліках, місцевих групах та блогерах;

Таблиця 2.4

Матриця SWOT аналізу новоствореного
кафе швидкого харчування "Eko Fast"

Сильні сторони	Слабкі сторони
1. Унікальна концепція з ЕКО фаст-фудом та десертами. 2. Високоякісне обслуговування. 3. Вигідне розташування. 4. Висока якість продукції. 5. Ефективні маркетингові стратегії. 6. Конкурентоспроможні ціни.	1. Недостатність знань та обмежений досвід. 2. Низький рівень відомостей про бренд. 3. Висока конкуренція на ринку. 4. Фінансові обмеження. 5. Залежність від постачальників. 6. Низька ефективність діяльності.
Можливості	Загрози
1. Створення унікального бренду. 2. Ефективне маркетингове планування. 3. Розробка нових продуктів і послуг. 4. Укладання партнерських угод і співпраця з іншими компаніями.	1. Продовження воєнних дій. 2. Зростання конкуренції на ринку. 3. Нестабільність ринкових умов. 4. Зміна зовнішніх факторів, що можуть вплинути на діяльність. 5. Регуляторні обмеження та законодавчі норми. 6. Недосконала робота персоналу. 7. Відсталість у використанні технологій; 8. Зміни в попиті на продукцію.

Джерело: складено автором.

1) завдяки власному брендингу та цікавій концепції, конкуренція не буде настільки високою. Крім того, завдяки додатковій рекламі, піару та залученню відомих осіб, високу конкуренцію будуть становити лише найбільш відомі заклади, які діють на ринку вже довгий час, і навіть в цьому випадку рівень конкуренції не буде надто високим;

2) бюджет підприємства буде розрахований заздалегідь для закупівлі товарів на кілька місяців вперед. Відомо з різних джерел, що для кафе потрібно близько двох років, щоб досягти рентабельності та отримати чистий

прибуток. Тому весь бюджет буде плануватися наперед, і навіть будуть передбачені неочікувані витрати, такі як ремонт техніки та інше;

3) перш ніж вибрати свого основного постачальника, багато закладів проходять довгий шлях. Однак, для скорочення цього шляху, пошук постачальників проводиться ще до відкриття закладу. Крім того, важливо мати не одного, а декілька постачальників, щоб забезпечити більшу гарантію наявності необхідної продукції. Якість продукту є основною пріоритетною метою, оскільки вона забезпечує великий попит;

4) слідкувати за стабільністю ринку завжди важко, оскільки треба передбачити тенденції у споживанні напоїв та десертів, які привернуть більше відвідувачів. Тому важливо мати кваліфікованого маркетолога, який буде стежити за всіма цими аспектами та передбачати можливі загрози;

5) хоча зовнішні обставини не завжди залежать від підприємця, на них можна впливати. Наприклад, у період початку пандемії COVID-19 бізнеси, які найшвидше адаптувалися до онлайн формату, зуміли здобути нових клієнтів і зберегти старих. Тому ключем до розв'язання цієї проблеми є швидка адаптація до нових умов;

6) зміни в законодавстві або введення нових регуляторних обмежень можуть стати як великою проблемою, так і новими можливостями. Якщо швидко адаптуватися до цих змін, то вони проблемою вони не будуть. Саме тому потрібно бути готовим до всього;

7) у випадку некоректної роботи персоналу, спочатку буде надано догану та штраф, а якщо ситуація не покращиться, співробітника чекатиме звільнення. Але для запобігання таким ситуаціям, з самого початку будуть обговорені всі правила та вимоги, які співробітники повинні дотримуватись. Порушення цих правил буде призводити до штрафу та можливого звільнення;

8) відразу з відкриття кафе буде встановлено нову техніку та обладнання, що вирішить цю проблему. Згідно з правилами експлуатації, техніка буде регулярно оновлюватися;

9) нові тренди та зміни у споживчих уподобаннях можуть значно впливати на попит на продукти або послуги бізнесу. Проте завдяки певній концепції кафе та його стилю, ця проблема не буде страшною. Підприємство буде слідувати за трендами, і якщо якийсь тренд буде близький до теми десертів чи напоїв, вони будуть впроваджені у кафе.

Розглянемо цільові групи споживачів для кафе швидкого приготування здорового харчування

1. Активні спортсмени та фітнес-ентузіасти, які підтримують здоровий спосіб життя.

2. Вегетаріани та вегани, які шукають альтернативи традиційним м'ясним стравам.

3. Офісні працівники, які шукають швидко, але здорову альтернативу для обіду або перекусу.

4. Люди, які дотримуються дієт або обмежують споживання певних продуктів (наприклад, глютену або лактози).

5. Шанувальники здорового харчування та натуральних продуктів без ГМО та штучних добавок.

6. Студенти, які цінують швидкість і доступність, але також хочуть їсти здорову їжу.

Таким чином, можемо стверджувати, що новостворене кафе швидкого харчування буде мати попит у зв'язку з новими тенденціями в споживчих уподобаннях, які віддають перевагу здоровому харчуванню, швидкому обслуговуванню і якісним інгредієнтам. Також його популярність буде зумовлена вдалим розташуванням у зручному місці, доступністю для різних категорій споживачів, та рекламною кампанією, спрямованою на цільові аудиторії.

2.3. Формування витрат на відкриття кафе швидкого харчування «Eko Fast»

Для того, щоб відкрити підприємство, необхідно мати достатній стартовий капітал, який включає в себе всі видатки на оренду, дозволи, дослідження ринку, виробництво та продаж продукції. Формування адекватного початкового капіталу є ключовим етапом у процесі створення успішного бізнесу [32].

Приміщення кафе швидкого харчування здорової їжі повинно відповідати ряду вимог, щоб забезпечити комфорт та безпеку для відвідувачів і ефективну роботу закладу. Ось деякі з них:

1. Площа. Приміщення повинно бути достатньо просторим для обслуговування клієнтів, розташування кухні та зони приготування їжі, а також зони для сидіння або відпочинку.

2. Локація. Важливо, щоб кафе було розташоване в доступному місці з великим потоком пішоходів або поруч з офісними центрами, школами або іншими місцями, де зазвичай багато людей.

3. Вентиляція та обмін повітрям. Приміщення повинно мати ефективну систему вентиляції для забезпечення свіжого повітря та відведення запахів від кухні.

4. Санітарні умови. Кафе повинно відповідати санітарним нормам та стандартам щодо чистоти, утилізації сміття та гігієни персоналу.

5. Безпека. Приміщення має бути обладнане вогнегасниками, аварійними виходами та іншими засобами безпеки для запобігання непередбаченим ситуаціям.

6. Інфраструктура. Наявність електромережі, водопостачання та інших комунікаційних систем є обов'язковою для нормальної роботи кафе.

7. Дизайн і інтер'єр. Приміщення повинно мати привабливий та зручний дизайн, що відповідає концепції кафе і приваблює клієнтів.

8. Меблі та обладнання. Наявність необхідних меблів для сидіння або столиків, кухонного обладнання та приладдя для приготування їжі, а також систем охолодження та обігріву.

9. Доступність для осіб з обмеженими можливостями. Кафе повинно бути пристосоване для вільного доступу та зручного перебування осіб з обмеженими можливостями.

Умови та джерела формування стартового капіталу наведені в таблиці 2.5., в якій описаний кожен елемент початкового фінансування програми.

Таблиця 2.5

Формування стартового капіталу новоствореного
кафе швидкого харчування «Еко Fast»

№	Статті витрат (елементи стартового капіталу)	Сума, грн	Питома вага, %
1	Витрати на реєстрацію (включаючи отримання дозвільної документації)	2 000	0,65
2	Орендна плата за оренду приміщення (за 2 місяці)	50 000	14,9
3	Ремонт та дизайн приміщення	15 000	4,46
4	Вартість придбання устаткування та меблів	151 800	45,2
5	Вартість придбання посуду	23 300	6,93
6	Вартість сировини	41 050	12,2
7	Вартість підключення до Інтернет	1 000	0,3
8	Витрати на проведення рекламних заходів до відкриття бізнесу	20 000	5,95
9	ПРРО (вартість за 2 місяці)	360	0,11
10	Витрати на установку охоронної сигналізації	15 000	4,46
11	Страховання бізнесу	11 000	3,27
12	Інші	5 490	1,63
	У С Ь О Г О	336 000	100
	ДЖЕРЕЛА ФІНАНСУВАННЯ		
1	Власні засоби	67 200	20
2	Кредити комерційних банків	268 800	80

Джерело: сформовано автором.

