

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

(підпис)

_____ 202__ р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля»
за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»

**на тему: «ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ
РЕСТОРАНУ»**

Виконавець:
студентка ФЕУП
Новак Світлана Іванівна

Науковий керівник:
к.е.н., доцент
Кічук Надія Вячеславівна _____
(підпис)

Одеса –2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВІДКРИТТЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	6
1.1.Характеристика бізнес-ідеї створення закладу ресторанного господарства	6
1.2. Умови здійснення підприємницької діяльності в Україні	11
1.3.Організаційно-правова форми та система оподаткування для новостворюваного ресторанного бізнесу.....	16
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ	22
2.1. Аналіз ринку ресторанного господарства в Україні	22
2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг бізнесу	30
2.3.Формування витрат на відкриття ресторану	34
2.4. Формування поточних витрат на функціонування.....	40
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ	49
3.1. Розрахунок та аналіз показників ефективності проєкту	49
3.2. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації	55
ВИСНОВКИ.....	60
Список використаних джерел.....	63
ДОДАТКИ.....	69

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанний бізнес відчуває на собі низку проблем, які мають глобальний вплив на розвиток цієї сфери. Серед основних проблем можна виділити саме політичну ситуацію через яку в Україні зараз існує нестача кадрів, великі матеріальні втрати населення, тенденція валютного росту, зниження, купівельної спроможності населення, проблеми постачання продукції і як наслідок скорочення карт ресторану, а також неможливість ресторанів працювати у комендантський час.

Не дивлячись на кризи та інші проблеми з якими стикається людство, на сьогоднішньому етапі розвитку ресторане підприємництво відіграє чималу роль у економічному та туристичному сенсі, внаслідок чого існує велика необхідність у дослідженні та покращенні даної сфери бізнесу. Існує значна важливість у формуванні актуального асортименту, підтримання новітніх тенденцій, пошук унікального дизайну, стратегії розвитку та найголовнішим пунктом є саме надання якісних послуг, які будуть максимально задовольняти потреби клієнтів.

У цій роботі буде досліджено теоретичні засади для започаткування власного бізнесу у сфері ресторанного бізнесу, нормативно-правове регулювання цієї діяльності в Україні, конкурентне середовище та внутрішні конкурентні переваги створюваного бізнесу.

Необхідно розглянути всі статті витрат та сформулювати звіт про доцільність здійснення підприємницької діяльності, використавши розрахунки з ефективності підприємства.

За допомогою точного аналізу ринку, який включав у себе (перерахувати всі сторони: маркетинг, кулінарію, соціологічні дослідження) в даній роботі ми можемо спостерігати пропозицію, яка відповідає всім актуально можливим тенденціям ресторанної галузі, яка є невід'ємною частиною будь-якої економічної, соціальної та культурної системи.

При дослідженні даної теми були проаналізовані роботи вітчизняних науковців, таких як . У роботах зазначених авторів Гірняк Л. І. [21], Бойко О. В. [23], Турчиняк М. К., Кармазіна К. Г [24], Бритвенко А. С., Бригіна С. І. [25] та Мальована О. Г. [26].

Метою роботи є методичні, теоретичні й прикладні аспекти започаткування власної справи в сфері ресторанного бізнесу. Для досягнення мети зі створення ресторану, необхідно виконати такі завдання:

1. характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері ресторанного господарювання;
2. дослідження умов здійснення підприємницької діяльності обраної сфери;
3. обґрунтування обраної організаційно-правової системи та системи оподаткування;
4. провести актуальний аналіз ринку ресторанного господарства в Україні та в місті Дніпро;
5. провести оцінку конкурентів та виконати SWOT-аналіз власної справи;
6. сформулювати початкові витрати на відкриття бізнесу та визначити поточні витрати функціонування;
7. прорахувати економічну ефективність новостворюваного бізнесу;
8. проаналізувати можливі майбутні ризики та знайти шляхи їх подолання;
9. зробити висновки про діяльність ресторану.

Об'єкт дослідження. Процес обґрунтування доцільності створення ресторану на ринку ресторанного бізнесу м. Дніпро.

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

Методи дослідження. При написанні наукової роботи були використанні різні методи дослідження обраної теми, а саме:

- маркетингові дослідження: аналіз конкурентів, проведення SWOT-аналізу;
- методи експертної діагностики: власний аналіз конкурентів;
- економіко-математичні методи: виконання розрахунків для знаходження фінансових результатів діяльності;

- методи економіко-статистичного аналізу: аналіз кон'юнктури ринку ресторанної діяльності;
- системний аналіз: дослідження актуального стану ринку.

Інформаційною базою є дослідження нормативно-правові та законодавчі акти, які регулюють сферу діяльності ресторанного господарювання, статистичні данні, наведені у Державній службі статистики України, наукові публікації та звіти.

Структура та обсяг. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел з 49 найменувань та 2-х додатків. Загальний обсяг роботи становить 69 сторінок. Основний зміст викладено на 62 сторінках. Робота містить 17 таблиць, 1 рисунок.

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

1.1.Характеристика бізнес-ідеї створення закладу ресторанного господарства

На всіх етапах розвитку суспільства сфера ресторанного підприємництва мала важливий та високий вплив як для держави, так і для усього населення. Так зі сторони держави та економіки це вирішення низки питань таких як: нові робочі місця для населення, сплата податків у державу, вклад у розвиток туристичної діяльності міста та країни. Для населення ресторани мають також прямий вплив такий як: створення атмосфери відпочинку для відвідувачів, зміна культури харчування (напрямок на вживання фаст-фуду або здорової їжі), розвиток та демонстрація традиційних страв не тільки України, але і відкриття для суспільства інших кулінарних традицій різних країн.

Ресторанний бізнес має високий рівень впливу не лише в економічній сфері, а і в соціальній та туристичній.

Відкриття ресторанів, кафе та барів з направленням на якийсь один стиль, одну кухню, український народ розвивається у культурній сфері. Так само, відкриття нашого ресторану направлено на знищення стереотипів між різницею звичайних став та халяльних.

Щоб бути ефективними, в організації процесів стратегічного планування необхідно вміти поєднувати логіку та інтуїцію. Однак для того, щоб пов'язати стратегічні цілі зі стратегіями їх досягнення, об'єднати досягнення в єдине ціле, яке є послідовним і керованим, і забезпечити реалізацію цілей різними підрозділами необхідно розробити бізнес-план.

Бізнес-планом є документ, який містить систему зв'язаних в часі й просторі та узгоджених з метою і ресурсами заходів і дій, спрямованих на отримання прибутку, внаслідок реалізації підприємницького проєкту. Тобто він представляє

собою результати планування, які зафіксовані у стислій та зрозумілій формі в одному документі [1].

Процес створення бізнес-плану проходить багато різних етапів: починаючи зі збору інформації конкретного бізнесу та закінчуючи розрахунками та узагальненнями. Використовуються різні типи інформації, такі як фінансові, маркетингові, загальноекономічні, виробничі та інші.

В залежності від обраної сфери, бізнес-план може відрізнятися за своєю структурою та наповненням, але основним завданням є надання інвесторам привабливої загальної картини.

Отже, починаючи розробку бізнес-плану, в першу чергу, необхідно саме обрати сферу функціонування новоствореного підприємства. Сфера також може бути суміжною, як наприклад готельно-ресторанний бізнес, будівельно-архітектурний та інші.

Саме наше новостворене підприємство буде функціонувати у сфері громадського харчування, а саме за направленістю ресторан та надання послуг з мобільного харчування.

Ресторанне господарство – сукупність видів виробничо-торговельної діяльності у сфері товарного обігу, які охоплюють купівлю-продаж товарів, продукції власного виробництва для задоволення потреб покупців у харчуванні та надання супутніх послуг [2].

Ресторанний бізнес вважається одним з найбільш динамічним та найшвидше розвиваючим в Україні та в інших країнах світу. Такий вибір підприємницької діяльності має вплив не лише на розвиток та функціонування своєї сфери, а і захватує інші види діяльності, а також суміжні з ними види діяльності, таких як, наприклад, готельний бізнес.

Практична реалізація підприємницької ідеї дипломної роботи полягає у створенні товариства з обмеженою відповідальністю «Ресторан “Mon chouchou”».

Товариство з обмеженою відповідальністю «Ресторан “Mon chouchou”» - це новостворюване підприємство у сфері виготовлення страв різної кухні, але в

більшій мірі свого виготовлення страв європейською, яка реагує на задоволення потреб населення, пропонуючи різні відповідні послуги, наведені нижче. До таких послуг відносяться:

- 1) послуги харчування;
- 2) прозорість страв та їх калорійність;
- 3) їжа на виніс та доставка;
- 4) організація корпоративних свят;
- 5) великий вибір страв різних країн;
- 6) культурна програма;
- 7) дитяча зона;
- 8) система знижок;
- 9) послуги організації обслуговування споживачів;
- 10) послуга підписки на ресторан.

Серед культурної програми можна виділити живу музику (раз на тиждень, у п'ятницю), дитячі заходи у суботу вдень, які будуть направлені як на звичайний розважальний контент, так і на розвиток дітей, майстер-класи в неділю вдень, та перегляд фільмів 1-2 рази на тиждень за допомогою проєктору, з виведенням зображення на стіну. Цікавим у перегляді фільмів/мультфільмів буде те, що методом голосування буде обиратись один раз на тиждень фільм українською мовою і так само один раз на тиждень фільм іноземною мовою (англійська, французька, іспанська, італійська, німецька та польська) з використанням субтитрів.

Система знижок полягає у використанні системи TooGoodToGo, метою якої є зменшення харчових викидів [3]. Система полягає в тому, що залишки продукції на кінець робочого дня не викидаються, а продаються за суму в 3 рази меншу, ніж ціна самого продукту, тобто, замість того, щоб заплатити 300 грн за продукт, ціна сягатиме всього 100 грн. В більшості випадків ця система знижок буде використовуватись на кондитерські вироби.

Послуга підписки на ресторан полягає у тому, що людина заповнює бланк підписки на ресторан, під час якого вона обирає дні та час на коли їм необхідна

доставка десертів та (або) напоїв ресторану. Можлива як доставка, так і самовивіз. Для самовивозу можна обрати всі види напоїв (як гарячі, так і холодні), але для доставки від ресторану, в залежності від місця (до 3 км) лише холодні напої.

Відмінністю нашого ресторану є те, що ми надаємо страви з халяльних продуктів. Таке рішення було прийняте через те, що кількість мусульман в Україні, на 2021 рік становить 1,2% [4] населення, тобто, це приблизно 500 000 осіб, а сфера надання послуг в цій ніші на дуже низькому рівні, також у місті Дніпро розвинене навчання іноземних студентів тих країн, які сповідують ісламський напрям, в загальному кількість іноземних студентів в м. Дніпро станом на 2020 рік становить 4 337, серед яких студенти з Марокко (535 осіб), Узбекистану, Туреччини, Нігерії, Туркменістану, Азербайджану та інші країни [5], які вважаються ісламськими країнами.

Також, можна звітувати про те, що європейські країни дуже розвинуті з різними напрямками (халяльні, кошерні страви), але в Україні ця ніша знаходиться на етапі розвитку, а розглядаючи майбутні можливості країни, можна казати про те, що ця ніша буде прибутковою.

Ще однією причиною, чому ця ніша буде прибутковою у місті Дніпро, так це те, що Уряд Дніпра виділив землі за адресою Херсонська, 3 під будівництво мусульманського духовно-культурного центру, який буде вміщувати в себе 400 осіб, а сам храм буде знаходитись приблизно за відстанню в 1,5 км від нашого ресторану, що буде збільшувати попит на продукцію ресторану під час мусульманських свят та в після молитовний час, що має надмірний попит в такий період [6].

Ресторан “Mon chouchou” розташований на правому березі річки в самому центрі міста Дніпра, за адресою вулиця Королеви Єлизавети, 15 [7].

Обране місце розташування ресторану має високий прохідний рівень, як в будні дні, так і у вихідні, тому таке місце розташування може приваблювати покупців і без реклами.

Загальна площа ресторану складає 306 м.кв., в якому територія кухні складає 73,7 м.кв., а вся інша територія – зали, а також територія тераси, яка знаходиться на центральній площі, та у літній сезон її можна облаштувати під свої потреби.

Два зали розміром 53,9 та 116,2 розташовані один біля одного. З великої зали розташовані два балкони з видом на центральну площу міста, на яких можна розташувати 1-2 невеликі столи. Частина більшого залу матиме зону відпочинку та розвитку для дітей, яка буде розширюватись в залежності від культурної програми ресторану.

Час роботи закладу у воєнний час з 10:00 до 22:00 (можливо 23:00 за спеціальним замовленням клієнтів - банкетів). З 10 години заклад буде відкритий лише для замовлення гарячих та сезонних напоїв на виніс та можливість замовити десерт із наявних на момент здійснення замовлення. Зали ресторану на 90% зачинені до 11:30. Починаючи з 11:30, кухня пропонує свої послуги.

Також, можливо регулювати час роботи ресторану під час обслуговування закритих банкетів.

Ресторан “Mon chouchou” має назву французького походження, яке переводиться як «мій любий, улюблений», а читається назва відповідно як «мон шушу». На вивісці ресторану буде розміщена назва французькою мову, а також більш малим шрифтом транскрипція, для кращого сприймання для потенційних клієнтів.

Місією ресторану “Mon chouchou” є надання якісних послуг у сфері громадського харчування з використанням страв різних країн та культурної програми, яка допоможе з користю провести час (майстер-класи) та відпочити (перегляд фільмів). Такою місією ресторану також є надання повної інформації стосовного приготування страв та кількості калорій, жирів, білків та вуглеводів у стравах.

Важливим є не тільки надання послуг з харчування, а і те, що системи знижок та підписок будуть приносити додаткові позитивні моменти для

відвідувачів закладу харчування та при системі захисту від відходів (anti gaspillage) .

Меню ресторану поєднує в собі велику кількість страв різних країн, серед яких можна виділити окремі складові, а саме: супи, сніданки, гарячі страви, другі страви, гарніри, суші та роли, піца та закуски, салати, м'ясні страви, десерти, холодні напої, гарячі напої, алкогольні напої. До стандартного меню будуть додаватися сезонні напої та сезонні десерти, а також, орієнтуючись на свята різних релігій (християнство та мусульманство) будуть додаватися відповідні десерти. Так для Пасхи це будуть пасочки та різні майстер-класи з розфарбовування яєць, а для свят мусульманського календарю це будуть східні солодоші.

Серед нестандартної технології ми виділяємо кондитерський цех, який буде розташований на відкритій території ресторану і відвідувачі зможуть на власні очі бачити всі кондитерські процеси. Також, відкрита територія бару, де готуються сезонні коктейлі та звичайні, а також літні фруктові салати, наповнення яких можна буде обрати на власний смак.

1.2. Умови здійснення підприємницької діяльності в Україні

Згідно Закону України «Про підприємництво»: Підприємництво - це безпосередня самостійна, систематична, на власний ризик діяльність по виробництву продукції, виконанню робіт, наданню послуг з метою отримання прибутку, яка здійснюється фізичними та юридичними особами, зареєстрованими як суб'єкти підприємницької діяльності у порядку, встановленому законодавством [8].

При створенні будь-якого підприємства, ще однією з найважливіших пунктів до розгляду є саме вибір сфери діяльності за системою КВЕД-2010.

Основним призначенням класифікація видів економічної діяльності (КВЕД) є установлення основ для збору та поширення статистичної інформації про різні види економічної діяльності.

Для створення нашого підприємства основним видом діяльності було обрано діяльність ресторанів та обслуговування населення напоями. Серед другорядних видів діяльності ми виділяємо всі інші: виробництво фруктових соків, виробництво тортів і тістечок нетривалого зберігання, організація різних видів відпочинку та розваг.

Ресторан буде виконувати такі види економічної діяльності згідно за КВЕД-2010 [9]:

- 56.10 - діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування;
- 56.30 – обслуговування напоями;
- 10.85 - виробництво готової їжі та страв;
- 10.71 - виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання;
- 10.32 - виробництво фруктових і овочевих соків.

Ця категорія включає послуги, які забезпечують споживачів їжею, незалежно від того, чи подається вона в спеціалізованих закладах громадського харчування або ресторанах самообслуговування, чи споживається в приміщенні, чи забирається з собою або замовляється на винос.

Не дивлячись на те, що інші види діяльності не є основним видом діяльності, вони значної мірою також впливають на функціонування бізнесу.

Наступним важливим етапом є розуміння всіх етапів відкриття підприємства ресторанного бізнесу. Для полегшення завдання було вирішено використати нову систему для отримання необхідних етапів у створенні того чи іншого виду підприємницької діяльності.

Використавши систему Start business challenges, можна отримати загальну інформацію про необхідність здійснення різних видів діяльності для відкриття ресторану у м.Дніпро [10]:

- 1) зареєструвати інформацію про юридичну особу до єдиного державного реєстру юридичних осіб;
- 2) відкрити банківський рахунок для юридичної особи;

- 3) здійснити договір між суб'єктом господарювання і еквайром;
- 4) укладання договору-оренди приміщення;
- 5) укладання договору про надання послуг з розподілу електричної енергії;
- 6) укладення договорів про надання послуг з централізованого водопостачання і водовідведення;
- 7) укладення договору про надання послуг з питань централізованого теплопостачання;
- 8) укладення договорів про надання послуг з питань вивезення побутових відходів;
- 9) дотримання вимог щодо приміщень, матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства;
- 10) узгодження відкриття закладу (підприємства) ресторанного господарства з місцевими органами влади;
- 11) подання звіту про № 3-ПН «Інформація про попит на робочу силу (вакансії)»;
- 12) дотримання вимог щодо працівників закладів ресторанного господарства;
- 13) оформлення трудових договорів та накази про прийняття співробітників на роботу або тільки наказ про прийняття на роботу;
- 14) реєстрація повідомлення до державної фіскальної служби про дату укладення трудового договору (дату видання наказу) про прийняття працівника на роботу;
- 15) дотримання вимог до харчових продуктів;
- 16) рішення про державну реєстрацію потужності;
- 17) дотримання інших вимог до закладів ресторанного господарства;
- 18) узгодження робочого режиму закладу ресторанного господарства;
- 19) реєстрація реєстраторів розрахункових операцій (РРО):

- a) договір між суб'єктом господарювання з центром сервісного обслуговування обладнання про технічне обслуговування та ремонт реєстратора розрахункових операцій;
- b) персоналізація, введення в експлуатацію та опломбування реєстратора розрахункових операцій (РРО);
- c) видача реєстраційного посвідчення на реєстратор розрахункових операцій (РРО);

20) ліцензія на право роздрібної торгівлі алкогольними напоями.

Для отримання ліцензії на право роздрібної торгівлі алкогольними напоями необхідно подати заяву до Державної податкової служби України за місцем здійснення торговельної діяльності. Заява розглядається протягом 10 днів і коштує 8000 грн [11].

Найважливішим етапом при початку роботи у ресторані необхідно виконати всі санітарно-епідеміологічні та протипожежні умови.

Серед санітарно-епідеміологічних засад треба розглянути окремо такі складові як гігієна персоналу, вимоги до гігієни приміщення та необхідні вимоги для продукції.

Суб'єкти господарювання повинні забезпечити всі необхідні санітарно-технічні норми щодо приміщення, устаткування, обладнання та зберігання, виробництва, продажу продукції. Необхідно забезпечити інформацію про власника, адреси та номери телефонів, що забезпечують права споживача, а також розмістити ліцензії відповідно до встановлених законодавством вимог [2].

У першу чергу необхідно розглянути вимоги гігієни до персоналу ресторану. Персонал повинен пройти навчання з питань поводження з харчовими продуктами, його виробництва та розповсюдженість, а також володіти правилами гігієни. Кухари та кондитери повинні бути оснащені технічною документацією. Обов'язковим є проходження медичного обслуговування.

Існує низка вимог до гігієни приміщення, серед основних створення належних гігієнічних умов неїстівних речових і відходів; поверхні, які контактують з їстівною продукцією повинні бути з гладкої нержавіючої сталі;

мати доступ до необхідної кількості гарячої та холодної води; мати належні засоби для підтримання температурного режиму. Основною вимогою є утримування приміщення в чистоті та належному стані [12].

Обладнання та інвентар повинен відповідати необхідним санітарним вимогам, та повинний бути правильно відкалібрований відповідно до законодавства, чистим та дезінфікованим, знаходитись в належному місці. Головною характеристикою є виготовлення устаткувань з визначених матеріалів.

Для продукції існує низка умов, яким вона повинна відповідати, законам, вимогам та нормам.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» передбачає, що єдиним документом, який повинен супроводжувати перевезення (відвантаження) харчових продуктів, незалежно від імпорتنих чи експортних операцій, є повідомлення про відвантаження.

Вимоги до якості, пакування, маркування, транспортування, приймального контролю, умов реалізації, термінів придатності або споживання продовольчої сировини, закуплених продуктів, харчових продуктів і напівфабрикатів, а також методи контролю в лабораторіях регулюються законодавством України.

Якщо існує ризик заподіяння шкоди життю або здоров'ю споживачів, оператор зобов'язаний негайно припинити реалізацію або виробництво продукту до усунення причини небезпеки.

Якщо можливу причину шкоди неможливо усунути, бізнес зобов'язаний припинити розповсюдження неякісної або небезпечної продукції та відкликати її у споживача.

Виробник зобов'язаний повністю відшкодувати споживачам будь-які збитки, понесені у зв'язку з відкликанням.

Для забезпечення протипожежної безпеки ресторану необхідно, серед основного, встановити знаки, що вказують на джерела протипожежного водопостачання, повинні бути чітко позначені та освітлені, щоб їх можна було знайти в будь-який час дня і ночі; мати громовідводу на будівлі; приділяти увагу

цілісності та справності електропроводки та електрообладнання та їх перенавантажень; встановлене аварійне освітлення при входах у будівлю, на сходах, у коридорах, проходах та інших шляхах евакуації; перевірка належності функціонування газових установок; на шляхах евакуації не можна використовувати слизькі підлогові матеріали, а також встановлювати дзеркала та фальш двері [12]. Також, для гостей, які палять, повинні бути передбачені спеціальні зони з незаймистими попільничками або урнами.

1.3. Організаційно-правова форми та система оподаткування для новостворюваного ресторанного бізнесу

Організаційна форма (організаційно-правова форма) передбачає класифікацію підприємств за формою власності, визначеною Конституцією України та Законом України "Про власність", а також порядок розмежування окремих форм власності та управління майном на підприємстві.

Згідно Закону України про «Класифікацію форм власності»: Право власності - це врегульовані законом суспільні відносини щодо володіння, користування і розпорядження майном [13].

Існують різні види форм власності, таких як колективна, приватна та державна. У свою чергу вони поділяються на різні об'єкти. Отож, власність, яку буде розглянуто – приватна власність і вона поділяється на різні види підприємства: сімейні, індивідуальні, селянські та ті, що засновані на кошти іноземних громадян.

Наше підприємство керується нормами, правами і правилами призначеними для приватних підприємств.

Для вибору організаційно-правової форми новостворюваного бізнесу необхідно розглянути та проаналізувати зібрані переваги та недоліки створення кожного з видів бізнесу: товариства з обмеженою відповідальністю та фізичною-особою підприємцем, які наведені у таблиці 1.1. Після аналізу цієї інформації необхідно обрати організаційно-правову форму, яка найбільше підходить.

Таблиця 1.1

Переваги та недоліки ФОП та ТОВ

Товариство з обмеженою відповідальністю	Фізична-особа підприємець
1	2
Переваги	
— відповідальність обмежена лише активами підприємства; — можливість залучення інвесторів; — можливість обирати назву бізнесу; — можливість існування співвласників; — можливість ведення бізнесу відразу декількома ; — легкість у продажі бізнесу або якоїсь її частини; — можливість розширення.	— легкість та швидкість реєстрації організації; — можливість використовувати спрощену систему оподаткування; — підприємець може вільно використовувати прибуток; — необов'язково відкривати банківський рахунок; — швидка процедура ліквідації.
1	2
Недоліки	
— Складне ведення документації та облікової системи; — необхідність сплачувати ПДВ; — необхідність виплачувати дивіденди; — складність у ліквідації; — юридична адреса є обов'язковою.	— При використанні 2 групи оподаткування не має права продавати алкогольні напої та тютюнові вироби; — відповідає усім своїм майном; — можливість працювати лише під власним ім'ям — спрощена група ФОП має ліміт у 1167 мінімальних заробітних плат, на 2024 рік це становить 8 285 700 грн; — обмежене коло діяльності.

Джерело: складено автором на основі [14].

Важливим критерієм під час вибору форми були можливість залучення інвесторів, можливість розширення бізнесу та можливість обирати назву новоствореного бізнесу. При виборі ФОП ми не маємо можливості обирати окрему назву, а також залучувати інвесторів та співвласників. Також, проблемою

б став би максимально можливий поріг отримання доходу. Ще одним немало важливим фактором вибору саме товариства з обмеженою відповідальністю стає продаж алкогольних напоїв з різним вмістом спирту.

У висновку під час проведення порівняння організаційно-правової форми новостворюваного бізнесу була обрана найоптимальніша - Товариство з обмеженою відповідальністю.

Конкретно для Товариства з обмеженою відповідальністю для її відкриття необхідно виконати таку низку процедур [15]:

1. Придумати назву новостворюваного бізнесу.
2. Обрати коди видів діяльності.
3. Знайти юридичну адресу.
4. Визначити статутний капітал.
5. Провести збори засновників підприємства.
6. Подати заявку про державну реєстрацію юридичної особи.
7. Обрати систему оподаткування.

Серед вище перелічених пунктів уже було розглянуто перший, другий, третій, п'ятий та шостий пункти, після яких залишилось визначити систему оподаткування, а також провести необхідні економічні розрахунки з формування витрат, доходів та економічної ефективності.

Отже, на даному етапі створення нашого бізнес-плану ми будемо розглядати систему оподаткування.

Система оподаткування в Україні складається з податків і митних зборів (обов'язкових платежів) до бюджету та внесків до державних цільових фондів, які оподатковуються у визначеному порядку.

Податкова система – це сукупність правових норм, що регулюють розміри, форми, методи і терміни стягнення податків і платежів, які мають податковий характер і необхідні державні для виконання її функції. Комплекс податкових заходів істотно впливає на економічну діяльність господарюючих суб'єктів, стимулюючи економічну і інвестиційну активність [16].

Розглядаючи систему обліку організації, а саме система спрощеного оподаткування та загальна система оподаткування був проведений аналіз переваг та недоліків кожної з форм оподаткування.

Після дослідження, згідно таблиці 1.2, була обрана загальна система оподаткування, бо для здійснення ресторанної діяльності важливими пунктами є максимальний поріг прибутку, можлива кількість найманих працівників та немає заборон щодо вибору підприємницької діяльності, якщо, наприклад, підприємство буде розширюватися, працювати у системи франшизи та залучати інші види послуг. При порівнянні організаційно-правової форми у таблиці 1.1, Товариство з обмеженою відповідальністю було обране за таким самим принципом та з схожими критеріями, такими як сума прибутку, можливість продавати у роздріб алкоголь та інші не менш важливі фактори.

Отже, була обрана така система оподаткування, яка має більше можливостей при подальшому розвитку ресторанного підприємства та немає обмежень у цьому самому розвитку за кількісними та якісними показниками.

Таблиця 1.2

Переваги та недоліки спрощеної та загальної системи оподаткування

Спрощена система оподаткування	Загальна система оподаткування
1	2
Переваги	Переваги
— Менше податкове навантаження. — Спрощена система обліку на звітності. — Урахування соціально-економічної обстановки місцевості на якій буде здійснюватися підприємницька діяльність. — Можливість самостійно обирати чи сплачувати податок на додану вартість. — В деяких випадках можливо не використовувати реєстратори розрахункових операцій.	— Зниження податкового навантаження за рахунок сплати ПДВ. — Можливість наймати необмежену кількість працівників. — Необмежений ліміт доходу. — Різні методи обліку. — Збитковість підприємства не оподатковується податковими зобов'язаннями. — Необмеженість у виборі діяльності. — Оподаткування лише прибутку.

Продовження таблиці 1.2

1	2
Недоліки	Недоліки
— Обмеженість у виборі підприємницької діяльності. — Обмежений обсяг доходу. — Фіксована сума податку незалежно від результату діяльності. — Заборона на надавання послуг юридичним особам. — Оподаткування всього доходу. — Мінімальний захист працівників та підприємця.	— Податкове навантаження (висока податкова ставка). — Складність у звітній системі. — Обов'язковість сплати різних видів податків . — Необхідність ведення обліку дохідної та витратної частини. — Високий рівень контролю з боку держави.

Джерело: зібрано автором на основі [17].

Також, необхідно зазначити, що так як була обрана загальна форма оподаткування доцільно говорити про необхідність сплати ПДВ.

Зсилаючись на Закон України «Про податок на додану вартість» отримуємо інформацію, що податок на додану вартість – це непрямий податок, який входить в ціну товарів (робіт, послуг) та сплачується покупцем, але його облік та перерахування до державного бюджету здійснює продавець (податковий агент) [18].