Отже, з таблиці 2.5 бачимо, що для новоствореного проєкту необхідно 336 000 грн. Найбільшу питому вагу складає вартість придбання необхідного устаткування – 45,2 %. Далі йде вартість оренди приміщення (за 2 місяці) – 14,9 %.

Оренда приміщення планується вже з санвузлом та кухнею, тому заплановано зробити тільки деякий косметичний ремонт. Нижче розглянемо розрахунки кожного показника.

В першому розділі дослідження ми визначили концепцію бізнесу по відкриттю кафе швидкого харчування «Еко Fast». Вона полягає в наступному: 1) готуємо якісні виключно ЕКО-страви в кафе швидкого харчування; 2) в меню тільки ЕКО фастфуд: бургери з соєвим м'ясом, а згодом, коли кафе почне набирати обертів буде включено в меню шаурма, буріто з тофу, чіабатта з вегетаріанською ковбасою та ін. 3) серед напоїв: фреші, компот, чай, кава/кавові напої з рослинним та звичайним молоком; 4) надаємо повну інформацію клієнтам про склад продуктів; 5) пропонуємо до кави healthy меню, здорові десерти; 6) в продажу планується вегетаріанська лавка з ЕКО продуктами. Врахувавши більшість чинників щодо місця відкриття кафе швидкого харчування "Еко Fast", вважаємо, що доцільним його буде відкрити по центральній алеї Аркадії міста Одеси. По-перше, такого типу кафе швидкого харчування ЕКО напрямку в найближчому розташуванні немає. По-друге, кафе буде розташоване на одній із центральних багатолюдних алей, по якій завжди полюбують гуляти як жителі Одеси, так і туристи і гості міста.

Далі підберемо обладнання відповідно до особливостей меню та формату кафе. Оскільки в кафе передбачено невеличкий зал з місцями для сидіння, то потрібно замовити меблі та устаткування на кухню.

Вартість придбання необхідного устаткування для кафе представлена у таблиці 2.6.

З таблиці 2.6 слідує, що нам необхідно 151 800 грн для придбання необхідного устаткування та меблів для кафе.

Таблиця 2.6

Вартість придбання необхідного устаткування

Найменування обладнання	Кількість одиниць, шт.	Ціна за одиницю, грн.	Всього вартість обладнання, грн
Кавомашина CAFFÈ DELL'OPERA	1	51 500	51 500
Холодильник	1	20 000	20 000
Комплект автоматизації для ресторану, кафе, піцерії, кав'ярні та ін. закладів	1	27 000	27 000
Конвекційна піч SARO TERNI	1	24 000	24 000
Ресепшн зі стільцями (в наборі 4 стілця)	1	10 000	10 000
Меблі (столики)	5	1 000	5 000
Меблі (стілці)	20	300	6 000
Фритюрниця електрична SARO EF 4	1	5 000	5 000
Міксер молочний 135100	1	3 300	3 300
Всього	-	142 100	151 800

Джерело: розроблено автором.

Для гостей потрібно буде закупитись одноразовим посудом: стаканчики, кришки, мішалки і тримач для гарячих напоїв, а також деякий посуд для тих, хто хоче відпочити за столиком.

В таблиці 2.7 розрахуємо необхідний капітал для придбання посуду.

З таблиці 2.7 видно, що на посуд витрачено 23 300 грн. На етапі запуску бізнесу цього буде достатньо, оскільки багато посуду буде екологічним одноразовим. Це відповідає нашій концепції використання екологічної продукції та формування культури бережливого ставлення до навколишнього середовища.

Таблиця 2.7

Вартість придбання посуду

№	Найменування	Кількість, од.	Ціна за одиницю, грн	Всього вартість посуду, грн
1	2	3	4	5
1	Кавові чашки для еспресо	30	100	3 000
2	Кавові чашки для лате	30	200	6 000
3	Десертні тарілки	50	80	4 000
4	Ложки кавові	40	50	2 000
5	Ложки десертні	30	60	1 800
6	Стакани для холодних напоїв	30	50	1 500
7	Заварний чайник	30	200	6 000
10	Стакани для чаю	50	60	3 000
	Всього	-	-	23 300

Джерело: розроблено автором.

Сировина – це матеріали, що використовуються у виробництві для подальшої переробки. Від неї залежить якість кінцевого продукту, тому роль сировини важко переоцінити [21, с.305].

Для функціонування новоствореного бізнесу нам необхідна сировина та матеріали. Розрахуємо її в таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Вартість сировини, матеріалів, напівфабрикатів (на місяць)

№	Найменування	Одиниця виміру	Кількість	Ціна за одиницю, грн	Всього, грн
1	2	3	4	5	6
1	Кава	кг	30	200	6 000
2	Молоко	л	300	30	9 000
3	Цукор в стіках	кг	1	30	300
4	Чай	кг	30	40	1 200
5	Мука	кг	10	60	600
6	Сухі дріжджі	шт	10	20	200
7	Фрукти	кг	10	40	400
8	Замінники цукру	шт	1	400	400
9	Веганський майонез	шт	30	200	6 000

Продовження таблиці 2.8

10	Веганські котлети для бургерів	уп (1200 г)	10	700	7 000
11	Готові булочки веганські для бургерів	шт	300	7,00	2 100
12	Сир веганський	уп (10 шт)	30	100	3 000
13	Творог нежирний	кг	5	100	500
14	Тарталетки готові веганські	шт	100	20	2000
	Желатин	уп.	100	10	1 000
5	Рідке мило	5л	1	200	200
6	Туалетний папір	шт	20	40	800
7	Антисептик	шт	2	75	150
8	Інші миючі засоби та приладдя для прибирання	шт	1	200	200
	Усього	-	-	-	41 050

Джерело: розроблено автором.

З таблиці 2.8 бачимо, що для придбання необхідної сировини треба 41050 грн. В кафе буде вироблятися тільки напої, а бургери та інші солодощі будуть виготовлятися з напівфабрикатів, які будуть доставлені різними постачальниками.

Отримання програмного забезпечення через сайт «Вчасно.Каса» за 180 гривень на місяць є раціональним кроком, оскільки воно надає кафе необхідні інструменти для ведення касового обліку та виконання фіскальних обов'язків.

Важливо своєчасно оплачувати та користуватися програмним забезпеченням відповідно до вимог законодавства, щоб уникнути можливих штрафів та проблем з податковими органами.

У таблиці 2.6 було внесено комплект автоматизації для ресторану, кафе, піцерії, кав'ярні та ін. закладів за 27 000 грн. Для запуску бізнесу цього буде достатньо.

Просування кафе через Інтернет стало необхідною складовою успішного бізнесу в сучасному світі. Розглянемо деякі з найпопулярніших каналів онлайн-реклами та їх переваги:

1. Соціальні мережі: Реклама на платформах, таких як Facebook, Instagram та Twitter, дозволяє дістатися широкої аудиторії, зокрема молоді до 30 років, що активно користується цими соцмережами. Таргетування рекламних оголошень за демографічними та інтересами користувачів також є можливим.

2. Пошукова реклама: Реклама у пошукових системах, наприклад, Google, допомагає привернути клієнтів, які активно шукають кафе в Інтернеті. Це може бути дуже цільовою рекламою, оскільки користувачі шукають саме те, що ви пропонуєте.

3. Онлайн-карти міста: Реклама на онлайн-картах, таких як Google Maps або Яндекс.Карты, допомагає привернути місцеву аудиторію та залучити клієнтів, які шукають місця для відпочинку в найближчому районі.

4. Блоги та відгуки: Співпраця з впливовими блогерами та відгуками на сайтах, таких як TripAdvisor або Yelp, може підвищити вплив вашого бренду та привернути нових клієнтів.

Вибір конкретних каналів залежить від вашої цільової аудиторії, місцевого контексту та бюджету. Рекомендується використовувати комбінацію різних каналів, щоб ефективно доносити ваше повідомлення до цільової аудиторії.