Висновки до першого розділу:

- 1) Новостворюваний бізнес буде мати таку категорію видів економічної діяльності як основну - діяльність ресторанів та обслуговування напоями, а серед додаткових буде виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів, виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання; виробництво готової їжі та страв, демонстрація кінофільмів та виробництво фруктових і овочевих соків.
- 2) Статусом створюваного суб'єкта господарювання вважається реєстрація юридичної особи. Організаційно-правовою формою майбутнього підприємства вважається товариство з обмеженою відповідальністю.

Системою оподаткування для новостворюваного бізнесу була обрана загальна система оподаткування.

- 3) Юридичною адресою новоствореного бізнесу є вул. Королеви Єлизавети, 15, м. Дніпро, Дніпропетровська область, 49000, що розташований у самому центрі міста та має дуже великий рівень прохідності як у звичайні дні, так і у вихідні.
- 4) Серед документів дозвільного характеру необхідно отримати всі дозволи для функціонування ресторану, пройти всі необхідні перевірки та отримати ліцензію на алкоголь.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ

2.1. Аналіз ринку ресторанного господарства в Україні

Аналіз ресторанної сфери має провідну роль у процесі створення ресторанного бізнесу, так як існує великий шанс не услідкувати за сучасними тенденціями та прогоріти, так і не почавши. Тому, на даному етапі необхідно провести якісну та кількісну характеристику розвитку ресторанного підприємства.

Виклики в ресторанному бізнесі включають конкуренцію, людські ресурси, якість обслуговування, собівартість продукції та сезонні коливання попиту. Рішення включають вдосконалення маркетингу для залучення клієнтів, навчання персоналу для підвищення якості обслуговування, використання технологій для оптимізації процесів, а також диверсифікацію меню та послуг для залучення різних типів клієнтів. Крім того, ефективне управління запасами та фінансами може допомогти зменшити витрати та підвищити прибутковість.

Для початку необхідно проаналізувати стан ринку громадського харчування в цілому в Україні. Для цього, також, необхідно дослідити фінансові можливості українців по різних областях. Згідно табл.2.1., ми можемо побачити кількість населення України забезпеченості закладами ресторанного господарства і зробити висновок, що загальна кількість закладів по всій Україні складає 57712 закладів відповідно до населення кількістю 39202382 осіб. В таблиці проілюстровано, що за кількістю забезпеченості одиниці ресторану на 10 тисяч осіб найбільш високі показники 20-25 осіб займають Київська, Закарпатська, Івано- Франківська та Хмельницька області. Серед найменше забезпеченої області відмічають Донецьку та Луганську області з показником близько 5-6 закладів на 10 тисяч осіб, після них йде Тернопільська область з показником 7,35 закладів і з показниками від 9 до 10 закладів на 10 тисяч осіб

вступають Волинська, Дніпропетровська, Житомирська, Кіровоградська та Миколаївська області.

Можна зробити висновок про правильність та доцільність створення ресторанного бізнесу у Дніпропетровській області дивлячись на забезпеченість закладів.

Таблиця 2.1

Забезпеченість населення України закладами ресторанного господарства
станом на 01.11.2021 р. у розрізі областей

№	Область	Кількість закладів, од.	Населення, осіб	Забезпеченість, од./10 тис. осіб
1	Вінницька область	1727	1 560 394	11,07
2	Волинська область	1015	1 035 330	9,8
3	Дніпропетровська область	2977	3 206 477	9,28
4	Донецька область	2390	4 165 901	5,74
5	Житомирська область	1142	1 220 193	9,36
6	Закарпатська область	2855	1 256 802	22,72
7	Запорізька область	1830	1 705 836	10,73
8	Івано-Франківська область	2867	1 373 252	20,88
9	Київська область	4505	1 767 940	25,45
10	Кіровоградська область	938	945 549	9,92
11	Луганська область	1134	2 151 833	5,27
12	Львівська область	3606	2 522 021	14,3
13	Миколаївська область	1080	1 131 096	9,55
14	Одеська область	3722	2 380 308	15,64
15	Полтавська область	2135	1 400 439	15,25
16	Рівненська область	1265	1 157 301	10,93
17	Сумська область	1569	1 081 418	14,51
18	Тернопільська область	769	1 045 879	7,35
19	Харківська область	3698	2 675 598	13,82
20	Херсонська область	1271	1 037 640	12,25
21	Хмельницька область	2655	1 264 705	20,99
22	Черкаська область	1518	1 206 351	12,58
23	Чернівецька область	1025	904 374	11,33
24	Чернігівська область	1019	1 005 745	10,13
Разом		57712	39202382	14,72

Джерело: аналіз ринку ресторанного бізнесу в Україні [19].

Для кращого розуміння етапу розвитку ресторанного бізнесу необхідно розглянути кількість діючих ресторанів за роками, згідно рисунку 2.1. Згідно діаграми ми можемо побачити, що кількість ресторанів з кожним роком, починаючи з 2011 року збільшувалась, і лише з початком повномасштабного вторгнення кількість підприємства ресторанного бізнесу почала знижуватись.



Рис.2.1. Кількість діючих ресторанів, надання послуг за 2010-2022 роки

Джерело: створено автором згідно статистики Державної служби України [20].

Після проведення кількісного дослідження, щодо розвитку ресторанного бізнесу та кількості ресторанів на 10 тисяч осіб, необхідно також розглянути проблеми та тенденції розвитку цієї сфери за останні 5 років, тобто починаючи з 2019 року.

Розглядаючи тенденції та стан ресторанного бізнесу на 2019 рік можна сказати, що на той момент кількість ресторанних закладів перевищувала свої цифри за останні 10 років, що свідчить про розвиток цієї сфери. Починаючи з цього року з'являється нова тенденція в розвитку ресторанного бізнесу, а саме тренд здорового харчування [21].

Проаналізувавши проблеми екології, здоров'я та негативних чинників, які впливають на те і на інше, суспільство вирішило ввести корективи з

направленням саме у цю сферу. Навіть ресторани швидкого харчування йдуть в ногу з цією тенденцією та починають використання екологічних упакувань. Разом з цим популяризується тенденція глобалізації, прикладом якої є введення нових зернових та насінневих продуктів. Також популярних оборотів набирають ресторани, які направлені лише на один вид кухні (українська, грузинська, японська та інші).

З початку карантину ресторанна сфера потерпає від значного скорочення, так як не може пристосуватися до нових профілактичних карантинних змін та вимушена призупинити свою діяльність. Згідно ринкових даних відбулось закриття приблизно 30 тисяч закладів, саме для Дніпра кількість закладів знизилась на 65%, також високі показники для таких міст як Львів та Київ – майже 78%, для Харкова це число становило 73%, а для Одеси - 63%. Кількість закладів, яка залишилась на ринку обслуговування використовувала систему доставки. Найбільш популярною стала служба доставки Glovo, яка поступово витіснила Uber Eats з цієї роботи [22].

Отже, закладам харчування необхідно було або повністю припинити своє існування, або адаптувати бізнес під всі тогоденні реалії, вдосконалити систему обслуговування і маркетингу, здійснювати контроль витрат і орієнтуючись на це приймати різні міри.

Після невеликого спаду пандемії, у 2021 році заклади почали повільно відкриватись та почали створюватися нові напрямлення у сферу ресторанного обслуговування. Якщо раніше ресторани були направлені на задоволення потреб забезпечених людей, то зараз, заклади харчування направлені на всі категорії забезпеченості населення. Здебільшого, популярності набирає європейська тенденція ресторанів сімейного типу, що означає звичайний тихий, спокійний та непрокурений заклад, де можна провести час з сім'єю та з дітьми, для яких будуть створюватись різні майстер-класи, ігри та розважальні програми. Також, важливим стала наявність дитячого меню, яка полягає в максимальному виключенні можливих алергенів та звичайне дитяче меню (напій, картопля, фрукти, м'ясо або бургер) [23].

Початок 2022 року став переломним не лише для сфери ресторанного обслуговування, а і для всіх інших сфер без виключення. Не відійшовши від проблем з карантинном, починається новий важкий етап розвитку та стагнації закладів харчування. Якщо під час пандемії COVID-19 суспільство боялось підхопити вірус, тому не відвідувало заклади харчування, то зараз ця проблема стала більш глобальною. Люди бояться обстрілів, відбувається масова міграція за кордон, рівень зарплат в порівнянні з цінами дуже низький, але заклади харчування почали працювати на користь держави, а саме займатися волонтерством, що означає мінімальний рівень заробітку ресторанів [24].

Водночас, з цією політичною ситуацією формуються нові тенденції українського ресторанного бізнесу, а саме, актуалізація з такими чинниками, як:

- норми комедіантської години та правила повітряної тривоги у закладах харчування;
- важливість логістичної системи, яка працює з перебоями;
- проблеми з світлом, електро та водопостачанням;
- наближеність ресторану до стратегічно важливих військових точок та до зони бойових дій.

Серед персональних проблем суспільства стали фінансові проблеми, психологічна нестабільність та демографічні зміни.

Підприємці почали направляти свої сили на зміни концепції ресторану, змінювати карту ресторану та складові страв, виконують стратегію залучення нової аудиторії та знижують ціни на страви, а саме прибирають з меню страви з високою ціною [25].

Дивлячись на тенденції скорочення кількості закладів харчування у 2020 році, можна сказати, що втрати трошки менші ніж від тих, які були у 2020 році. Тоді скорочення становило у Дніпрі близько 2/3 всієї кількості, порівняно зі зміною скорочення кількості закладів харчування Дніпропетровської області всього у третину від всієї кількості, що становить такі ж дані у Київській та

Одеських областях, а у Харківській, Запорізькій, Миколаївських та Луганських областях ця цифра скоротилася удвічі.

Також, однією з найважливіших актуальних проблем стала нестача працівників.

Кажучи про великі ресторанні підприємства, то велика кількість була знищена або з економічних причин, або через фізичну неможливість продовжувати приймати відвідувачів.

Серед закладів, які змогли пристосуватися до сьогоденних реалій, стали магазини з готовою кулінарією (з відділом кулінарії), фаст-фуди, кафе та кав'ярні, анти-кафе та коворкінг-центри, молодіжні бари із мінімальною кухнею та система кейтерингового обслуговування [26].

Отож, переживаючи з роком у рік різні кризи (зміна влади, старіння нації, революційні події, економічні кризи та багато іншого), українські заклади громадського харчування продовжують своє існування слідкуючи за новітніми тенденціями та, намагаючись підлаштуватися під вплив зовнішніх та внутрішніх факторів, продовжують свою роботу, хоч і в меншій кількості.

Закінчивши аналіз ринку ресторанних послуг можна сформулювати певний перелік позицій в меню, яке буде надаватися у закладі харчування. Всю інформацію про позиції меню, ціни та обсяги виробництва на місяць та рік можна знайти у таблиці 2.2.

Для формування цін, необхідним етапом є розрахунок середнього чеку. Для розрахунку середнього чеку необхідно використати позиції з найвищим попитом, а саме для сніданку це може бути, наприклад, сендвіч з авокадо і яйцем пашот та гарячий напій $= 300 + 55 = 355$.

Для обіду та вечері можуть бути: смажені картопляні діпи + креветки панко + брауні + газованка $= 350 + 180 + 190 + 45 = 765$ грн; салат цезар з куркою та виноградом + сік + тарталетка $= 350 + 60 + 150 = 560$ грн; дитяче меню $= 480$ грн.

Отже, середній чек закладу становить: $(480 + 560 + 765 + 355) / 4 = 540$ грн.

Ресторан повинен забезпечувати близько 3536 відвідувачів на місяць, для ефективного функціонування і отримувати суму виручки 1909859,00 грн і обслуговувати 50929 покупців щорічно, отримуючи 22918302,00 грн.

Отже, проаналізувавши середній чек та мінімально можливу кількість відвідувачів, ми можемо розробити план реалізації продукції, який представлений у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

План реалізації продукції

№ з.п	Вид продукції	Ціна одиниці продукції, грн	Обсяг виробництва в місяць		Обсяг виробництва в рік	
			од.	грн	одиниць	грн
1	2	3	4	5	6	7
1	Вівсяна каша з гранолою та наповнювачем	160	45	7200	540	86400
2	Англійський сніданок	380	90	34200	1080	410400
3	Сендвіч з авокадо і яйцем пашот	300	135	40500	1620	486000
4	Сирники з наповнювачем	220	135	29700	1620	356400
5	Борщ з грінками	210	67,5	14175	810	170100
6	Бульйон курячий	155	45	6975	540	83700
7	Рамен	230	76,5	17595	918	211140
8	Сирний крем-суп	190	63	11970	756	143640
9	Стейк з лосося	420	31,5	13230	378	158760
10	Стейк з яловичини	350	72	25200	864	302400
11	Картопля смажена	120	175,5	21060	2106	252720
12	Салат цезар з куркою та виноградом	350	225	78750	2700	945000
13	Цезар з лососем	360	202,5	72900	2430	874800
14	Салат з свіжих овочів	180	247,5	44550	2970	534600
15	Салат Грецький	195	112,5	21937,5	1350	263250
16	Клафуті	170	90	15300	1080	183600
17	Чизкейк класичний з горіховою крихтою та топінгом на вибір	180	81	14580	972	174960
18	Наполеон	220	72	15840	864	190080
19	Тірамісу класичне	150	67,5	10125	810	121500
20	Тірамісу фісташкове	199	180	35820	2160	429840
21	Крем-брюле	110	207	22770	2484	273240
22	Брауні з морозивом	190	292,5	55575	3510	666900
23	Тарт лимонний з меренгою	150	135	20250	1620	243000
24	Тарт екзотичний	190	135	25650	1620	307800
25	Морозиво в асортименті	45	225	10125	2700	121500
26	Торти під замовлення	3000	9	27000	108	324000
27	Картопля запечена	150	202,5	30375	2430	364500
28	Паста карбонара	180	157,5	28350	1890	340200
29	Паста Болоньєзе	190	130,5	24795	1566	297540
30	Устриці	510	22,5	11475	270	137700

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
31	Картопляне пюре	90	180	16200	2160	194400
32	Смажений тайський рис з куркою	299	103,5	30946,5	1242	371358
33	Удон з кальмаром	370	85,5	31635	1026	379620
34	Картопляні діпи з курячими крильцями	490	184,5	90405	2214	1084860
35	Кордон-блю	189	85,5	16159,5	1026	193914
36	Сир камамбер журавлиним соусом	195	157,5	30712,5	1890	368550
37	Креветки панко	180	157,5	28350	1890	340200
38	Сир моцарела журавлиним соусом	150	180	27000	2160	324000
39	Чотири сири	290	36	10440	432	125280
40	Карбонара	310	36	11160	432	133920
41	Американська	370	36	13320	432	159840
42	Папероні	310	36	11160	432	133920
43	Магарита	290	36	10440	432	125280
44	4 м'яса	360	36	12960	432	155520
45	Гавайська	290	36	10440	432	125280
46	Філадельфія з лососем	220	157,5	34650	1890	415800
47	Каліфорнія з вугром	220	112,5	24750	1350	297000
48	Каліфорнія з креветкою	225	121,5	27337,5	1458	328050
49	Каліфорнія з лососем	225	135	30375	1620	364500
50	Макі сет	670	67,5	45225	810	542700
51	Сет філадельфія	860	121,5	104490	1458	1253880
52	Сет гранд філадельфія	1259	58,5	73651,5	702	883818
53	Сет каліфорнія	910	63	57330	756	687960
54	Горячі роли	330	81	26730	972	320760
55	Дитяче меню	480	211,5	101520	2538	1218240
56	Пивний набір	620	67,5	41850	810	502200
57	Сік сандора в асортименті	60	301,5	18090	3618	217080
58	Газовані напої	45	342	15390	4104	184680
59	Компот	60	108	6480	1296	77760
60	Натуальний сік, смузі	120	103,5	12420	1242	149040
61	Молочні коктейлі в асортименті	120	121,5	14580	1458	174960
62	Вода газована	70	58,5	4095	702	49140
63	bubble tea	95	81	7695	972	92340
64	Горячий шоколад	76	81	6156	972	73872
65	Чай в асортименті	55	405	22275	4860	267300
66	Кава в асортименті	55	405	22275	4860	267300
67	Сидр в асортименті	85	40,5	3442,5	486	41310
68	Солодкі білі вина	820	4,5	3690	54	44280
69	Сухі білі вина	760	9	6840	108	82080
70	Сухі червоні вина	720	4,5	3240	54	38880
71	Пікон	390	36	14040	432	168480
72	Коктейлі в асортименті	490	58,5	28665	702	343980
73	Горілка в асортименті	800	9	7200	108	86400
74	Портвейн	450	13,5	6075	162	72900
	Всього		8496	1909859	101952	22918302

Джерело: виконано автором.