Одним з найефективніших методів просування в соціальних мережах є таргетна реклама. Вона дозволяє орієнтуватися на різні цільові групи та об'єкти інтересу, залучаючи різні групи клієнтів одночасно.

Також актуальним буде розсилати інформацію про майбутні акції в кафе швидкого харчування. Для цього буде зібрана база даних гостей, яким буде надіслано особисті повідомлення, наприклад, акційні пропозиції на день народження.

Для реклами кафе було обрано таргетовану рекламу, на яку буде витрачено 20 000 гривень.

Для забезпечення безпеки кафе швидкого харчування «Еко Fast» планується придбати комплект охоронної сигналізації у компанії «Зевс», яка встановлює свій пристрій, вартістю 15 000 грн. і надає послуги охорони на протязі одного року безкоштовно.

Наступною статтею витрат у стартовому капіталі є страхування. Компанія «Уніка» пропонує застрахувати бізнес від ризиків стихійних лих, пожежі, крадіжки та ін. Вартість такого страхування складає 11 000 гривень.

Для того, щоб запустити проєкт необхідно 336 000 грн. стартового капіталу. Власний капітал складає 67 200 грн, інші необхідні гроші, а саме 268 800 грн планується взяти в кредит у банку «Приватбанк» за програмою «5-7-9%».

Згідно цієї програми підприємець має право взяти кредит до 5 років на суму до 80 % від вартості проєкту. Тому 20 % від вартості проєкту (67 200 грн) будуть вкладені власником кафе швидкого харчування «Еко Fast», а 80 % (268 800 грн) будуть запозичені в банку під річну ставку в 9%.

Детальна інформація щодо виплат по кредиту представлена у таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Графік виплат по кредиту Приват банку

Роки	Сума кредиту, грн	Річна сума погашення кредиту, грн	Відсотки по кредиту, грн	Залишок по кредиту, грн
1 рік	268 800	53 760	24 192	215 040
2 рік	215 040	53 760	19 354	161 280
3 рік	161 280	53 760	14 515	107 520
4 рік	107 520	53 760	9 677	54 450
5 рік	53 760	53 760	4 839	0
Всього	-	268 800	72 577	-

Джерело: розроблено автором.

Отже, з таблиці 2.9 слідує, що для започаткування підприємства буде взято кредит на суму 268 800 грн, який може бути повернений за 5 років, а за користування кредитом буде сплачено 72 577 грн.

Поточні витрати є невід'ємною частиною функціонування будь-якого підприємства, оскільки вони виникають щодня в процесі здійснення його господарської діяльності. Ці витрати, зазвичай, прямо пропорційні обсягу виробництва чи наданих послуг, тобто, чим більше продукції чи послуг виробляється, тим вище вони будуть.

До поточних витрат входить:

1. Матеріальні витрати – це витрати на закупівлю сировини для приготування напоїв та продажу готової продукції.
2. Комунальні послуги – включають оплату електроенергії, води, газу, опалення та інших комунальних послуг.
3. Амортизаційні відрахування – це витрати на знос обладнання, інструментів та іншого майна, яке використовується у виробничому процесі.
4. Реклама – включає витрати на рекламні заходи для просування підприємства та привертання клієнтів.
5. Оплата праці – це витрати на заробітну плату працівників, які зайняті виробництвом або наданням послуг.

Матеріальні витрати пораховано в таблиці 2.8, їх вартість складає 41 050 грн. Наступний важливий ресурс для належного функціонування підприємства – трудові ресурси [35]. Для кафе швидкого харчування «Еко Fast» важливим є кухар – це людина, яка професійно готує їжу для інших людей, як правило, в закладах громадського харчування.

Повар у кафе швидкого харчування еко їжі повинен володіти рядом навичок:

1. Знання еко-продуктів: повар повинен розуміти, які продукти вважаються екологічно чистими, органічними та місцевими, і як правильно їх використовувати при готуванні страв.

2. Кулінарні вміння: повар повинен володіти вмінням готувати різноманітні страви з використанням еко-продуктів, зберігаючи при цьому їхні корисні властивості та смак.

3. Креативність: повару потрібно бути креативним у створенні нових рецептів та страв з використанням еко-продуктів, а також у вигляді та подачі страв.

4. Знання технологій приготування: Важливо мати розуміння процесів приготування їжі, включаючи техніки обробки продуктів, температурні режими, та використання різних кулінарних інструментів.

5. Уважність до деталей: повар повинен бути уважним до деталей, щоб забезпечити якість та безпеку страв, а також відповідність їх еко-принципам.

6. Уміння працювати в умовах швидкого обслуговування: повару необхідно мати навички ефективної роботи в умовах великого обсягу замовлень та швидкого обслуговування клієнтів.

У Кодексі законів про працю України від 10.12.1971 р. № 322-VIII [46] представлено встановлення режиму роботи. Згідно цього закону, нормальна тривалість робочого часу не повинна перевищувати 40 годин на тиждень. Кафе буде працювати без вихідних. Саме тому повари будуть мати робочий графік за змінами [19].

Штатний розклад представлено в таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Штатний розклад кав'ярні

Посада	Кількість штатних одиниць	Заробітна плата за місяць, грн	Заробітна плата за місяць з ЄСВ, грн	Фонд заробітної плати за рік, грн
Повар	2	15 000	18 300	360 000
Адміністратор-бухгалтер	1	10 000	12 200	120 000
Прибиральниця	1	8 000	9 760	96 000
СММ-менеджер	1	10 000	12 200	120 000
Разом:	5	58 000	70 760	696 000

Джерело: складено автором.

З таблиці 2.10 видно, що у штаті співробітників нараховуватиметься 5 працівників, витрати на заробітну плату з ЄСВ складуть за місяць 70 760 грн, а сам фонд заробітної плати за рік роботи кафе швидкого харчування «Еко Fast» складе 696 000 грн.

Працівники кафе швидкого харчування «Еко Fast» повинні будуть платити кожен місяць зі своєї заробітної плати 1,5% воєнний збір та 18% ПДФО.

Далі розрахуємо амортизаційні відрахування.

Основні засоби є активами, які підприємства використовують для досягнення своїх цілей та завдань, і призначені для тривалого використання, зазвичай понад рік. Терміни їхньої експлуатації різняться в залежності від їхнього типу. Основні засоби також характеризуються за їхньою вартістю. Строки амортизації встановлені в Податковому кодексі України від 02.12.2010 р. № 2755-VI.

Розрахунок амортизаційних витрат представлено в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Розрахунок амортизаційних витрат

№	Найменування устаткування	Вартість одиниці, грн	Термін служби, рік	Кількість, шт	Амортизаційні відрахування за рік, грн	Амортизаційні відрахування за місяць
1	Кавомашина CAFFÈ DELL'OPERA	51 500	5	1	10 300	859
2	Холодильник	20 000	5	1	4 000	333
3	Комплект автоматизації	27 000	5	1	5 400	450
4	Конвекційна піч SARO TERNI	24 000	5	1	4 800	400
5	Ресепшн зі стільцями	10 000	5	1	2 000	167
6	Фритюрниця електрична	5 000	5	1	1 000	84
7	Охоронна сигналізація	15 000	5	1	3 000	250
	Всього	-	-	-	30 500	2 543

Джерело: розраховано автором.

З таблиці 2.11 виходить, що вартість амортизаційних відрахувань за місяць складе 2 543 грн, а за рік – 30 500 грн.

Наступний пункт, що входить до поточних витрат – комунальні послуги. Проаналізуємо таблицю 2.12, де представлена їх вартість за місяць та рік.

Таблиця 2.12

Витрати на комунальні послуги

Найменування послуги	Середня вартість за місяць, грн	Вартість за рік, грн
Теплопостачання (опалювальний сезон 6 місяців)	1 200	7 200
Водопостачання	2 000	24 000
Електроенергія	5 000	60 000
Вивіз сміття	600	7 200
Послуги Інтернет	500	6 000
Усього	9 300	104 400

Джерело: складено автором.

З таблиці 2.12 видно, що витрати на комунальні послуги за місяць складуть 9 300 грн, а за рік – 104 400 грн.