Вартість продукції створена на основі аналізу конкурентних цін та у відповідності підрахунку собівартості кожного типу продукції та їх націнки.

Додатково в склад меню входить інформація про коктейлі в асортименті (7 позицій), горілка в асортименті (4 позиції), кава та чай (20 позицій), сидр (5 позицій) та сухі білі, сухі червоні та солодкі білі вина (8 позицій).

2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг бізнесу

При розгляді цього пункту дипломної роботи необхідно розглянути потенційних споживачів, конкурентів та визначити переваги та недоліки перед конкурентними закладами.

Перш за все наш заклад направлений на задоволення потреб сімей з дітьми та нешумних компаній провести тихий спокійний вечір, який водночас може бути направлений на розвиток (у випадку з кінопереглядом). Тому типовими покупцями є сім'ї з маленькими дітьми, бо ми маємо дитячу зону відпочинку; особи, які люблять ранкову каву та свіжі десерти та нешумні компанії.

Наступним етапом, який допоможе нам скласти наступний SWOT-аналіз, є аналіз конкурентного середовища.

Для початку були обрані 4 конкурентні заклади, які відповідають запиту “халяльні стави”, так як це направлення достатньо нове на нашому ринку, додатково були обрані ресторани зі схожою кухнею, які розташовані у радіусі одного кілометра від нашого закладу.

Спершу розглянемо заклади, які знаходяться найближче за розташуванням та відповідають запиту “халяльні страви”, цей список починають Laffa Kebab та KEMAL BABA, які є представниками східної кухні та страв на мангалі та місткість яких розрахована на малу кількість осіб (16-20 чоловік), але інформації щодо їх діяльності, окрім гугл карт, немає більше ніде, тому маркетингове залучення на дуже низькому рівні, що можна вважати перевагою нашого ресторану [27, 28, 29].

Такі ресторани як Султан та Апшерон знаходяться не в центрі міста, отже тут наш заклад має більші переваги, але кількість осіб, які заклад може прийняти перевищують можливості нашого ресторану. Інформація про ресторани знаходиться у таких мережах як гугл карта та FaceBook [30, 31, 32, 33].

Наступним рестораном є ресторан під назвою Damask, який знаходиться напроти нашого ресторану і представляє із себе караоке-кальянний ресторан, який має свої сторінки у та FaceBook, Instagram та чат-бот програми “Місць Є” у Telegram, через який можна забронювати столик, подивитися меню та порівняти ресторан з іншими закладами. Цей ресторан не відповідає категорії «халяльна кухня», тож її ми можемо використовувати для верств населення, які не відносяться до цієї категорії. Але цей ресторан направлений на шумний відпочинок, а цей пункт не відповідає нашим загальним тенденціям [34].

Серед збутових каналів, всі ресторани виконують послугу їжі у закладі та на винос, але ресторан Damask не надає послугу доставки на відміну від усіх вище перерахованих закладів. Коротку інформацію про кожен заклад можна переглянути у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Аналіз конкурентів

Назва	Розташування	Вид кухні	Рівень цін	Переваги ресторану	Місткість залу
1	2	3	4	5	6
Laffa Kebab	Дніпро, вулиця Харківська, 4Б	Східна кухня, фаст-фуд	Низькі ціни	Тераса	До 16 чоловік
Султан	Дніпро, вул. Щепкіна, 15	Східна кухня, страви на мангалі	Високі ціни	Перевагою є бенкетний хол, літнє кафе, боулінг, більярд, кальянний зал	До 450 осіб

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6
KEMAL BABA	Дніпро, вул. Королеви Єлизавети другої, 2	Турецькі страви на мангалі та солодощі	Середній рівень цін	Меню написане турецькою та українською мовами	До 20 осіб
Апшерон	Дніпро, вул. Макарова, 18	Турецька кухня	Середні ціни	До складу ресторану входить послуга з миття автомобіля	200 осіб
Damask	Дніпро, вул. Європейська, 2а	Європейська та словенська	Середні ціни	Кальянна зала, балкон та караоке	120 осіб

Джерело: виконано автором на основі [27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34].

Отже, проаналізувавши конкурентів, можна прийти до висновку, що серед переваг нашого ресторану є його розташування, яке знаходиться в самому культурному центрі міста Дніпра; направленість на різні кухні світу та середня місткість залу.

На підставі проведеного вище аналізу конкурентів, споживачів та іншої інформації, яка наведена у першому розділі, можна сформуванати таблицю слабких та сильних сторін, загроз та можливостей для ресторану, які входять до SWOT-аналізу ресторану.

SWOT-аналізом вважається один з найбільш ефективних інструментів у сфері бізнес-планування. Такий аналіз допомагає компанії оцінити всі сторони бізнесу, урахувуючи різні фактори, такі як конкуренція, зовнішні та внутрішні загрози, які пов'язані з функціонуванням підприємства. Отож, цей пункт при формуванні бізнес-плану можна вважати важливим.

SWOT-аналіз можна розглянути нижче у таблиці 2.4. у більш стислій формі викладення.

Таблиця 2.4

SWOT-аналіз новостворюваного бізнесу

Сильні сторони	Слабкі сторони
— нова ніша; — зручне розташування; — наявність власної сторінки в соціальних мережах та сайту; — система доставки; — велика карта меню (значна кількість десертів в меню); — сильна команда; — система захисту від відходів (anti gaspillage); — системи знижок та підписки на послуги ресторану.	— мала кількість постачальників; — високі ціни; — мала кількість традиційних страв халяльної кухні, на відміну від конкурентів; — не зручний графік роботи; — відсутній робітник з постійного контролю якості продукції; — недостатня кількість необхідного бюджету для реклами; — направленість .
Можливості	Небезпеки
— розширення карти страв; — розширення на інші області; — зростання ринку сировини; — партнерські відносини з іншими закладами (ресторани-готелі); — можливість збільшення кількості посадкових місць та території закладу; — реклама у всіх соціальних мережах; — зростання попиту на продукцію.	— поява конкурентів ; — зміна смаків населення; — інфляція, збільшення цін на продукти; — плинність кадрів; — економічна нестабільність; — політична нестабільність; — низький рівень купівельної спроможності населення; — мала кількість клієнтів.

Джерело: створено автором.

Отож, завдяки короткій інформації, яка міститься у таблиці вище, можна запобігти деяким небезпекам, розширити свої можливості та покращити слабкі сторони. А також, проаналізувавши сильні сторони, необхідно виставити їх на загальний показ.

При розгляді SWOT-аналізу також важливим є створення PESTEL-аналізу. Згідного цього необхідно проаналізувати політичні, економічні, соціальні, технологічні, екологічні та юридичні фактори.

Серед політичних чинників можна виділити вплив держави на ресторанну галузь, політична стабільність, міжнародні відносини з іншими країнами.

Серед економічних – рівень інфляції та безробіття, конкуренція, рівень платоспроможності.

Серед соціальних виділяють демографічні зміни, зміни тенденцій споживання їжі, приріст населення.

Серед технологічних – науково-технічний прогрес, нові технології та продукти.

Серед екологічних зміна необхідних ресурсів, кліматичні умови.

Серед юридичних – податкові законодавства, авторські права, санітарні норми.

2.3.Формування витрат на відкриття ресторану

Для започаткування бізнесу та формування стартового капіталу ресторану необхідно, по-перше, розглянути всі необхідні витрати для його започаткування, інформація про що наведена у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Формування стартового підприємницького капіталу

№	Стаття витрат (елементи стартового капіталу)	Сума, грн	Питома вага, %
1	2	3	4
1	Витрати на реєстрацію (включаючи отримання дозвільної документації)	11450	0,25
2	Придбання приміщення / Орендна плата за оренду приміщення (за 2 місяця)	200124	4,31
3	Витрати на ремонт приміщення (дизайн приміщення)	55527,5	1,20
4	Вартість придбання необхідного устаткування / Орендна плата необхідного устаткування (за 2 місяці)	2115939	45,60
5	Придбання транспорту / Оренда транспорту	66498	1,43
6	Транспортні витрати	21600	0,47
7	Вартість сировини, матеріалів, напівфабрикатів (за 2 місяці)	1131391,39	24,38
8	Вартість закупівлі товарів за 2 місяці	590126	12,72
9	Вартість придбаних офісних меблів	220643	4,75

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4
10	Вартість придбаних комп'ютерів, принтерів та програмного забезпечення.	80077	1,73
11	Вартість підключення до Інтернет	1500	0,03
12	Витрати на проведення рекламних заходів до відкриття бізнесу	35000	0,75
13	РРО	26568	0,57
14	Витрати на установку охоронної сигналізації	13000	0,28
15	Страхування бізнесу	20000	0,43
16	Інші	51000	1,10
	УСЬОГО	4640443,89	100,00
	ДЖЕРЕЛА ФІНАНСУВАННЯ		
1	Власні засоби	2540443,89	55%
2	Кредити комерційних банків	2100000	45%

Джерело: створено автором на основі [35, 36, 37, 38 39, 40, 41, 42].

При формуванні статутного капіталу, будуть залучені такі статті витрат, як: витрати на реєстрацію, на оренду приміщення, на ремонт приміщення, вартість придбання необхідного устаткування, на придбання та обслуговування транспортного засобу, вартість сировини, матеріалів, напівфабрикатів закупівлі товарів за 2 місяці, вартість придбаних офісних меблів, комп'ютерів, принтерів та програмного забезпечення, вартість підключення до Інтернет, витрати на проведення рекламних заходів до відкриття бізнесу, витрати на РРО, витрати на установку охоронної сигналізації та витрати на страхування бізнесу.

У вартість витрат на реєстрацію входять послуги з відкриття товариства з обмеженою відповідальністю, а саме підготовка документів, їх подача і супровід та нотаріальне завірення статуту, що коштує 2650 грн., а також вартість ліцензії на право роздрібної торгівлі алкогольними напоями, вартістю 8000 грн [35]. Вартість створення власної печатки, та оформлення банківської карти становить близько 800 грн. Окрім вище перелічених процедур, також необхідно провести низку безкоштовних процедур, таких як: державна реєстрація потужності, отримання декларації від ДСНС, та інші.

Для ресторану буде орендуватися приміщення загальною площею у 306 м², вартістю 1 м² € 327 грн. Приміщення включає в себе 3 туалети, 1 для персоналу та 2 для відвідувачів; індивідуальне газове опалення, кондиціонер, барна стійка, панорамні вікна, а також, до вартості цього приміщення входить територія тераси. Два балкони з видом на центральну площу міста, які вміщують в себе до 8 відвідувачів. Дві зали площею 53,9 м² та 116,2 м². Також приміщення має свою терасу, площа якої становить ще 24 м². Та кухня площею 73,7 м². Додатково будуть проведені ремонтні роботи.

При формуванні витрат на ремонт, була залучена велика кількість робіт різного характеру для створення робочих зон. Так для кухні було підведено каналізаційні труби та воду, встановлено витяжки. Кондитерська зона, встановлена на території залу у форматі відкритої кухні і для цього була виконана низка робіт для огороження цієї частини приміщення від зальної частини. Для зони зберігання продукції вставлені двері, типу купе. Окрім цих витрат на декорування були встановлені настінні полиці та люстри. Всі види виконаних робіт перераховані нижче, до вартості, зазначеної у таблиці, також входить сума на розхідні матеріали [36]. Перелік необхідних ремонтних робіт наведений у Додатку Б.

Необхідне устаткування, таке як кухонний інвентар займає найбільш містку частину всього статутного капіталу, устаткування, яке міститься в вартості, можна поділити на 4 категорії [37]:

1. Машини: пароконвектомат, плита індукційна плитка з полицею 4 конфорки, стіл холодильний, фритюрниця електрична, овочерізка, міксер планетарний, слайсер, зонт витяжний острівний, плита індукційна, ваги настільні, професійна посудомийна машина, лідогенератор, соковижималка, блендер, міксер для коктейлів, шафи морозильні, шафи холодильні, шафа холодильна барна, кавоварка, вітрина холодильна, мікрохвильова піч.

2. Стелажі для зберігання, мийні ванни та підвісні полиці, датери, фільтри для води та водонагрівачі.

3. Посуд для залу та бару: бокали, стакани, тарілки для різних страв, прибори.

4. Кухонний інвентар: пательні, каструля, форми для випікання, кондитерське обладнання, ножі та інше.

Ресторан буде здійснювати доставку та виконувати невеликі необхідні закупки завдяки власному авто, тому було прийнято рішення придбати автомобіль у системі лізингу. Автомобіль обирався з розрахунком на те, що при доставці кондитерських виробів буде необхідно мати містке багажне відділення. Також, можлива буде послуга таксі для гостей. У якості автомобіля була обрана Skoda Octavia, вартість якої складає 7000 дол.. Перший внесок складає 51800 грн, а наступний щомісячний платіж 14698 грн. Планується виконати всі лізингові платежі строком у 24 місяці [38].

Вартість обслуговування автомобіля розрахована з розрахунку на те, що дистанція доставки в день буде сягати приблизно 100 км, з чого, розглянувши місткість газового баку, отримуємо 12 літрів газу в день, яке потім множиться на суму вартості газу на момент складання таблиці.