Один з важливих аспектів, на який варто звернути увагу щодо поточних витрат – це реклама. Реклама кафе швидкого харчування "Еко Fast" має велике значення як на етапі старту бізнесу, коли воно ще не відоме, так і на протязі всього періоду його функціонування. Зараз особливу увагу слід зосередити на рекламі в Інтернеті та соціальних мережах, оскільки через ці канали можна привернути значну аудиторію для кафе. По-перше, обов'язково потрібно мати активну сторінку в Instagram, оскільки на сьогодні це одна з найпопулярніших соціальних мереж у світі. Тут можна запускати таргетовану рекламу, співпрацювати з блогерами, чії сторінки стосуються гастрономічної сфери, використовувати бартерну рекламу та інші інструменти просування кафе.

По-друге, платформа TikTok, яка має таку ж велику популярність, як Instagram, також може стати ефективним та безкоштовним каналом просування закладу.

Для управління акаунтами в Instagram та TikTok був найнятий СММ-менеджер, який володіє відповідними навичками у соціальних мережах і буде створювати відповідний контент, писати текстові матеріали та загалом просувати кафе на цих платформах.

Крім того, передбачається використання ефекту "сарафанного радіо" на початковому етапі діяльності кафе та в подальшому.

Останнім важливим етапом у рекламі кафе "Еко Fast" є зовнішня реклама, розміщена поблизу закладу, щоб привернути увагу місцевих мешканців. Проаналізуємо поточні витрати на функціонування кафе у таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

Зведені поточні витрати на функціонування кафе

№	Стаття витрат	Витрати на місяць, грн	Витрати на рік, грн
1	Матеріальні витрати	41 050	492 600
2	Оренда приміщення	25 000	250 000
3	Заробітна плата з ЄСВ	70 760	849 120
4	Амортизаційні відрахування	2 543	30 500
5	Комунальні послуги	9 300	104 400
6	Витрати на рекламу	20 000	240 000
7	Виплата за кредитом	6 048	72 577
	Усього	174 701	2 039 197

Джерело: складено автором.

З таблиці 2.12 слідує, що поточні витрати на функціонування новостворюваного кафе за місяць складають 174 701 грн, а за перший рік

функціонування складають 2 039 197 грн. Питому вагу в загальній сумі поточних витрат займають витрати та нарахування на заробітну плату штатному складу кафе – 849 120 грн., що складає 42 %. Друге місце посідають матеріальні витрати – 492 600 грн. – 24,1 %.

Таким чином, прораховано всі складові для того, щоб розрахувати ефективність проєкту, які плануємо розрахувати в наступному розділі.

Висновки до розділу 2

1. Останні роки українці почали більше уважно ставитися до свого здоров'я, як до фізичного, так і до психічного. Вони почали уважніше обирати, що і як їдять, які продукти найкраще підходять для них, і як збалансовано харчуватися. Цей підхід став важливим чинником, який призвів до змін у сфері харчування, і ми спостерігаємо появу нових трендів на ринку здорового харчування. Частина ресторанів включає до свого основного меню більше рослинних страв, роблячи їх рівноправними альтернативами м'ясних страв, птиці, сирів та риби. Тут йдеться не лише про овочі та зелень: у центрі уваги - різноманітні злаки, десятки видів бобових та коренеплодів. Рослинна їжа стає одним з основних трендів ринку здорового харчування. Новостворюване кафе швидкого харчування «Еко Fast» планується відкрити у м. Одеса по центральній алеї Аркадії міста Одеси. По-перше, такого типу кафе швидкого харчування ЕКО напрямку в найближчому розташуванні немає. По-друге, кафе буде розташоване на одній із центральних багатолюдних алей, по якій завжди люблять гуляти як жителі Одеси, так і туристи і гості міста.

2. Аналіз концентрації кафе швидкого харчування у цьому районі Одеси показав 4 основних конкуренти. Вони були обрані через їх близькість розташування та мають схожу цінову політику та деякі пропозиції для веганів. Але запропоноване кафе в нашому дослідженні має свою унікальність через пропозиції ЕКО фастфудів, десертів та ЕКО ласощів. Аналіз показав, що найсильнішими є два конкуренти: «Parisa» та «The

Roastery by Odesa» з оцінками 4,4 бали за відгуками відвідувачів, за ними слідує «VLAVASHE Аркадія» з оцінкою 4,3 і «Mon Cher» з оцінкою 4,0. Але, ще раз зазначимо, що в тому районі, де буде відкрито кафе швидкого харчування за проєктом зовсім відсутні подібного типу кафе з пропозиціями в повному меню веганських страв. Сформований SWOT-аналіз показав, що основними перевагами кафе швидкого харчування "Еко Fast" серед інших гостинних закладів Одеси є: унікальна концепція з ЕКО фаст-фудом та десертами; високоякісне обслуговування; вигідне розташування; висока якість продукції; ефективні маркетингові стратегії; конкурентоспроможні ціни.

3. Для того, щоб запустити проєкт необхідно 336 000 грн. стартового капіталу. Власний капітал складає 67 200 грн, інші необхідні гроші, а саме 268 800 грн планується взяти в кредит у банку «Приватбанк» за програмою «5-7-9%», а за користування кредитом буде сплачено 72 577 грн. Поточні витрати на функціонування новостворюваного кафе за місяць складають 174 701 грн, а за перший рік функціонування складають 2 039 197 грн.

РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ КАФЕ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ «ЕКО FAST»

3.1. Розрахунок та аналіз показників економічної ефективності проекту

Ефективність інвестиційного проекту визначається через оцінку різниці між витратами, пов'язаними з ним, та отриманими результатами за допомогою економічних показників. Ці показники служать для оцінки економічної привабливості проекту для учасників та його переваг для кожного з них.

Для аналізу ефективності проекту необхідно виконати такі розрахунки:

- 1) розрахувати суму грошового потоку протягом років життєвого циклу проекту;
- 2) зробити прогноз обсягів реалізації продукції (послуг) протягом років життєвого циклу проекту;
- 3) розрахувати дохід від реалізації продукції (послуг) протягом років життєвого циклу проекту;
- 4) надати прогноз поточних витрат на функціонування СПД протягом життєвого циклу проекту на основі розрахованих поточних витрат за місяць і за рік;
- 5) розрахувати прибуток від реалізації продукції;
- 6) розрахувати грошовий потік.

Для розрахунку грошового потоку від реалізації продукції побудуємо таблицю 3.1 та проаналізуємо кожен з показників.

Виручка від реалізації за 1-ий рік діяльності кафе швидкого харчування «Еко Fast» складатиме 2 792 050 грн та детальніше проаналізована у таблиці 2.1.

Таблиця 3.1

Рахунок прибутку та грошового потоку за роками функціонування
кафе

	Показники	За роками (грн)				
		1-ий	2-ий	3-ий	4-ий	5-ий
	2	3	4	5	6	7
	Виручка від реалізації	2792050	3292050	3792050	4292050	4792050
	Єдиний податок	139 603	164 603	189 602	214 603	239 603
	ЄСВ «за себе»	21120	21120	21120	21120	21120
	Поточні витрати	2039197	2079197	2119197	2159197	2199197
	Чистий прибуток	592 130	1357142	1462131	1897130	2332130
	Амортизаційні відрахування	30 500	30 500	30 500	30 500	30 500
	Грошовий потік	622 630	1197630	1492631	1927630	2362630

Джерело: розраховано автором.

Протягом цього року СММ-працівником кафе швидкого харчування «Еко Fast» буде проведено багато рекламних заходів у соціальних мережах для реклами. Будуть впроваджуватись нові послуги, клієнтська база розширюватиметься та пропускна спроможність кафе збільшиться. Таким чином, кожен рік планується збільшення обсягу клієнтів, та відповідно зростання виручки на 500 000 грн.

Поточні витрати, як правило, зростають пропорційно обсягу виробництва або наданих послуг. Ці витрати включають матеріальні витрати, комунальні послуги, амортизаційні відрахування, рекламу, оплату праці та інші витрати. Вони детально розраховані у попередньому розділі та складають 1740298 грн за перший рік функціонування та 1780298 грн за

другий рік. Планується, що кожен наступний рік принесе збільшення поточних витрат на 40 000 грн. Це зростання пов'язане з планованим збільшенням кількості споживачів та зростанням матеріальних витрат.