До вартості придбаних офісних меблів відносяться столи та стільці для залу, полицьки та вішаки для одягу, а також необхідний та інші неелектричні пристосування, а також вартість для обставлення дитячої зони [39].

Вартість сировини, матеріалів та напівфабрикатів складає напої, продукти полу-фабрикати (сир в клярі, кордон-блю, креветки в клярі), сировина включає в себе велику кількість позицій, таких як м'ясні продукти, молочні, бісквіти, фрукти та овочі та інше.

В суму вартості закупівельних товарів на 2 місяць входять витрати на розхідні матеріали ресторану, а саме на засоби для прибирання, рушники, туалетний папір, барні приладдя та приладдя, одноразового використання та інші.

Для нормально функціонування ресторану, було придбано комп'ютер, принтер, сканер загальна сума яких складає 46097 грн. У якості програмного забезпечення було встановлено програма для обліку з ПРРО, сенсорний POS-

термінал 15,6, чековий принтер, кухонний принтер та впровадження POS-системи у ваш бізнес вартістю 33 980 грн.

Ресторан буде обслуговуватися бездротовим WI-FI, вартість за місяць за 100 мбт/с складає 1500 грн, установка безкоштовна [40].

У вартість реєстраторів розрахункових операцій (РРО) входять вартість 2-х касових апаратів, один з яких буде розташований на барі, а інший направлений на задоволення клієнтів напоями [41].

Витрати на страхування для об'єкти виробничої сфери становить 15000 грн на місяць, а система сигналізації з необхідними складовими 13000 грн [42].

У вартість первинної реклами входять вартість на створення гугл-сайту ресторану для замовлення, фейсбук та інстаграм сторінки, запуск первинної реклами, створення чат-боту та розсилка запрошень на відкриття, серед подальших маркетингових заходів буде лише просування в соціальних мережах.

До інших витрати віднесено покупка двох генераторів на 6 кВт вартістю одного 10500 грн., а також сума на непередбачувані витрати.

Загальна сума витрат складає 4640443,89, з них сума власних засобів – 2540444, тобто сума залучених коштів – 2100000. Ресторан планує залучати кошти за рахунок кредиту з відсотковою ставкою під 15% на 3 роки. Розглянути закономірність виплати кредиту можна в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Розрахунок суми виплати кредиту

№	Дата виплати	Днів	Сума за розрахунковий період	Погашення основної суми кредиту	Процент за використання кредиту
1	2	3	4	5	6
0	01.03.2024		-2000000.00	-2000000.00	
1	01.04.2024	31	81035.01	55555,56	
2	01.05.2024	30	79528.16	55555.56	23972.60
3	01.06.2024	31	79619.48	55555.56	24063.93
4	01.07.2024	30	78158.30	55555.56	22602.74
5	01.08.2024	31	78203.96	55555.56	22648.40
6	01.09.2024	31	77496.19	55555.56	21940.64
7	01.10.2024	30	76103.50	55555.56	20547.95
8	01.11.2024	31	76080.67	55555.56	20525.11

Продовження табл. 2.6

1	2	3	4	5	6
9	01.12.2024	30	74733.64	55555.56	19178.08
10	01.01.2025	31	74665.14	55555.56	19109.59
11	01.02.2025	31	73957.38	55555.56	18401.83
12	01.03.2025	28	71537.29	55555.56	15981.74
13	01.04.2025	31	72541.86	55555.56	16986.30
14	01.05.2025	30	71308.98	55555.56	15753.42
15	01.06.2025	31	71126.33	55555.56	15570.78
16	01.07.2025	30	69939.12	55555.56	14383.56
17	01.08.2025	31	69710.81	55555.56	14155.25
18	01.09.2025	31	69003.04	55555.56	13447.49
19	01.10.2025	30	67884.32	55555.56	12328.77
20	01.11.2025	31	67587.52	55555.56	12031.96
21	01.12.2025	30	66514.46	55555.56	10958.90
22	01.01.2026	31	66171.99	55555.56	10616.44
23	01.02.2026	31	65464.23	55555.56	9908.68
24	01.03.2026	28	63866.06	55555.56	8310.50
25	01.04.2026	31	64048.71	55555.56	8493.15
26	01.05.2026	30	63089.80	55555.56	7534.25
27	01.06.2026	31	62633.18	55555.56	7077.63
28	01.07.2026	30	61719.94	55555.56	6164.38
29	01.08.2026	31	61217.66	55555.56	5662.10
30	01.09.2026	31	60509.89	55555.56	4954.34
31	01.10.2026	30	59665.14	55555.56	4109.59
32	01.11.2026	31	59094.37	55555.56	3538.81
33	01.12.2026	30	58295.28	55555.56	2739.73
34	01.01.2027	31	57678.84	55555.56	2123.29
35	01.02.2027	31	56971.08	55555.56	1415.53
36	01.03.2027	28	56194.82	55555.56	639.27
	Усього	1095	2463356.16	2000000.00	463356.16

Джерело: створено автором.

Згідно табл. 2.6. можна побачити тенденцію, згідно якої будуть виплачуватись кредитні кошти. Можна побачити закономірність зменшення процентної ставки по кредиту. У перший рік функціонування ресторан повинен буде виплатити суму рівну 895639,33 грн. Відповідно за другий та третій рік функціонування суми будуть нижчими, ніж на перший рік функціонування. Остаточно кредит буде виплачений через 36 місяців.

2.4. Формування поточних витрат на функціонування

Для визначення поточних витрат на функціонування ресторанного бізнесу, необхідно враховувати різні аспекти, таких як заробітна плата, матеріальні витрати (витрати на сировину та матеріали; на канцелярські товари; засоби санітарної гігієни), суми амортизаційних відрахувань та витрати на комунальні послуги. Більш детально матеріали витрати на перший рік функціонування можна розглянути у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Розрахунок матеріальних витрат за рік функціонування

Стаття матеріальних витрат	Кількість, одиниць	Ціна одиниці, грн	Загальна сума за місяць, грн	Загальна сума за рік, грн
1	2	3	4	5
1. Сировина				
Ягоди та фрукти в асортименті	100	99,05	9905,48	118865,81
Алкогольні напої в асортименті	109	247,95	27129,73	325556,74
Кава та чай в асортименті	81	157,35	12745,24	152942,84
Шоколад та какао	960	50,41	48389,01	580668,09
Ковбасні продукти	251	151,35	37991,74	455900,82
Овочі	1069	73,78	78872,52	946470,22
Мясні продукти	111	190,92	21185,20	254222,36
Риба та морепродукти	240	459,69	110325,46	1323905,55
Сирні продукти	319	301,21	96184,03	1154208,35
Молочні продукти	150	114,32	17135,83	205629,90
Соуси та топінги	126	182,68	23045,29	276543,45
Спеції в асортименті	426	16,06	6845,05	82140,56
Соки та газовані напої	206	76,98	15871,81	190461,77
Снеки в асортименті	217	59,27	12864,44	154373,32
Цукор та наповнювачі	179	42,32	7573,43	90881,18
Яйця та жовтки	99	95,54	9420,16	113041,86
Олія та масло	34	694,10	23378,28	280539,35
Спагетті та рис	46	316,16	14544,38	174532,61
Хліб та інша кондитерська сировина	354	97,00	34338,00	412056,00

Продовження табл. 2.7

1	2	3	4	5
Інша сировина	135	150,00	20291,01	243492,16
2. Матеріали	2300	39,39	90593,36	1087120,36
3. Засоби санітарної гігієни	286	68,31	19536,19	234434,30
4. Канцелярські товари	232	20,40	4740,59	56887,05
Всього			742906,22	8914874,67

Джерело: створено автором [43,44].

Розглядаючи основні статті витрат, у табл. 2.7 наведений список необхідних матеріалів у асортименті. Для кращого розуміння розглянемо всі статті витрат.

Першочергово розглянемо витрати на сировину. До ягід та фруктів відносяться як заморожені ягоди, так і фрукти для прикрашання страв, так і для приготування соків та смузі.

Серед алкогольних напоїв в асортименті входять як слабоалкогольні напої (білі та червоні вина, сидр, пікон, портвейн) та міцні алкогольні напої (горілка, текіла).

До ковбасних виробів відносяться закупівлі за такими видами як, паперонні, бекон, ковбаски, мисливські ковбаски, шинка, фарш змішаний, кордон блю, нагетси, салямі.

А до м'ясних продуктів відносяться сирі види м'яса, такі як стейк яловичий, гомілки курячі, курине філе, курячі крильця та перепілки.

Серед риби та морепродуктів є невелика кількість продуктів, а саме: стейк лосося, лосось слабосолений, устриці, кальмар, вугор, креветки в клярі.

Найбільш місткими серед усіх є замовлення сирних продуктів та овочів.

До овочів відносяться свіжі та консервовані овочі: пекінська капуста

капуста білокачанна, печериці, картопля, перець, огірок, помідори чері, оливки, цибуля червона, морква, салат айсберг, кукурудза, квасоля у томаті, томати, авокадо.

До статті витрат сирні продукти відносяться моцарела сир творожний, сир фета, сир філадельфія, сир пармезан, сир твердий, вершковий сир, крем сир, сир камамбер, сир чедер, сир камамбер в клярі, моцарела в клярі, сир маскарпоне та сир пармезан.

Снеки в асортименті містять в собі вартість за різні чіпси, сирні косички, та смажені горішки.

Хліб та інші кондитерська сировина вміщує в себе хліб, грінки, розпушувач тіста, меренгу, печиво, кляр, крихта для декорації, бісквіт, борошно, тісто на піцу.

Останнім пунктом у сировині є інші витрати, до яких відносяться лимонний сік, бульйон, морозиво, стаканчики вафельні, оцет рисовий, гранола та листи норі.

Другочерговим у списку є стаття витрат на матеріали. Під цією статтею розуміються розхідні матеріали, а саме серветки паперові, зубочистки, трубочки, палички для суші, рукав для випікання, фольга харчова, пергамент, харчова плівка, одноразові тарілки, прибори та стакани з кришечками; коробки, крафт пакети, шапочки одноразові, рукавички гумові, маски одноразові, резинові рукавички.

Передостаннім ми розглядаємо витрати на засоби санітарної гігієни, до якої відносяться витрати на дезінфектори, губки, миючі засоби, пакети для сміття, металеві губки, серветки для прибирання, серветки для підлоги, рідке мило, миючі засоби для посуду, туалетний папір, освіжаючі повітря та рушники паперові.

Останнім і найменш містким можна вважати витрати на канцелярські товари, до яких входять ручки, білі листи, папки, чорнила, блокноти, клей, стікери, конверти, етикет-стрічка, стрічка касова, папір для нотатків, скріпки, ніж канцелярський, скоч та книга обліку

Отже, можна зробити висновок про місткість витрат. Найбільшу частку складають витрати на матеріали, а саме ця сума за місяць та рік відповідно складає 628 036,08грн. та 7 587 631,51 грн., найменшу частку складають витрати

на канцелярські товари - 4740,59грн та 56887,05 грн. Серед іншого, вартість засобів санітарної гігієни 19536,19грн та 234434,30грн і матеріали 90593,36грн на місяць та 1087120,36 грн на рік.

Для формування поточних витрат необхідним пунктом є розглянути штат ресторану.

Штат нашого ресторану складає 37 осіб. Серед яких 17 працівників кухні (кухари, кондитери та прибиральники), 14 працівників залу (офіціанти, бармени, касири та аніматори). До адміністративної ланки відносяться директор, шеф-кухар, адміністратори залу та головний кондитер – 5 осіб, а також в основній ланці знаходиться бухгалтерія ресторану.

Детально суму заробітної плати та направлення роботи працівників можна розглянути у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Штатний розклад ресторану

Посада	Кількість посадових осіб	Заробітна плата за місяць без ЄСВ, грн	Заробітна плата за місяць з ЄСВ, грн
Директор	1	22464,00	28800,00
Адміністратор залу	2	29796,00	38200,00
Шеф-кухар	1	18720,00	24000,00
Офіціант	7	54054,00	69300,00
Кухар	12	143208,00	183600,00
Кондитер	2	23868,00	30600,00
Головний кондитер	1	18720,00	24000,00
Бухгалтер	1	17160,00	22000,00
Бармен	2	23868,00	30600,00
Маркетолог	1	17862,00	22900,00
Касир	2	22464,00	28800,00
Прибиральники	3	18954,00	24300,00
Аніматори дитячі	3	19188,00	24600,00
Усього	38	430326,00	551700,00

Джерело: створено автором.

Важливо обрати висококваліфікованих майстрів своєї справи для продуктивного функціонування закладу. Кожен член команди відіграє колосальну роль у її функціонуванні ресторанного бізнесу.

Директор ресторану – це основний важіль правильного функціонування закладу, бо він вирішує всі найважливіші питання та відповідає на організацію всього робочого процесу. Директор повинен мати вищу профільну освіту та навички управління для успішного ведення ресторану.

Другою керуючою ланкою є шеф-кухар, головний кондитер та адміністратор зали. На ці три особи також лягає велика відповідальність за організацію та планування часу та облік необхідних покупок. На шеф-кухара та кондитера випадає також відповідальність за задоволення потреб клієнтів, створення меню та забезпечення ефективності роботи кухонних процесів. Адміністратор залу, контролює процеси та атмосферу ресторану.

Для ресторану ТОВ на загальній формі оподаткування необхідне якісне ведення бухгалтерського обліку, тому бухгалтер повинен бути кваліфікованим та розуміючим сферу, у якій працює.

Кухари – це фундамент на якому тримається ресторан і їх вибір повинен бути дуже ретельний. Найважливішим при виборі кухарів є наявність відповідної практики у сфері приготування страв.

Прибиральники повинні швидко реагувати на виконувати необхідні дії, так як вони є помічниками для всього іншого персоналу (кухарів, кондитерів, барист та навіть офіціантів).

Офіціанти – це настрій закладу. Вони несуть позитивний настрій та бажання повернутися знову. Виконуючи функцію доставки їжі до клієнта їх роль збільшується, тому вони важливі.

За баром працюють дві персони – бармен-бариста та касир. Бармен-бариста постачає відвідувачів напоями, а касир – це відповідальний за правильність фінансових розрахунків та відіграє важливе значення у сфері фінансів.

Також, до штату входять 3 аніматори. Так як ресторан сімейного типу, орієнтація йде також на дитячі розваги, як вже описувалось вище. Тому, аніматори надають послуги догляду за дітьми і цим спрощують та покращують час проведення і для дітей і для батьків.

Ще одним етапом є розрахунок амортизаційних відрахувань, які представлені у таблиці 2.9.

Амортизаційними витратами є процес, коли здійснюється перенесення вартості основних засобів на продукцію, яка виготовляється з їх участю.

Таблиця 2.9

Сума амортизаційних відрахувань на місяць та рік

Основні засоби	Вартість, грн	к-сть, од.	термін служби, роки	сума амортизаційних відрахувань за місяць, грн	сума амортизаційних відрахувань за рік, грн
1	2	3	4	5	6
Пароконвектомат	172215	1	5	2870,25	34443
плита індукційна	82673	1	5	1377,88	16534,6
плитка з полицею 4 конфорки					
стіл холодильний	65102	6	5	1085,03	13020,4
фритюрниця	50740	1	5	845,67	10148
електрична					
овочерізка	48805	1	5	813,42	9761
міксер	22231	1	5	370,52	4446,2
планетарний					
слайсер	21285	1	5	354,75	4257
зонт витяжний	15523	1	5	258,72	3104,6
острівний					
плита індукційна	9374	3	5	156,23	1874,8
ваги настільні	7307	2	2	304,46	3653,5
професійна	63984	1	5	1066,40	12796,8
посудомийна машина					
льдогенератор	13674	1	5	227,90	2734,8
соковижималка	11180	1	5	186,33	2236
блендер	10922	1	5	182,03	2184,4
міксер для коктейлів	9073	1	5	151,22	1814,6
шафа морозильна	97868	2	5	1631,13	19573,6
шафа холодильна	76067	4	5	1267,78	15213,4

Продовження табл. 2.9

1	2	3	4	5	6
шафа холодильна барна	35690	1	5	594,83	7138
кавоварка	128957	1	5	2149,28	25791,4
вітрина холодильна	29584	1	5	493,07	5916,8
комп'ютер	32199	1	2	1341,63	16099,5
принтер	9999	1	2	416,63	4999,5
РРО	13284	2	2	553,50	6642
генератор	10500	2	5	175,00	2100
сканер	3899	1	2	162,46	1949,5
усього	1042135			19036,12	228433,4

Джерело: складено автором.

Отож, можна побачити, що загальна амортизаційна сума за місяць складатиме 19036,12 грн, а так як сума відрахувань кожного місяця буде сталою, то сума на рік складає 228433,4 грн.

Останнім пунктом розрахунку поточних витрат є сума вартості за комунальні послуги, інтернет та вивіз сміття, які представлені у таблиці нижче.

Таблиця 2.10

Витрати на комунальні послуги

Статті витрат	Тариф, грн	Сума за місяць, грн	Сума за рік, грн
1	2	3	4
Водопостачання	22,9 за 1 м3	4485,89	53830,66
Електроенергія	2,65 за 1 кВт	25324,73	303896,70
Газове опалення	13,6 грн за м3	14524,80	87148,80
Зв'язок та Інтернет	1500	1500	18000
Вивіз сміття	5000	5000	60000
Усього		50835,41	522876,16

Джерело: створено автором [45].

Під час розрахунку водопостачання були проведені розрахунки згідно нормативних документів і було встановлено, що одна страва, яка реалізується в ресторані споживає 16 літрів води, тим самим ми повинні помножити суму

страв на місяць— 8496 на 16 літрів води, перевести в м³ та помножити на 22,9 грн на 1 м³ і відповідно помножити на 12 місяців для розрахунку суми за рік.

Для розрахунку електроенергії був розрахований приблизний час споживання електронних приборів та помножений на їх потужність, згідно цього ми отримали суму потужності на місяць 9556,5 кВт та 19113 кВт на рік, що помножили на суму за 1 кВт - 2,65 грн.

Газове опалення розраховувалась з урахуванням площі ресторану, тобто 306 м². Середня кількість витрат природного газу на таку площу становить 35,6 м³. З цього виходить, що сума на один місяць опалювального сезону сума буде дорівнювати 14524,8 грн, а на рік, з урахуванням неопалювального сезону в середньому ця сума буде складати 87148,8 грн.

Вартість за зв'язок та інтернет на місяць становить 1500 грн, так як вже було зазначено вище.

До вартості сміття входить сума обслуговування за вивіз одного сміттевого баку.

Після проведення всіх розрахунків, можна згрупувати всю отримавши інформацію в одну таблицю 2.11.

Таблиця 2.11

Загальні поточні витрати на функціонування СПД

Найменування витрат	Витрати за місяць, грн	Витрати за рік, грн	Питома вага, %
1. Матеріальні витрати	742906,22	8914874,59	47,29
2. Заробітна плата з ЄСВ	551700	6620400	35,12
3. Амортизаційні відрахування	19036,12	228433,40	1,21
4. Комунальні платежі	50835,41	522876,16	2,77
5. Виплати по кредиту	81035,01	921118,72	4,89
6. Витрати на автомобіль	25498,00	305976,000	1,62
7. Послуги інтернету	1500,00	18000,00	0,10
8. Аренда будівлі	100062,00	1200744,00	6,37
Інші витрати	10000,00	120000,00	0,64
Усього	1582572,7554	18852422,87	100,00

Джерело: створено автором.

Отож, аналізуючи всі отримані дані, можна прийти до висновку, що найбільш капіталомісткими є витрати на матеріали - майже 48%, другим за капіталомісткістю є сума заробітної плати у 35%; від 2,8% до 6,38% складають такі статті як оренда будівлі, комунальні платежі та виплати по кредиту, і найменшу частку складають послуги з інтернету, амортизаційні відрахування та витрати з лізингу.

Висновки до другого розділу.

- 1) Ресторан “Mon chouchou” має відносно нову нішу у розвитку сфери харчальної їжі. Ресторан має велику кількість переваг, таких як зручне розташування, наявність власних сторінок у соціальних мережах, різні дисконтні системи, система захисту від відходів та система підписки на ресторан.
- 2) Розглядаючи статті витрат, до первинних витрат входять витрати на оренду приміщення та його ремонт, на відкриття ресторану, вартість придбання необхідного обладнання та матеріалів, лізинг автомобілю та витрати на його обслуговування, вартість сировини та розхідних матеріалів на 2 місяці, придбання меблів, РРО, страхування, система охорони, реклама, Інтернет та сума за обчислювальні системи, що в загальній сумі становить 4640443,89 грн. Серед яких, 45%, або 2100000 грн буде взято в кредит під 9% річних.
- 3) Поточні витрати складають суми на: матеріальні витрати, заробітну плату, амортизаційні відрахування, оренда приміщення, лізинг та обслуговування автомобіля, комунальні платежі, оплата інтернету та виплати по кредиту. Загальна сума витрат на місяць складає 1801582,25грн і за рік 20402281,20грн.

РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ

3.1. Розрахунок та аналіз показників ефективності проєкту

Останнім розрахунковим етапом написання роботи є оцінка економічної ефективності, їх розрахунок та аналіз. Для цього доцільно дослідити грошовий потік по рокам діяльності, а потім знайти значення чистої поточної вартості, індексу прибутковості, терміну окупності та внутрішню норму прибутковості.

Економічний аналіз розглядає проєкт на макрорівні та оцінює обґрунтованість залучення та використання проєкту в умовах обмеженості національних ресурсів та конкуренції за їх використання. Він розглядає проєкт на макрорівні та оцінює обґрунтованість залучення та використання проєкту в умовах обмеженості національних ресурсів та конкуренції за їх використання.

Метою економічного аналізу проєкту є визначення привабливості проєкту для національної економіки, оцінка його економічної ефективності на основі альтернативної вартості ресурсів, що використовуються для реалізації проєкту, а також визначення того, чи може проєкт сприяти підвищенню національного добробуту країни [46].

Доцільно починати з розрахунку прибутковості та грошового потоку діяльності ресторану. Під грошовим потоком або рухом грошових коштів розуміється надходження грошових коштів та їхні виплати, наявність грошових коштів як на сьогодні, так і на перспективу. Грошовий потік визначається під час упорядкування балансу грошових потоків (кеш-фло) [47].

Баланс грошових потоків необхідний для остаточного визначення обсягу коштів, які необхідно залучити для успішного фінансування поточної господарської та інвестиційної діяльності. Він визначає ймовірність досягнення бізнес-цілей, покладених в основу бізнес-плану. Якщо результати не

задовольняють керівництво компанії та інвесторів, немає сенсу розглядати інші фінансові показники проєкту взагалі.

Інформація про грошовий потік, наведена у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Рахунок прибутку та грошового потоку за роками функціонування ресторану

Показники	За роками (грн)				
	1-ий рік	2-й рік	3-й рік	4-й рік	5-й рік
1. Виручка від реалізації продукції (послуг), усього	22915362,00	25436051,82	26962214,93	28579947,82	30294744,69
2. ПДВ (до бюджету)	2800097,48	25177779,22	26510778,61	28110632,59	29806388,41
3. Чистий дохід	20115264,52	23485420,59	24978628,93	25742114,01	26555225,62
4. Поточні витрати	18852422,87	1692358,63	1532149,68	2368518,58	3251162,79
5. Фінансовий результат (прибуток/збиток)	1262841,65	1387734,08	1256362,74	1942185,23	2665953,49
6. Чистий прибуток	1035530,15	1387734,08	1223018,74	1908841,23	2632609,49
7. Грошовий потік	1263963,55	1503949,92	1586858,49	2501144,44	3385560,63

Джерело: створено автором.

Під час усіх математичних та фінансових розрахунків, доцільним було використання системи Excel.

Сума ПДВ розраховується з урахуванням сум, які ресторану необхідно оплатити за свої послуги та продукцію та сумою, яку виплатили постачальники під час покупки матеріалів. Сума за 1-ий рік за ПДВ за свою продукцію складає 4583072,40 грн на рік. Так як сума за матеріали складає 8914874,59 грн, то додатково вираховується сума ПДВ розміром 1782974,92 грн на рік. Згідно цієї

інформації, можна проаналізувати інформацію за всі перші 5 років функціонування ресторану.

Загальна сума необхідних виплат по ПДВ: податок за власні товари – податок за виплачені товари. Детальну інформацію щодо розрахунків можна розглянути нижче.

— 1 рік: 4583072,40 грн - 1782974,92 грн = 2800097,48 грн.

— 2 рік: 4880972,11 грн - 1898868,29 грн = 2982103,82 грн.

— 3 рік: 5198235,3 грн - 2022294,73 грн = 3175940,57 грн.

— 4 рік: 5536120,59 грн - 2153743,88 грн = 3382376,70 грн.

— 5 рік: 5895968,43 грн - 2141530,28 грн = 3754438,14 грн.

Для розрахунку чистого доходу необхідно від виручки від реалізації продукції, відняти суму ПДВ по бюджету. Отже, суми чистого доходу розраховані за такою формулою:

Чистий дохід = виручка від реалізації продукції – ПДВ.

Розглянемо чистий дохід за перші 5 років функціонування:

— 1 рік: 22915362 грн - 2800097,48 грн = 20115264,52 грн.

— 2 рік: 24404860,53 грн - 2982103,82 грн = 21422756,71 грн.

— 3 рік: 25991176,46 грн - 3175940,57 грн = 22638859,90 грн.

— 4 рік: 27680602,93 грн - 3382376,70 грн = 24121850,23 грн.

— 5 рік: 29479842,13 грн - 3754438,14 грн = 25549027,98 грн.

Наступним пунктом є розрахунок фінансового результату, він розраховується за таким принципом:

Фінансовий результат = чистий дохід – поточні витрати.

Розглянемо фінансовий результат за перші 5 років функціонування нижче.

— 1 рік: 20115264,52 грн - 18852422,87грн = 1262841,65 грн.

— 2 рік: 21422756,71 грн - 20077830,35грн = 1344926,36 грн.

— 3 рік: 22638859,90 грн - 21173169,33грн = 1465690,57 грн.

— 4 рік: 24121850,23 грн - 21479579,53грн = 2642270,70 грн.

— 5 рік: 25549027,98 грн - 21805906,4грн = 3743121,58 грн.

Чистий прибуток від реалізації продукції вираховується як: фінансовий результат * 0,82 (податок на прибуток: 1-18%)

Розглянемо чистий прибуток за перші 5 років функціонування:

— 1 рік: $1262841,65 \text{ грн} * 0,82 = 1035530,15 \text{ грн.}$

— 2 рік: $1344926,36 \text{ грн} * 0,82 = 1102839,61 \text{ грн.}$

— 3 рік: $1465690,57 \text{ грн} * 0,82 = 1201866,27 \text{ грн.}$

— 4 рік: $2642270,70 \text{ грн} * 0,82 = 2166661,97 \text{ грн.}$

— 5 рік: $3743121,58 \text{ грн} * 0,82 = 3069359,70 \text{ грн.}$

Розрахувавши всі попередні показники можна знайти суми грошових потоків за всі роки функціонування. Грошовий потік = чистий прибуток + амортизація. Амортизація за перші 2 роки є сталою, але на другий рік вона знижується через закінчення терміну амортизування для деяких видів обладнання.

Отже, грошовий потік за перші п'ять років функціонування ресторанного бізнесу складає:

— 1 рік: $1035530,15 \text{ грн} + 228433,4 \text{ грн} = 1263963,55 \text{ грн.}$

— 2 рік: $1102839,61 \text{ грн} + 228433,4 \text{ грн} = 1331273,01 \text{ грн.}$

— 3 рік: $1201866,27 \text{ грн} + 195089,4 \text{ грн} = 1396955,67 \text{ грн.}$

— 4 рік: $2166661,97 \text{ грн} + 195089,4 \text{ грн} = 2361751,37 \text{ грн.}$

— 5 рік: $3069359,70 \text{ грн} + 195089,4 \text{ грн} = 3264449,10 \text{ грн.}$

Отож, прорахувавши всі необхідні показники, ми можемо далі використати цю інформацію для розрахунку показників ефективності проєкту, які містяться у таблиці 3.2., але перед цим нам необхідно дослідити також послідовність зниження вартості початкових інвестицій, які наведені у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2. відображає з якою швидкістю (в роках) і грошовою закономірністю даний ресторан окупить свої первинні витрати. Ця інформація необхідна для подальшого дослідження економічної ефективності нашого проєкту, інформація про які наведена нижче у таблиці 3.3. Згідно цієї таблиці

можна побачити візуальним методом на якому етапі функціонування ресторан вийде в плюс.

Таблиця 3.2

Грошовий потік наростаючим підсумком

Показники	За роками, грн				
	1-й рік	2-й рік	3-й рік	4-й рік	5-й рік
1	3	4	5	6	7
1. Грошовий потік наростаючим підсумком	-4640443,89	-3376480,34	-2045207,32	-648251,65	1713499,72
2. Грошовий потік	1263963,55	1331273,01	1396955,7	2361751,37	3264449,1

Джерело: створено автором.

Розрахунок грошового потоку наростаючим підсумком необхідний для того, щоб ми мали можливість розрахувати термін окупності.