Для розрахунку чистого прибутку у таблиці 3.1 потрібно від виручки від реалізації відняти єдиний податок, ЄСВ "за себе" та поточні витрати. Протягом першого року роботи кав'ярні планується отримати прибуток у розмірі 2039197 грн, а за другий рік – 2079197 грн. Зростання чистого прибутку пов'язане зі зростанням виручки, при цьому темпи зростання виручки перевищують темпи зростання поточних витрат, що свідчить про ефективність діяльності кафе швидкого харчування «Eko Fast».

Амортизаційні відрахування за кожен рік діяльності складуть 21120 грн, та відповідно грошовий потік, який розраховується як сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань, складе 622 630 грн за перший рік та 1197630 грн за другий рік діяльності кафе.

Аналіз ефективності проекту є важливим етапом оцінки та управління ним з різних перспектив. Ось декілька ключових причин, чому цей аналіз є важливим для проекту:

1. Оцінка фінансової вигідності. Розрахунок показників ефективності дозволяє встановити, наскільки прибутковим є проект і яка його рентабельність.
2. Моніторинг динаміки. Ці показники дозволяють відслідковувати прогрес виконання проекту і порівнювати його з планами та прогнозами.
3. Виявлення проблем. Аналіз показників ефективності допомагає виявити проблеми та ризики, пов'язані з проектом, та приймати вчасні заходи для їх вирішення.
4. Прийняття рішень. Ці дані надають обґрунтовану інформацію для прийняття рішень щодо подальшого розвитку або припинення проекту.
5. Оптимізація ефективності. Розгляд показників ефективності допомагає виявити недоліки та проблеми у виконанні проекту і вжити заходів для їх вирішення та підвищення ефективності.

Існують певні критерії ефективності проекту, які можна використовувати для оцінки його успішності та ефективності.

1. Чиста теперішня вартість (NPV). Цей показник визначає чистий прибуток від проекту, враховуючи часову цінність грошей. Зростання значення NPV свідчить про те, що проект має великий потенціал для прибутковості. Якщо NPV дорівнює нулю або більше, це вважається прийнятним для проекту.

NPV враховує часову цінність грошей та ризик інвестування. При розрахунку NPV припускається, що майбутні доходи та витрати мають меншу вартість у сучасний момент через дисконтну ставку. Ця ставка враховує ризик інвестування та залежить від рівня прибутковості альтернативних інвестицій та інших факторів. Чим вища дисконтна ставка, тим менше ваги мають майбутні доходи, тому NPV може бути нижчим. NPV допомагає оцінити, чи буде проект прибутковим, враховуючи часову цінність грошей та ризики інвестування.

Розрахунок NPV представлено у формулі 3.1 [30]:

$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{B(t) - C(t)}{(1+i)^n} = \sum_{t=1}^n \frac{R(t)}{(1+i)^n} = \sum_{t=1}^n R(t)V^n, \quad (3.1)$$

де $B(t)$ – прибуток на певний період;

$C(t)$ – витрати на певний період;

$R(t)$ – розмір учасника потоку платежів;

V – дисконтний множник по ставці i (ставці порівняння).

Якщо NPV є позитивним, це вказує на те, що сучасна вартість майбутніх доходів перевищує витрати, і такий проект може бути рекомендований для інвестування. Якщо NPV від'ємний, це означає, що витрати перевищують доходи, і проект не є економічно ефективним. Коли NPV дорівнює нулю, прибутки і витрати взаємно збалансовані, і проект не має чистої фінансової ефективності. NPV є важливим показником, оскільки враховує фінансові та часові аспекти і дозволяє порівнювати різні проекти з різними обсягами витрат і доходів.

2. Внутрішня норма доходності (IRR) визначає рівень доходності проєкту, при якому NPV дорівнює нулю. IRR є показником ефективності інвестицій, оскільки вказує на рівень прибутковості, який досягається проєктом. Чим вище значення IRR, тим більш привабливим є проєкт для інвесторів. Щоб забезпечити прибутковість або окупність інвестованих коштів, потрібно визначити таку відсоткову ставку для дисконтування потоку платежів, яка забезпечить $NPV > 0$ або $NPV = 0$. Ця відсоткова ставка, яка гарантує $NPV = 0$, і є внутрішньою нормою прибутковості. Іншими словами, IRR вказує на очікуваний рівень прибутку, який можна отримати в результаті інвестування у проєкт. Чим вище значення IRR, тим більша доходність проєкту. Якщо значення IRR перевищує вимогу до внутрішньої ставки повернення, проєкт вважається прибутковим і рекомендований для інвестування.

На практиці розрахунок IRR проводиться за допомогою наступної формули 3.2 [14]:

$$IRR = A + (a (B - A)) / ((a - b)) , \quad (3.2)$$

де A – величина ставки дисконту, при якій NPV позитивна;

B – величина ставки дисконту, при якій NPV негативна;

a – величина позитивної NPV, при величині ставки дисконту A ;

b – величина негативної NPV, при величині ставки дисконту B .

Для точного визначення IRR проєкту зазвичай потрібно користуватися комп'ютером, але можна наблизити значення IRR шляхом послідовного наближення до точки, де NPV дорівнює нулю. IRR дозволяє порівняти різні інвестиційні проєкти і визначити той, який є найбільш вигідним для інвестора. Чим вище значення IRR, тим більш вигідним є проєкт для інвестора.

3. Індекс прибутковості (PI) відображає співвідношення між витратами і доходами проєкту. PI обчислюється як відношення NPV до витрат. Якщо PI перевищує одиницю, проєкт вважається прибутковим. Цей метод оцінки ефективності інвестиційного проєкту порівнює чисту сучасну вартість

майбутніх грошових потоків з початковими інвестиціями. PI вказує на те, наскільки кожна витрачена одиниця валюти принесе доходу в майбутньому.

Формула індексу прибутковості така (3.3):

$$PI = NPV / \text{Початкові інвестиції} \quad (3.3)$$

Якщо значення індексу прибутковості перевищує 1, це свідчить про те, що проєкт приносить прибуток, у той час як значення менше 1 вказує на збиток. Таким чином, індекс прибутковості допомагає інвесторам приймати рішення щодо інвестування, показуючи, чи буде проєкт прибутковим в майбутньому в порівнянні з його вартістю.

4. Термін "окупність" означає очікуваний період, протягом якого чисті надходження від оперативної діяльності підприємства компенсують початкові витрати на інвестиції. Це визначає період часу, протягом якого відшкодовуються початкові вкладення за рахунок чистих надходжень. Чим коротший термін окупності, тим швидше інвестиції будуть окуповані. Термін окупності може бути використаний для порівняння різних проєктів з метою визначення того, який з них має найшвидше повернення інвестицій.

Термін окупності розраховується за наступною формулою 3.4 [28]:

$$T = C_0 / r, \quad (3.4)$$

де T – термін окупності проєкту;

C_0 – розмір початкових інвестицій;

r – щорічний чистий прибуток.

Якщо термін окупності короткий, це означає, що проєкт здатний швидко повернути інвестовані кошти, що є позитивним з точки зору інвестора. З іншого боку, якщо термін окупності тривалий, це може бути ознакою того, що проєкт не є ефективним або є занадто ризикованим для інвестування.

Таким чином, ці показники допомагають інвесторам та керівникам проєкту приймати обґрунтовані рішення щодо прийняття або відхилення проєкту на основі його ефективності та доцільності.

На основі вищезазначених формул проведемо розрахунки показників ефективності проєкту створення кафе швидкого харчування «Еко Fast» і результати представлені у таблиці 3.2.

З таблиці 3.2 слідує, що проєкт окупається з першого року функціонування. Проаналізуємо детальніше кожен з показників.

В попередньому розділі (табл. 2.5) було визначено суму початкових інвестицій. Вона дорівнює 336 000 грн.

Грошовий потік було розраховано в попередній табл. 3.1 та за перший рік діяльності кафе швидкого харчування «Еко Fast» він дорівнює 622 630 грн, за другий –1197630 грн.

Таблиця 3.2

Результати розрахунку показників ефективності проєкту

№	Показники	За роками, грн				
		1-й рік	2-й рік	3-й рік	4-й рік	5-й рік
1	2	3	4	5	6	7
1	Початкові інвестиції, грн	336 000	—	—	—	—
2	Грошовий потік, грн	622 630	1197630	1492631	1927630	2362630
3	Ставка дисконтування, %	22	—	—	—	—
4	Чиста поточна вартість, грн	979 058	—	—	—	—
5	Внутрішня норма прибутковості, %	133	—	—	—	—
6	Індекс прибутковості	2,9	—	—	—	—
7	Термін окупності	5 міс.	—	—	—	—

Джерело: розраховано автором.

Ставка дисконтування становить 22%. Чиста поточна вартість за перший рік складає 979 058 грн, що свідчить про те, що отримані надходження перевищують інвестиції.

Внутрішня норма прибутковості складає 133%, що демонструє вигідність та стійкість проєкту. Цей показник перевищує відсоткову ставку за кредит.

Індекс прибутковості становить 2,9, що означає, що на кожну одиницю вкладених коштів кафе швидкого харчування «Еко Fast» отримує 2,9 грн дисконтованих надходжень. Оскільки цей показник перевищує одиницю, проєкт може бути рекомендованим для реалізації.

Термін окупності проєкту становить 5 місяців, що означає, що початкові вкладення окупаються менше ніж за рік. З першого місяця функціонування кафе планується ефективна рекламна кампанія, що призведе до зростання відвідувачів, а за 5 місяців грошові надходження від функціонування кафе швидкого харчування «Еко Fast» будуть достатні для покриття витрат на інвестиції.

3.2. Аналіз можливих ризиків та планування заходів щодо їх запобігання

При запуску нового бізнесу існує ряд ризиків, які можуть виникнути, а воєнні дії на території є одним з найбільших. Ось деякі характеристики цього ризику та інших можливих ризиків:

1. Воєнні дії на території. Цей ризик може призвести до руйнування майна, перерв у постачанні, зменшення споживчого попиту та загрози для безпеки персоналу і клієнтів. Це може призвести до значних фінансових втрат і навіть закриття бізнесу.

2. Фінансовий ризик. Недостатність фінансування, великі кредитні зобов'язання або низька ліквідність можуть призвести до фінансових проблем і негативно позначитися на здатності бізнесу вижити.

3. Маркетинговий ризик. Недостатня популярність продукту або послуги, неправильно спрямована реклама, конкуренція можуть призвести до низького обсягу продажів і низької прибутковості.

4. Операційний ризик. Проблеми з виробництвом, непередбачувані технічні або технологічні проблеми, недостатність кваліфікованого персоналу можуть призвести до перебоїв у виробництві та незадовільної якості продукції або послуг.

5. Правовий ризик. Порушення законодавства, судові справи або претензії можуть призвести до великих фінансових втрат і негативного впливу на репутацію бізнесу.

Вищеназвані є групами ризиків, якщо їх проаналізувати, то можна виділити детальні ризики кожної із груп.

Ці ризики демонструють необхідність ретельного аналізу та планування, а також впровадження стратегій мінімізації ризиків, таких як страхування, диверсифікація бізнесу або пошук альтернативних ринків та постачальників.

Внесемо основні ризики в реєстр ризиків проєкту та здійснемо оцінку ймовірності та оцінку впливу відповідного ризику. Сформуємо інтегральну оцінку, а також складемо відповідні стратегічні дії щодо мінімізації цих ризиків (табл. 3.3).

У таблиці 3.3 ми проведемо оцінку ризиків проєкту за 10-бальною шкалою для побудови пелюсткової діаграми оцінки ризиків.

Таблиця 3.3

Оцінка ризиків відкриття кафе швидкого харчування «Eko Fast»

Вид ризику	Рейтинг ризику
Низький обсяг продажів	8
Зростання цін постачальників	7
Зниження цін конкурентів	7
Зниження кваліфікації персоналу	8
Нестача оборотних коштів	8
Зміна системи оподаткування	6

Джерело: розраховано автором.

На основі цих даних побудуємо пелюсткову діаграму (рис. 3.1).



Рис. 3.1. Оцінка ризиків відкриття кафе швидкого харчування «Еко Fast»

Джерело: сформовано автором.

Таким чином, головними ризиками є зниження продаж, зниження кваліфікації персоналу, що впливає на продажі та нестача оборотних коштів у кафе для розвитку в майбутньому. Для зменшення цього ризику необхідно зосередитися на збереженні високої якості послуг і наданні знижок для постійних клієнтів. У випадку зниження обсягу продажів, слід провести активні маркетингові заходи, такі як акції, розіграші та знижки та головне активно вести соціальні мережі для впізнання бренду.

Побудуємо діаграму Ганта. Спочатку складемо мережеву діаграму для проєкту створення кафе швидкого харчування «Еко Fast» (рис. 3.2).

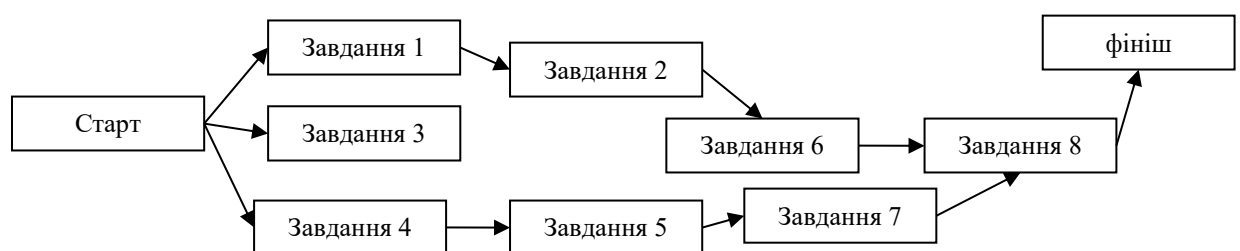


Рис. 3.2. Мереживна діаграма для проєкту створення кафе швидкого харчування «Еко Fast»

Джерело: розроблено автором за матеріалами [9].

Для цього побудуємо таблицю 3.4 для заповнення вихідних даних для діаграми Ганта та сформуємо її на рис. 3.3.

Таблиця 3.4

Вихідні дані для побудови діаграми Ганта

№п/п	Завдання	День старту	Кількість днів на завдання
1	Вибір приміщення для кафе	0	10
2	Ремонт приміщення (дизайн)	10	40
3	Оформлення документів	20	5
4	Укладення угод з постачальниками	41	10
5	Оформлення кредиту	50	3
6	Підбір персоналу	50	5
7	Закупка товару	55	10
8	Відкриття магазину	60	2

Джерело: складено автором.



Рис. 3.3. Діаграма Ганта проекту створення кафе швидкого харчування

Джерело: розроблено автором.

Отже, відкриття кафе швидкого харчування «Еко Fast» вимагатиме 60 днів. Найбільш тривалий етап це косметичний ремонт приміщення, на який планується витратити принаймні 40 днів. Вибір приміщення займе не менше 10 днів, а пошук постачальників – 10 днів. Для підбору персоналу можна

звернутися до рекрутингової агенції, це займе близько 5 днів. Щодо закупівлі та виставлення товарів, це також потребує не менше 10 днів.

Висновки до розділу 3

Аналіз ефективності проєкту показав, що проєкт зі створення кафе швидкого харчування «Eko Fast» може окупитися з першого року функціонування. Сума початкових інвестицій дорівнює 336 000 грн. За перший рік діяльності кафе швидкого харчування «Eko Fast» грошовий потік буде дорівнювати 622 630 грн, за другий – 1197630 грн та й надалі продовжуватиме зростати. Ставка дисконтування становить 22%. Чиста поточна вартість за перший рік складає 979 058 грн, що свідчить про те, що отримані надходження перевищують інвестиції. Внутрішня норма прибутковості складає 133%, що демонструє вигідність та стійкість проєкту. Цей показник перевищує відсоткову ставку за кредит. Індекс прибутковості становить 2,9, що означає, що на кожен одиницю вкладених коштів кафе швидкого харчування «Eko Fast» отримує 2,9 грн дисконтованих надходжень. Оскільки цей показник перевищує одиницю, проєкт може бути рекомендованим для реалізації. Термін окупності проєкту становить 5 місяців, що означає, що початкові вкладення окупаються менше ніж за рік. З першого місяця функціонування кафе планується ефективна рекламна кампанія, що призведе до зростання відвідувачів, а за 5 місяців грошові надходження від функціонування кафе швидкого харчування «Eko Fast» будуть достатні для покриття витрат на інвестиції.