Таблиця 3.3

Показники економічної ефективності проєкту

Показник	Значення
1	2
3. Ставка дисконтування	17,30%
4. Чиста поточна вартість (NPV)	987 704,63 ₴
5. Внутрішня норма прибутковості (IRR)	28,08%
6. Індекс прибутковості (PI)	1,21
7. Термін окупності (PP)	4,15

Джерело: створено автором.

Перший показник при аналізі економічної ефективності є показник чистої поточної вартості проєкту. Для того, щоб повернути або, принаймні, забезпечити окупність інвестованих коштів, необхідно досягти такого стану, коли чиста

теперішня вартість буде більшою або дорівнюватиме нулю. Під NPV розуміють різницю дисконтованих на один період показників прибутку і витрат. Якщо прибутки і витрати подані у вигляді потоку надходжень, то NPV дорівнює сучасній величині цього потоку. Величина NPV є основою для визначення інших вимірювачів ефективності.

Для розрахунку чистої поточної вартості була обрана така функція:

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

$$-4640443,89 + \frac{1263963,55}{1+0,17} + \frac{1331273,01}{(1+0,17)^2} + \frac{1396955,67}{(1+0,17)^3} + \frac{2361751,37}{(1+0,17)^4} + \frac{3264449,1}{(1+0,17)^5} = 987\,704,63 \text{ грн}$$

Для його розрахунку використовується обрана ставка дисконтування та всі суми грошового потоку використовуюваного періоду. Так як $NPV > 0$ це свідчить про те, що проєкт є прибутковим та привабливим для інвесторів. Для більш точного аналізу необхідно дослідити також індекс прибутковості (PI), термін окупності (DPP), внутрішню норму прибутковості (IRR).

Наступним показником є внутрішня норма прибутковості. Значення внутрішньої норми прибутковості полягає в тому, що інвестор повинен порівняти отримане для інвестиційного проєкту значення IRR із ціною залучених фінансових ресурсів [48]. Якщо $IRR > CC$, то проєкт слід прийняти.

За значення CC взято число 17,3%.

Для розрахунку цього показника, була обрана така формула:

$$IRR = r_1 + \frac{NPV(r_1)}{NPV(r_1) - NPV(r_2)} * (r_2 - r_1) \quad (3.2)$$

$$0,15 + \frac{1357156,7}{1357156,7 - 423282,08} * (0,24 - 0,15) = 28,08\%$$

Отже, так як внутрішня норма прибутковості більша за ставку дисконтування, можна говорити про те, що проєкт є дохідним.

Індекс прибутковості показує відносну прибутковість проєкту або дисконтовану вартість грошових надходжень від проєкту в розрахунку на одиницю вкладень. Тобто індекс прибутковості - це метод, що порівнює теперішню вартість майбутніх грошових потоків з початковими інвестиціям. Чим більше значення цього показника, тим вищий рівень віддачі від

інвестованого капіталу. Якщо $PI > 1$, то проєкт є ефективним і його можна рекомендувати до реалізації.

Розрахований показник становить 1,21, а це свідчить про те, що проєкт приносить 20% прибутку від початкових інвестицій, тобто проєкт є прибутковим.

Останнім важливим показником ефективності є термін окупності підприємства. Термін окупності дорівнює розміру початкових інвестицій поділеної на щорічний чистий прибуток і це число складає 4 роки та 2 місяць.

Отже, можна сказати, що всі показники знаходяться в межах норми і проєкт є прибутковим.

3.2. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації

Будь-яка сфера підприємницької діяльності стикається з різними видами ризиків, на різних етапах функціонування та у різних функціональних сферах (економічні, політичні, соціальні та інші). Вони можуть відноситись як до всіх видів підприємницької діяльності, так і тільки для сфери громадського харчування.

Ризикова ситуація – це поєднання, сукупність різних обставин і умов, що створюють певну обстановку для того чи іншого виду діяльності. Іншими словами саме сукупність умов і обставин створюють ризикову ситуацію і виступають причинами ризику [49].

Визначення ризиків вважається важливим етапом при формуванні бізнес-плану, перед започаткуванням бізнесу. Аналіз цих факторів дає нам змогу запобігти тому чи іншому ризику. Найбільш місткі ризики можна розглянути у таблиці 3.4.

Значення абревіатур у таблиці відповідають наступним характеристикам оцінювання ризиків: оцінка ймовірності – ОЙ, оцінка впливу – ОВ, інтегральна оцінка -ОІ.

Таблиця 3.4

Реєстр ризиків проекту

№	Опис	ОЙ	ОВ	ОІ	Стратегія	Дії
1	Висока вартість продуктів та сировину	5	5	25	Ухилянн я, прийнятт я	Знайти інших постачальників, спроба домовитись про зниження ціни за рахунок опту
2	Проблеми з постачанням продукції	3	9	27	Прийнят тя, ухиляння	Спроба знайти інших постачальників
3	Технічні проблеми з обладнанням	4	7	28	Прийнят тя, зниженн я	Проводити постійний моніторинг стану обладнання
5	Недостатня кількість грошових коштів	4	9	36	ухиляння , зниженн я	Пошук інвесторів
6	Нестабільна політична ситуація	8	9	72	Ухилянн я, прийнятт я	Пристосуватись до обставин
7	Висока конкуренція	7	6	42	Прийнят тя	Примінення систем знижок та заохочення для привернення уваги
8	Недостатня мотивація персоналу	3	7	21	Зниженн я, умовні дії	Проведення дружніх кругів, переконання в важливості спільної мети
9	Нестача кадрів	5	7	35	Умовні дії	Проведення співбесід, надання інформації про вільні вакансії
10	Високі тарифи на комунальні послуги	5	6	30	Прийнят тя, ухиляння	Економія на природних ресурсах
11	Прийняття не ефективних управлінськи х рішень	5	8	40	Ухилянн я	Проконсультуватися у аутсортинговій компанії
12	Природно-екологічні ризики	2	9	18	Прийнят тя, ухиляння , умовні дії	Шукати методи уникнення та можливість оренди нового приміщення

Джерело: створено автором

Висока вартість на продукти та сировину можуть призвести до банкрутства. Тому необхідно постійно контролювати цінову політику постачальників та змінювати їх, якщо ціни не задовольняють, або збільшувати рівень цін у ресторані.

Проблеми з постачанням продукції розглядаються саме у розрізі доставки м'ясних продуктів, так як ресторан направлений на халяльний вид продукції. Мала кількість місцевих постачальників дає нам необхідність розширювати базу постачальників з залученням сусідніх міст.

Технічні проблеми з обладнанням можуть виникнути на будь-якому етапі функціонування і для їх запобігання необхідно здійснювати постійний моніторинг стану обладнання та проводити технічні огляди.

Нестача кадрів може призвести до постійного перенавантаження персоналу та погіршенню обслуговування клієнтів. Цю проблему можна вирішити проведенням постійних співбесід та надання інформації про вільні вакансії.

Недостатня кількість грошових коштів може призвести до того, що проєкт необхідно буде припинити або призупинити. Для вирішення проблеми можна знайти додаткових інвесторів.

Політична нестабільність може знизити попит на послуги ресторанного бізнесу. Серед вирішень цієї задачі можна змінити місце або зменшити габарити виготовлення продукції.

Ресторанне господарство знаходиться на етапі активного розвитку, тому існує великий рівень конкуренції. Високий рівень конкуренції призводить до того, що кількість відвідувачів падає і щоб цього не сталося, необхідно почати використовувати різні системи дисконтування та використати системи заохочень для привернення уваги.

Недостатня мотивація персоналу призводить до погіршення надання послуг, тому необхідно створювати дружню атмосферу в колективі, яка починається з керівної ланки.

Не дивлячись на те, що рівень робочої сили достатньо високий, знайти кваліфікованих працівників доволі складно, тому, щоб запобігти нехватці кадрів, необхідно постійно оновлювати інформацію стосовно вільних вакансій та проводити співбесіди.

Високий ризик відіграє високий рівень вартості на комунальні послуги, який буде займати високу частку витрат. Для мінімізації ризику необхідно більш ергономічно використовувати природні ресурси.

Прийняття неефективних управлінських рішень грозить як і деяким проблемам, як неправильно написаний робочий графік, так і великі витрати через ці помилки. Для уникнення цього ризику можливо проконсультуватися у аутсортинговій компанії.

Ризики природно-екологічних факторів зараз зазнає високого рівня, тому, щоб цьому запобігати, необхідно мати на увазі інші місця для можливої оренди.

Висновки до третього розділу:

- 1) Для розрахунку показників ефективності передусім було розраховано майбутню виручку від реалізації продукції та грошовий потік. Отож, прибуток на перший рік функціонування склав 22915362,00 грн, а грошовий потік 1263963,55 грн. Відповідно за другий рік виручка - 25436051,82 грн, грошовий потік - 1503949,92 грн. У третьому році виручка склала 26962214,93 грн, грошовий потік - 1586858,49 грн. У четвертому році виручка склала 28579947,82 грн та грошовий потік - 1942185,23. Останній рік дослідження – п'ятий. В ньому виручка складала 30294744,69 грн і грошовий потік - 2665953,49 грн. Можна побачити, що виручка та грошовий потік мають тенденцію зростання.
- 2) На основі грошового потоку, були розраховані показники ефективності проекту, такі як ставка дисконтування – 17,30%; чиста поточна вартість 987 704,63 грн, внутрішня норма прибутковості - 28,08%; індекс прибутковості – 1,21 та термін окупності – 4,15. Розглянувши всі ці

показники, можна побачити, що їх значення говорять про прибутковість проєкту.

- 3) Серед основних ризиків можна виділити найбільш вагомi, згідно інтегральної оцінки, це нестабільна політична ситуація, високий рівень конкуренції, прийняття не ефективних управлінських рішень, нестача кадрів та недостатня кількість грошових коштів. Серед менш вагомих також є висока вартість сировини та проблеми з постачанням, технічні проблеми з обладнанням, недостатня мотивація персоналу, високі тарифи на комунальні послуги та природно-екологічні чинники.

ВИСНОВКИ

Розглянувши теоретичні питання створення власного бізнесу в сфері послуг, в дипломній роботі були зроблені наступні висновки:

1. Ресторанне підприємництво є важливою галуззю на всіх етапах розвитку суспільства. Воно має значний вплив на державу та економіку, забезпечуючи нові робочі місця, сплачуючи податки та сприяючи розвитку туризму. Для населення ресторани також мають велике значення, створюючи атмосферу відпочинку, впливаючи на культуру харчування та пропонуючи різноманітні кулінарні традиції. Наше новостворене підприємство буде працювати у сфері громадського харчування, зосереджуючись на ресторані та мобільному харчуванні. Ресторанне господарство включає в себе купівлю-продаж товарів та послуг для задоволення потреб покупців у харчуванні.
2. Основним видом економічної діяльності за КВЕД-2010 виділяємо 56.10 - діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування, а серед другорядних видів діяльності: 56.30 – обслуговування напоями; 10.71 - виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання; 10.32 - виробництво фруктових і овочевих соків.
3. Практична реалізація підприємницької ідеї полягає у створенні товариства з обмеженою відповідальністю «Ресторан “Mon chouchou”» з направленням на халяльні страви, на загальній формі оподаткування. Перед вибором системи оподаткування та організаційно-правової форми були проведені порівняльні дослідження.
4. Після аналізу ринку громадського харчування в Україні можна зробити висновок про доцільність створення ресторанного бізнесу у певних регіонах. Також важливо враховувати тенденції розвитку цієї сфери, такі як тренд здорового харчування та глобалізація кухні. Пандемія COVID-19 суттєво вплинула на ресторанну сферу, примусивши багато закладів припинити діяльність або адаптуватися до нових умов. Проте, після

пандемії ресторани почали відновлювати роботу та розвивати нові напрямки, такі як ресторани сімейного типу.

5. Основною конкурентною перевагою є направлення на кухні різних країн, використовуючи халяльні технології приготування. Сильні сторони цього закладу включають нову нішу, зручне розташування, наявність власної сторінки в соціальних мережах та сайту, систему доставки, велику карту меню з багатьма десертами, сильну команду, систему захисту від відходів та системи знижок та підписки на послуги ресторану. Однак, є кілька слабких сторін, таких як мала кількість постачальників, високі ціни, мала кількість традиційних страв халяльної кухні порівняно з конкурентами, незручний графік роботи, відсутність робітника з постійного контролю якості продукції, недостатня кількість бюджету для реклами та направленість. У закладу є можливості для розвитку, такі як розширення карти страв, розширення на інші області, зростання ринку сировини, партнерські відносини з іншими закладами, можливість збільшення кількості посадкових місць та території закладу, реклама у всіх соціальних мережах та зростання попиту на продукцію. Однак, є також небезпеки, такі як поява конкурентів, зміна смаків населення, інфляція та збільшення цін на продукти, плінність кадрів, економічна та політична нестабільність, низький рівень купівельної спроможності населення та мала кількість клієнтів.
6. Загальною сумою на стартовий капітал ресторану вважається 4640443,89 грн, більша частина суми складає витрати на необхідний інвентар. У якості джерел фінансування були залучені власні кошти та кошти кредитних установ. Серед яких сума власних коштів складає 2540443,89 грн (55%), а сума залучених коштів складає 2100000,00 грн (45%).
7. Сума поточних витрат на функціонування ресторану «Mon chouchou» складає 1575621,15 грн на місяць та відповідно 18820304,95 грн на рік. Найбільшу питому вагу з усіх витрат, складають витрати на матеріальні потреби ресторану.