2. Під час аналізу ризиків проєкту для кафе швидкого харчування «Eko Fast» було виявлено, що три основні види ризиків можуть мати найбільший вплив на його функціонування: 1) зміни в цінах на сировину та підвищення собівартості продукції, що може призвести до зниження обсягу продажів; 2) поява нових кафе швидкого харчування або збільшення конкуренції; 3) відключення світла та активізація воєнних дій.

Для мінімізації цих ризиків запропоновані такі стратегічні дії: 1) активне вивчення постачальників, їх пропозицій та реагування на зміни; 2) постійне підвищення якості продукції та послуг; 3) придбання генератора для уникнення проблем з відключенням електроенергії.

Також заплановано ряд додаткових заходів для зниження ризиків, включаючи: розробка бюджету та планування витрат; надання навчання та підвищення кваліфікації персоналу; проведення докладного аналізу ринку; розробка комплексної стратегії маркетингу; придбання обладнання у надійних постачальників; впровадження системи безпеки та укладення страхових полісів для бізнесу.

ВИСНОВКИ

1. Бізнес-ідея полягає у започаткуванні власної справи на ринку ресторанного господарства по створенню кафе швидкого харчування "Еко Fast" здорового харчування у м. Одеса. Наразі бізнес зі створення кафе швидкого харчування здорового способу життя набирає актуальності в Україні. Це пов'язано з ростом свідомості населення щодо важливості здорового харчування та активного способу життя. Споживачі все більше усвідомлюють вплив їжі на їхнє здоров'я та самопочуття і шукають альтернативи шкідливим швидким стравам. Популярність здорового способу життя, включаючи правильне харчування, активну рухливість та свідомий вибір продуктів, зростає, тому попит на кафе, які пропонують здорове харчування, також збільшується. Такі заклади відповідають потребам сучасного споживача, який цінує своє здоров'я і хоче мати доступ до смачних та корисних страв навіть у зручний час. Саме тому новостворене кафе швидкого харчування «Еко Fast» буде орієнтуватися на здоровій їжі, яку можна вживати як дітям, дорослим та вегетаріанцям, так і людям похилого віку. Концепція бізнесу по відкриттю кафе швидкого харчування «Еко Fast» полягає в наступному: 1) готуємо якісні виключно ЕКО-страви в кафе швидкого харчування; 2) в меню тільки ЕКО фастфуд: бургери з соєвим м'ясом, а згодом, коли кафе почне набирати обертів буде включено в меню шаурма, буріто з тофу, чіабатта з вегетаріанською ковбасою та ін. 3) серед напоїв: фреші, компот, чай, кава/кавові напої з рослинним та звичайним молоком; 4) надаємо повну інформацію клієнтам про склад продуктів; 5) пропонуємо до кави healthy меню, здорові десерти; 6) в продаж є вегетаріанська лавка з ЕКО продуктами. Врахувавши більшість чинників щодо місця відкриття кафе швидкого харчування "Еко Fast", вважаємо, що доцільним буде відкрити кафе по центральній алеї Аркадії міста Одеси. По-перше, такого типу кафе швидкого харчування ЕКО напрямку в найближчому розташуванні немає. По-друге, кафе буде розташоване на одній

із центральних багатолюдних алей, по якій завжди любляють гуляти як жителі Одеси, так і туристи і гості міста.

2. Для відкриття кафе швидкого харчування "Eko Fast" необхідно вибрати відповідні коди видів економічної діяльності (КВЕД) згідно з Національним класифікатором України ДК 009:2010. Основний КВЕД для кафе швидкого харчування зазвичай є: 56.10 - Діяльність ресторанів та кафе. Також маємо додати КВЕДи, які відображають деякі аспекти діяльності, наприклад: 10.71 - Виробництво хліба; виготовлення свіжих булочок і випічки 10.72 - Виробництво макаронних виробів, макаронів та подібних виробів 10.73 - Виробництво кондитерських виробів та ін.

3. Новостворене кафе швидкого харчування "Eko Fast" буде мати статус ФОП, функціонувати на спрощеній системі оподаткування третьої групи платника єдиного податку (ставка податку – 5% від отриманого доходу, не платник ПДВ). Обрання спрощеної системи оподаткування та третьої групи платників єдиного податку є влучним рішенням для кафе, забезпечуючи спрощення процедури оподаткування та зменшення податкових витрат.

4. Останні роки українці почали більше уважно ставитися до свого здоров'я, як до фізичного, так і до психічного. Вони почали уважніше обирати, що і як їдять, які продукти найкраще підходять для них, і як збалансовано харчуватися. Цей підхід став важливим чинником, який призвів до змін у сфері харчування, і ми спостерігаємо появу нових трендів на ринку здорового харчування. Частина ресторанів включає до свого основного меню більше рослинних страв, роблячи їх рівноправними альтернативами м'ясних страв, птиці, сирів та риби. Тут йдеться не лише про овочі та зелень: у центрі уваги – різноманітні злаки, десятки видів бобових та коренеплодів. Рослинна їжа стає одним з основних трендів ринку здорового харчування. Новостворюване кафе швидкого харчування «Eko Fast» планується відкрити у м. Одеса по центральній алеї Аркадії міста Одеси. По-перше, такого типу кафе швидкого харчування ЕКО напрямку в найближчому розташуванні

немає. По-друге, кафе буде розташоване на одній із центральних багатолюдних алей, по якій завжди любляють гуляти як жителі Одеси, так і туристи і гості міста.

5. Аналіз концентрації кафе швидкого харчування у цьому районі Одеси показав 4 основних конкуренти. Вони були обрані через їх близькість розташування та мають схожу цінову політику та деякі пропозиції для веганів. Але запропоноване кафе в нашому дослідженні має свою унікальність через пропозиції ЕКО фастфудів, десертів та ЕКО ласощів. Аналіз показав, що найсильнішими є два конкуренти: «Parisa» та «The Roastery by Odesa» з оцінками 4,4 бали за відгуками відвідувачів, за ними слідує «VLAVASHE Аркадія» з оцінкою 4,3 і «Mon Cher» з оцінкою 4,0. Але, ще раз зазначимо, що в тому районі, де буде відкрито кафе швидкого харчування за проектом зовсім відсутні подібного типу кафе з пропозиціями в повному меню веганських страв. Сформований SWOT-аналіз показав, що основними перевагами кафе швидкого харчування "Еко Fast" серед інших гостинних закладів Одеси є: унікальна концепція з ЕКО фаст-фудом та десертами; високоякісне обслуговування; вигідне розташування; висока якість продукції; ефективні маркетингові стратегії; конкурентоспроможні ціни.

6. Для того, щоб запустити проект необхідно 336 000 грн. стартового капіталу. Власний капітал складає 67 200 грн, інші необхідні гроші, а саме 268 800 грн планується взяти в кредит у банку «Приватбанк» за програмою «5-7-9%», а за користування кредитом буде сплачено 72 577 грн. Поточні витрати на функціонування новостворюваного кафе за місяць складають 174 701 грн, а за перший рік функціонування складають 2 039 197 грн.

7. Аналіз ефективності проекту показав, що проект зі створення кафе швидкого харчування «Еко Fast» може окупитися з першого року функціонування. Сума початкових інвестицій дорівнює 336 000 грн. За перший рік діяльності кафе швидкого харчування «Еко Fast» грошовий потік буде дорівнювати 622 630 грн, за другий – 1197630 грн та й надалі

продовжуватиме зростати. Ставка дисконтування становить 22%. Чиста поточна вартість за перший рік складає 979 058 грн, що свідчить про те, що отримані надходження перевищують інвестиції. Внутрішня норма прибутковості складає 133%, що демонструє вигідність та стійкість проєкту. Цей показник перевищує відсоткову ставку за кредит. Індекс прибутковості становить 2,9, що означає, що на кожную одиницю вкладених коштів кафе швидкого харчування «Еко Fast» отримує 2,9 грн дисконтованих надходжень. Оскільки цей показник перевищує одиницю, проєкт може бути рекомендованим для реалізації. Термін окупності проєкту становить 5 місяців, що означає, що початкові вкладення окупаються менше ніж за рік. З першого місяця функціонування кафе планується ефективна рекламна кампанія, що призведе до зростання відвідувачів, а за 5 місяців грошові надходження від функціонування кафе швидкого харчування «Еко Fast» будуть достатні для покриття витрат на інвестиції.

8. Під час аналізу ризиків проєкту для кафе швидкого харчування «Еко Fast» було виявлено, що три основні види ризиків можуть мати найбільший вплив на його функціонування: 1) зміни в цінах на сировину та підвищення собівартості продукції, що може призвести до зниження обсягу продажів; 2) поява нових кафе швидкого харчування або збільшення конкуренції; 3) відключення світла та активізація воєнних дій. Для мінімізації цих ризиків запропоновані такі стратегічні дії: 1) активне вивчення постачальників, їх пропозицій та реагування на зміни; 2) постійне підвищення якості продукції та послуг; 3) придбання генератора для уникнення проблем з відключенням електроенергії. Також заплановано ряд додаткових заходів для зниження ризиків, включаючи: розробка бюджету та планування витрат; надання навчання та підвищення кваліфікації персоналу; проведення докладного аналізу ринку; розробка комплексної стратегії маркетингу; придбання обладнання у надійних постачальників; впровадження системи безпеки та укладення страхових полісів для бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Вибір системи оподаткування. URL: <http://firstconsulting.com.ua/resources/putivnyk-pidpryiemtsia/261-vybir-systemy-opodatkuvannia> (дата звернення 17.02.2024).
2. Вчасно.Каса. URL: <https://kasa.vchasno.com.ua> (дата звернення 03.03.2024).
3. Господарський кодекс України від 19 лютого 2016 р. № 436-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text> (дата звернення 20.02.2024)
4. Групи платників єдиного податку в Україні. URL : <https://services.dtki.ua/catalogues/indexes/14> (дата звернення 21.02.2024)
5. Державні стандарти України. URL: <http://csm.kiev.ua/nd/nd.php?b=1> (дата звернення 20.03.2024)
6. Державна служба статистики України. Сайт державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення 27.03.2024)
7. Доброва Н. В., Райлян О. Г. Основні критерії вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності. *Наукові перспективи*. 2021. № 10 (16) 447 с. С. 303 – 315.
8. Економіка та організація підприємницької діяльності: навч. посіб / За заг. ред. Н. В. Сментини. К: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 320 с.
9. Економіка підприємства [Текст] : підручник / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. Луцьк : Вежа-Друк, 2021. 765 с.
10. Заклади Здорової їжі кухні в Одесі. URL: <https://tomato.ua/ua/odessa/cuisine/healthy-food> (дата звернення 16.03.2024).
11. Захарченко Н.В. Перспективи розвитку дизайн-мислення в управлінні бізнесом та інноваціями. *Академічний огляд*. 2022. № 1 (56). С. 53-60.

12. Захарченко Н. В. Обґрунтування господарських рішень та оцінювання ризиків. Одеса: ОНЕУ, 2023. 197 с.
13. Каражия Е. А. Процесно-орієнтоване управління інноваційною діяльністю підприємств України. *Агросвіт*. 2021. №16. С. 69-76.
14. Карпов В.А. Does NPV reflect the real project efficiency? Вісник соціально-економічних досліджень. 2019. №1(69). С. 108-118.
15. Кічук Н. В. Інноваційно-інвестиційна складова розвитку економіки України. *Науковий вісник Одеського національного економічного університету*. 2021. №11-12. С. 167-184.
16. Класифікація та типи підприємств ресторанного господарства. http://megalib.com.ua/content/754_11_Klasifikaciya_ta_tipi_pidpriemstv_restoran_nogo_gospodarstva.html (дата звернення: 23.03.2024).
17. Ковальов А. І., Момот В. Є. Модель інноваційного розвитку підприємства на основі утворення неформальної креативної субструктури. *Європейський вектор економічного розвитку*. 2019. № 2 (27). С. 85-99.
18. Ковальов А. І., Кічук Н. В., Клевцевич Н. А., Захарченко Н. В., Горбаченко С. А. Антикризове управління бізнесом : навч. посіб. Одеса. ОНЕУ. 2022. 182 с.
19. Кодекс законів про працю України від 10.12.1971 р. № 322-VIII. Відомості Верховної Ради України. 1971. № 50. Ст. 375.
20. Колесник О.О. Борисова Л.Є., Шрамко О.О. Фінансова екосистема як інноваційна бізнес-модель сучасного банкінгу. *Причорноморські економічні студії*. 2021. Випуск 68. С. 77-83.
21. Конституція України: Закон України від 28 червня 1996 року. №254к/96-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 20.02.2024).
22. Мацола С. М. Модель планування і управління прибутком підприємства. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2019. № 4. С. 48–51.

23. Методи планування та прогнозування прибутку. URL: <https://studfile.net/preview/5704620/page:7/> (дата звернення 08.03.2024).

24. Михайлюк, О. Л. Перспективи впровадження найкращих практик для розвитку підприємств швидкого харчування Одеського регіону. *Вісник соціально-економічних досліджень*. Одеса : Одеський національний економічний університет. 2023. № 1-2 (84-85). С. 172–186.

25. Основи бізнесу: навчальний посібник/ Доброва Н.В., Осипова М.М. Одеса: Бондаренко М.О., 2018. 305 с.

26. Основні засоби 2022 р. URL: <https://oblikbudget.com.ua/article/173-osnovn-zasobi-2022> (дата звернення 03.03.2024).

27. Особливості ФОП як організаційно-правової форми. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/situation-doc/SX170060> (дата звернення 20.03.2024).

28. Організаційно-правові форми підприємств. Організаційно-правові форми власності підприємств та юридичних осіб в Україні: вибір форми підприємницької діяльності (підприємництва), господарювання та бізнесу. URL: https://ua.prostopravo.com.ua/prava_biznesu/stvorenniya_biznesu/stati/organizatsiyno_ppravovi_formi_pidpriemstv (дата звернення 17.02.2024).

29. Податковий Кодекс України від 2 грудня 2010 року № 2755-VI URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>. (дата звернення 27.02.2024).

30. Проектний аналіз : навч. посіб.; за ред. В. А. Карпова. Київ: Кондор, 2019. 324 с.

31. Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців та громадських формувань: Закон України від 15 травня 2003 р. №755-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/755-15#Text>. (дата звернення 20.03.2024).

32. Про ліцензування видів господарської діяльності: Закон України від 2 березня 2015 № 222 - VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/222-19#Text> (дата звернення 20.02.2024).

33. Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг: Закон України від 6 липня 1995 року №265/95-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/265/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 27.03.2024).

34. Революція здоров'я – дослідження ринку здорового харчування. URL: <https://foodexhub.com.ua/blog/healthy-food-market> (дата звернення: 12.02.2024).

35. Розподіл підприємств на групи. URL: <https://zakon.help/article/viznachennya-kategorii-pidpriemstv-mikro--mali> (дата звернення 22.02.2024).

36. Стартовий капітал. URL: <https://ua.nesrakonk.ru/startup-capital/> (дата звернення 27.02.2024).

37. Траченко Л.А. Сучасне управління бізнесом : оцінка відмінностей за концепцією TQM та міжнародними стандартами. *Вісник НУБГП. Серія «Економічні науки»*. 2021. Вип. 4 (96). С. 231-241.

38. Тренди ринку здорового харчування: новинки, тенденції правильного харчування у 2022 році. URL: <https://newfood.media/2022/01/27/trendy-rynku-zdorovoho-kharchuvannia-trendy-novynky-tendentsii-pravylnoho-kharchuvannia-u-2022-rotsi/> (дата звернення: 21.02.2024).

39. ФОП: загальна чи спрощена система оподаткування? URL: <https://sota-buh.com.ua/news/fop-zahalna-chy-sproshchena-systema-opodatkuвання> (дата звернення 03.03.2024).

40. Цивільний кодекс України від 16 січня 2003 р. № 435-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15#Text> (дата звернення 20.02.2024).

41. Andreichenko, A., Zakharchenko, N., Zhadanova, Yu., Korolova, O., Navolska, N. Conceptual model of macro-regulation of social-economic relations in the conditions of innovative-investment development of Ukraine. *Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики*. Харків. 2021. Випуск 1 (36). С. 272-280.