8. Почавши 3 розділ написання роботи, я оцінила економічну ефективність проєкту, що включає розрахунок та аналіз грошового потоку, а також визначення показників, таких як чиста поточна вартість, індекс прибутковості, термін окупності та внутрішня норма прибутковості. За ставку дисконтування було обране число 17,3% і, орієнтуючись на це значення, були усі розраховані наступні показники. Чиста поточна вартість повинна бути більше нуля, і вона становить 987 704,63 грн. Внутрішня норма прибутковості, для ефективного функціонування, повинна бути більшою за ставку дисконтування, у нашому випадку вона більша на 10,78%. Позитивним індексом прибутковості вважається число, яке перевищує одиницю: $PI=1,21$. Останнім є термін окупності, який складає приблизно 4 роки і 2 місяці.
9. Сучасний світ переповнений ризиків як у повсякденному житті, так і бізнес-житті, тому, актуальним є виділення основних ризиків нашого ресторану, серед них є такі: нестабільна політична ситуація, високий рівень конкуренції, прийняття не ефективних управлінських рішень, нестача кадрів, недостатня кількість грошових коштів, висока вартість сировини та проблеми з постачанням, технічні проблеми з обладнанням, недостатня мотивація персоналу, високі тарифи на комунальні послуги та природно-екологічні чинники.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Варналій З. С., Васильців Т. Г., Лупак Р. Л., Білик Р. Р. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. Чернівці: Технодрук, 2019. 264 с. (дата звернення: 12.01.2024).
2. Балджи М. Д., Однолько В. О. Економіка та організація торгівлі: навч. посібник. Київ: ОНЕУ, 2021. 344 с. (дата звернення: 12.01.2024).
3. Too Good To Go: веб-сайт. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Too_Good_To_Go (дата звернення: 12.01.2024).
4. 67% українців вважають себе віруючими людьми, але лише 10% з них є членами релігійних громад – дослідження: веб-сайт. URL: [https://www.bing.com/search?q=67%25+українців+вважають+себе+віруючими+людьми%2C+але+лише+10%25+з+них+є+членами+релігійних+громад+-+дослідження+\(interfax.com.ua\)&cvid=3a0fd6bda99048878e9491f5fd3d0790&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUyOdIBBzU4M2owajSoAgCwAgA&FORM=ANAB01&PC=LCTS](https://www.bing.com/search?q=67%25+українців+вважають+себе+віруючими+людьми%2C+але+лише+10%25+з+них+є+членами+релігійних+громад+-+дослідження+(interfax.com.ua)&cvid=3a0fd6bda99048878e9491f5fd3d0790&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUyOdIBBzU4M2owajSoAgCwAgA&FORM=ANAB01&PC=LCTS) (дата звернення: 15.01.2024).
5. Шаповалова О. О. Іноземні студенти в Україні: статистичні дані. Київ: УДЦМО, 2020 – 60 с. (дата звернення: 15.01.2024).
6. Ісламський духовно-культурний центр: веб-сайт. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%86%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%BC%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%B4%D1%83%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%BE-%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D1%86%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%80 (дата звернення: 16.01.2024).
7. Olx. Оренда комерційного приміщення біля проїжджої та прохідної частини в центрі міста Дніпро: веб-сайт. URL: <https://www.olx.ua/uk/nedvizhimost/kommercheskaya-nedvizhimost/arenda->

- kommercheskoy-nedvizhimosti/q-
%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BC%D1%96%D1%89%D0%B5%D0%B
D%D0%BD%D1%8F-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-
%D0%BA%D0%B0%D1%84%D0%B5/ (дата звернення: 19.01.2024).
8. Про підприємництво : Закон України від 07.02.1991 р. № 698-XII : станом на 11 лют. 2022 р. (дата звернення: 21.01.2024).
9. КВЕД. Коди видів економічної діяльності: веб-сайт. URL: https://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10_i.html (дата звернення: 21.01.2024).
10. Зрозумілі кроки для відкриття бізнесу: веб-сайт. URL: [https://www.bing.com/search?q=StartBusinessChallenge%3A+покрокові+інтерактивні+інструкції+як+відкрити+бізнес+\(regulation.gov.ua\)&cvid=c24b7c6d9e9646b18db61b1168031fac&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUUYOTIGCAEQRRg60gEIMTAyN2owajSoAgCwAgA&FORM=ANAB01&PC=LCTS](https://www.bing.com/search?q=StartBusinessChallenge%3A+покрокові+інтерактивні+інструкції+як+відкрити+бізнес+(regulation.gov.ua)&cvid=c24b7c6d9e9646b18db61b1168031fac&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUUYOTIGCAEQRRg60gEIMTAyN2owajSoAgCwAgA&FORM=ANAB01&PC=LCTS) (дата звернення: 22.01.2024).
11. Ліцензія на роздрібну торгівлю алкогольними напоями. Гід з державних послуг - Гід онлайн Дія: веб-сайт. URL: <https://guide.diia.gov.ua/view/vydacha-litsenzii-na-pravo-rozdribnoi-torhivli-alkoholnuyu-napoiamy-1d5720b1-e842-4694-be9f-587e7ca6afa4> (дата звернення: 22.01.2024).
12. Вимоги санітарного законодавства для закладів громадського харчування: веб-сайт. URL: <https://www.victoriya.ua/njvina/vymohy-sanitarnoho-zakonodavstva-dlya-zakladiv-hromadskoho-harchuvannya.html> (дата звернення: 25.01.2024).
13. Щодо класифікації форм власності : Лист Нац. банку України від 26.04.2007 р. № 62-212/428-4330: веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v4330500-07#Text> (дата звернення: 25.01.2024).
14. ФОП чи ТОВ, ось в чому питання? веб-сайт. URL: <https://finevolution.com.ua/fop-or-tov/> (дата звернення: 25.01.2024).

15. Реєстрація ТОВ: як відкрити ТОВ в Україні 2024. Сучасні платіжні рішення для вашого бізнесу: веб сайт. URL: <https://fondy.ua/uk/knowledge/llc/> (дата звернення: 26.01.2024).
16. Сутність та значення системи оподаткування в Україні: веб сайт. URL: <https://osvita.ua/> (дата звернення: 26.01.2024).
17. Система оподаткування в Україні: веб сайт. URL: https://pidru4niki.com/1207042453171/ekonomika/sistema_opodatкування_ukrayini. (дата звернення: 26.01.2024).
18. Про податок на додану вартість : Закон України від 03.04.1997 р. № 168/97-ВР : станом на 1 січ. 2011 р. (дата звернення: 29.01.2024).
19. Антошкова, Н. А. Аналіз ринку ресторанного бізнесу в Україні. *Трансформаційна економіка*, 2023. №5, 7-13: веб-сайт. URL: <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2023-5-1> (дата звернення: 02.02.2024).
20. Показники діяльності суб'єктів господарювання. Державна служба статистики України: веб сайт. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 02.02.2024).
21. Гірняк Л. І. Перспективні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. *Актуальні проблеми економіки і торгівлі в сучасних умовах: тези Міжнар. наук.-практ. конф., 15-17 травня 2019 р. Львів: ЛТЕУ, 2019. 305 с. С.169-171.* (дата звернення: 07.02.2024).
22. Гірняк Л. І. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в умовах кризи. *Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення. Міжнар. наук.-практ. конф., 18-19 червня 2020 р. Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2020. 372 с. С.184-185.* (дата звернення: 07.02.2024).
23. Бойко О. В. Перспективи ресторанного бізнесу в житті сучасного суспільства. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку: тези І Міжнар. наук.-практ. конф 16-17 листопада 2021 р. Старобільськ: Луганський національний університет імені Тараса Шевченка, 2021. 380 с. С.121-123.* (дата звернення: 07.02.2024).

24. Турчиняк М. К., Кармазіна К. Г. Розвиток закладів гостинності України під час воєнного стану. *Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства*. Міжнар. наук.-практ. конф., 25 листопада 2022 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 770 с. С.731-735. (дата звернення: 07.02.2024).
25. Бритвенко А. С., Бригіна С. І. Тенденції ресторанного бізнесу України в умовах війни. *Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства*. Міжнар. наук.-практ. конф., 25 листопада 2022 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 770 с. С.487-489. (дата звернення: 07.02.2024).
26. Мальована О. Г. Тенденції ресторанного бізнесу після повномасштабного вторгнення та шляхи подальшого відновлення ресторанних потужностей в Україні. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: тези IX Міжнар. наук.-практ. конф.*, 6-7 квітня 2023 р. К.: КНУКІМ, 2023. 478 с. С.49-51. (дата звернення: 07.02.2024).
27. Laffa Kebab. *Guide service*: веб-сайт. URL: <https://guide.in.ua/business/259792/laffa-kebab-%D0%B4%D0%BD%D1%96%D0%BF%D1%80%D0%BE> (дата звернення: 19.02.2024).
28. Laffa Kebab: веб-сайт. URL: <https://guide.in.ua/business/259792/laffa-kebab-%D0%B4%D0%BD%D1%96%D0%BF%D1%80%D0%BE> (дата звернення: 19.02.2024).
29. Sultan Restoran: веб-сайт. URL: https://www.facebook.com/sultandnepr?mibextid=LQQJ4d&rdid=NsWpnDDlnjBfo3dE&share_url=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2Fshare%2FxoATwycit27eRCtH%2F%3Fmibextid%3DLQQJ4d (дата звернення: 19.02.2024).
30. Турецький Ресторан Kemal Baba: веб-сайт. URL: <https://guide.in.ua/business/630042/%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD>

-kemal-baba-%D0%B4%D0%BD%D1%96%D0%BF%D1%80%D0%BE (дата звернення: 19.02.2024).

31.Ресторан Султан: веб-сайт. URL: https://tomato.ua/ua/dnepr/restaurants/sultanshchepkina#google_vignette (дата звернення: 19.02.2024).

32.Ресторан Апшерон, загальна інформація: веб-сайт. URL: <https://inforline.com.ua/uk/regions/dnipro/restaurants-dnipro/alsheron-dnipro.html> (дата звернення: 19.02.2024).

33.Заклади Східної кухні в Дніпро: веб-сайт. URL: <https://tomato.ua/ua/dnepr/cuisine/eastern> (дата звернення: 19.02.2024).

34.Ресторан Дамаск, загальна інформація, відгуки: веб-сайт. URL: <https://tomato.ua/ua/dnepr/restaurants/damask> (дата звернення: 19.02.2024).

35.Реєстрація ТОВ. Як відкрити ТОВ в Україні 2024: веб-сайт. URL: <https://faktoria-group.com.ua/uk/novini/yak-samomu-zareyestruvati-tov-v-ukra%D1%97ni-pokrokovu-instrukciya.html> (дата звернення: 22.02.2024).

36.Розцінки на будівельні роботи та ремонт: веб-сайт. URL: <https://www.rabotniki.ua/uk/price> (дата звернення: 22.02.2024).

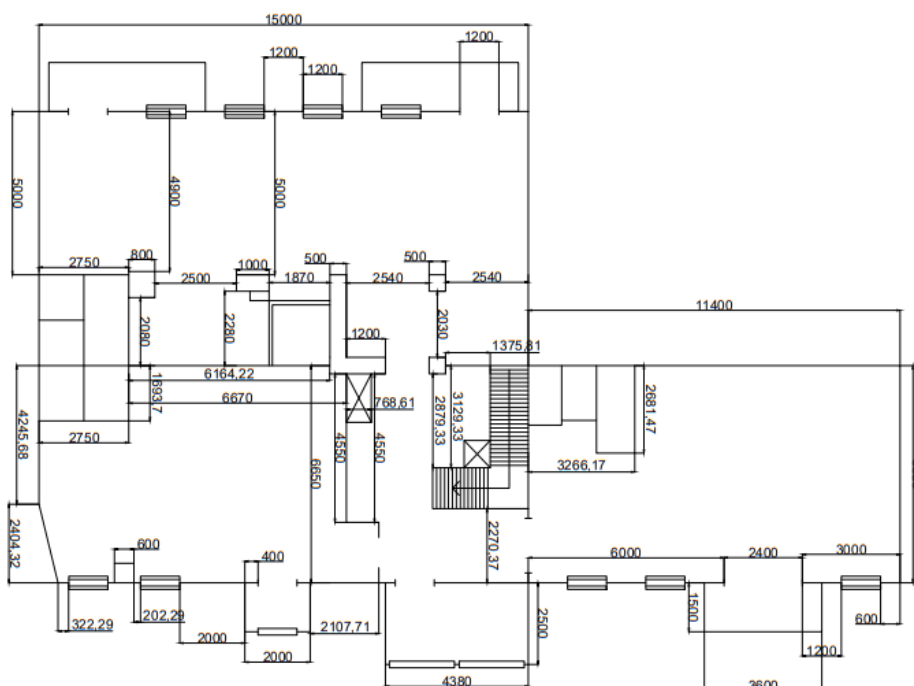
37.Готове рішення для ресторану на 50 місць: веб-сайт. URL: <https://technofood.com.ua/ua/shop/category/solutions/restoran/restoran-na-50-mest> (дата звернення: 27.02.2024).

38. Лізинг Авто Skoda Octavia: веб-сайт. URL: <https://hapai.kiev.ua/ua/product/skoda-octavia-924728> (дата звернення: 27.02.2024).

39.Меблі для кафе, бару і ресторанів: веб-сайт. URL: <https://moamebel.com.ua/ua/catalog/dlya-barov-i-restoranol> (дата звернення: 05.03.2024).

40.Інтернет для бізнесу: веб-сайт. URL: <https://kyivstar.ua/business/internet> (дата звернення: 12.03.2024).

41. Портативні касові апарати: веб-сайт. URL: <https://eurodnepr.com.ua/kassovye-apparaty-ua/portativnye-kassovye-apparaty-ua/> (дата звернення: 15.03.2024).
42. Вартість страхування бізнесу: веб-сайт. URL: <https://www.pzu.com.ua/individual/estate/small-business.html> (дата звернення: 15.03.2024).
43. Metro: веб-сайт. URL: <https://www.metro.ua/> (дата звернення: 02.03.2024).
44. Інтернет-магазин Папірус: веб-сайт. URL: <https://www.papirus.com.ua/> (дата звернення: 19.03.2024).
45. Норми витрат води та норми водоспоживання, веб-сайт: URL: <https://mtve.kp.km.ua/normi-vitrat-vodi-ta-normi-vodospozhyvannya/> (дата звернення: 23.03.2024).
46. Карпов В. А. Планування та аналіз підприємницьких проектів. Одеса: ОНЕУ, 2014. 243 с.
47. Сментина Н. В. Економіка та організація підприємницької діяльності: навч. посіб. ФОП Гуляєва В.М, 2019. 320 с.
48. Карпов В. А., Улибіна В. А. Проектний аналіз: конспект лекцій та практичні завдання. Одеса, 2005. 151 с.
49. Захарченко Н. В. Обґрунтування господарських рішень та оцінювання ризиків : навч. посіб. Одеса: ОНЕУ, 2022. 197 с.



Види ремонтних робіт, необхідних для функціонування ресторану

При формуванні витрат на ремонт приміщення будуть проведені такі види ремонтних робіт: монтаж настінних панелей мдф по каркасу, прокладка поліпропіленових труб водопостачання, внутрішня розводка труб каналізації, врізка в каналізаційний стояк, монтаж каналізаційної насосної станції, монтаж водозапірної арматури (кран, вентиль), монтаж фільтра самопромивного, монтаж кухонного подрібнювача, заміна стояків, монтаж колектора опалення, точка гарячої води, точка холодної води, монтаж каналізації, зварний шов, зварна точка, установка лічильників води, установка посудомийної машини, установка змішувача, установка умивальника або мийки, розводка труб каналізації, ізоляція труб, врізка в стояк, прокладка поліпропіленових труб, переварювання стояків, заміна гнучкої підводки сантехніком, демонтаж унітазу, демонтаж умивальника, фарбування стін водоемульсійною фарбою, підготовка стіни з гіпсокартону під фарбування, поклейка шпалер, ґрунтовка і фарбування водопровідних труб, безповітряне фарбування, послуги різноробочого, комплекс установки дверей (замок, лиштва, петлі), установка дверної коробки, установка міжкімнатних дверей, установка скла, облаштування віконних блоків, фарбування рами