

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

____ „____” _____ 20____ р.
(підпис)

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»
На тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ СТВОРЕННЯ КАФЕ
«ЛАСУНКА»**

Виконавець:

студентка ФЕУП

Старова Анастасія Юріївна

Науковий керівник:

к.е.н., доцент

Кічук Надія Вячеславівна

ОДЕСА - 2024

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми кваліфікаційної роботи. Кафе - це саме той вид бізнесу, який включає як продаж їжі та напоїв, так і час, проведений гостями у вашому приміщенні. Завдання кав'ярні — максимізувати дохід від кожного столика у вашому кафе чи ресторані протягом місяця чи року. Тому, відкриваючи кафе та ресторан, потрібно враховувати не лише якість їжі та маркетингову стратегію, а й дизайн приміщення, зручність крісел, відстань між столиками, музику. Гучна музика, яка звучить швидко, і невеликі відстані між столами та стільцями, які є незручними, зменшать кількість часу, проведеного в просторі.

Інформаційна база представлена працями провідних українських вчених та спеціалістів: Доброва Н. В. [1], Сментина Н. В. [7], Карпов В. А. [23], Захарченко Н. В. [31], Сарай Н. В. [12], які в своїх працях розглядають теоретичні аспекти підприємницької діяльності, правові основи ведення бізнесу в Україні, алгоритм започаткування власної справи та функціонування суб'єктів підприємництва, особливості функціонування бізнесу в різних сферах діяльності.

Мета кваліфікаційної роботи – теоретичні, методичні, статистичні та прикладні аспекти започаткування власного кафе.

Для того, щоб досягти поставленої мети були поставлені наступні **завдання**:

1. Навести характеристику бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері послуг.
2. Розглянути умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного господарства.
3. Обґрунтувати вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування.
4. Проаналізувати конкурентне середовище на ринку ресторанних послуг міста Одеси.
5. Оцінити внутрішні конкурентні переваги підприємства.
6. Сформулювати витрати на створення та функціонування кафе.
7. Розрахувати прибуток та показники економічної ефективності для проєкту кафе.
8. Розрахувати показники економічної ефективності для проєкту кафе.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільного створення кафе «Ласунка» в м. Одеса.

Предмет дослідження – бізнес проєктування започаткування власного кафе «Ласунка».

Методи дослідження. При написанні кваліфікаційної роботи використовувались такі методи:

- 1) економіко-статистичний аналіз буде використовуватися при аналізі графіків та таблиць;
- 2) маркетинговий метод буде використовуватися при формуванні SWOT-аналізу створюваного підприємства;

3) порівняльний метод – при дослідженні сучасних підходів до створення підприємства та управління його економічним розвитком;

4) розрахунково–аналітичні методи – при визначенні проблем, тенденцій і перспектив розвитку створюваного підприємства;

5) метод експертних оцінок – при визначенні основних характеристик зовнішнього середовища нового підприємства.

6) розрахунки показників ефективності проєкту відкриття кафе «Ласунка» будуть проводитися за допомогою програмного продукту «Excel».

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

Структура та обсяг кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (32 найменувань) та 2-х додатків. Загальний обсяг роботи становить 77 сторінок. Основний зміст викладено на 71 сторінках. Робота містить 23 таблиці, 17 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «**Загальна концепція організації власного бізнесу в Україні у сфері ресторанного господарства**» розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу: наведено характеристику бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері послуг; розглянуто умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного господарства; обґрунтовано вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування.

У другому розділі «**Аналітична оцінка можливості створення кафе «Ласунка»**» проаналізовано конкурентне середовище на ринку ресторанних послуг міста Одеси; оцінено внутрішні конкурентні переваги підприємства; сформовано витрати на створення та функціонування кафе.

У третьому розділі «**Економічне обґрунтування доцільності відкриття кафе «Ласунка»**» спрогнозовано прибуток від реалізації проєкту кафе «Ласунка»; розраховано показники економічної ефективності для проєкту кафе; проаналізовано можливості ризиків та заходи щодо їх мінімізації.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власного кафе та зроблено наступні висновки.

1. Наведено характеристику бізнес-ідеї. Бізнес-ідея полягає у започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу. На цьому ринку

є вільна ніша для відкриття власного бізнесу. Актуальність створення ресторану полягає у тому, що попит набагато більший, ніж є пропозицій.

Створюваний заклад буде займатися реалізацією солодоців особистого приготування. Основною стравою це будуть різні види сінабонів. Планується, що новостворений заклад буде розташований в центрі Одеси. Метою проєкту є створення в м. Одеса кафе, де панує дуже затишна та дружня атмосфера, де можна попрацювати, гарно провести час або взяти напій з собою.

Ставка на винятковий сервіс, оригінальний дизайн пропонованих страв, незвичайне оформлення залу, навчених офіціантів та особливу атмосферу.

2. Розглянуті законодавчі вимоги до здійснення підприємницької діяльності, які визначаються державою, вимагають реєстрації бізнесу як корпорації, це підтверджує віру держави в правомірність входження підприємства у сферу підприємництва. КВЕД 56.10 обрано для участі в підприємницькій діяльності - в тому числі ресторан, надання послуг харчування, і 56.21 - Постачання фасованих харчових продуктів.

Основою діяльності кафе має бути дотримання вимог охорони праці, пожежної безпеки, охорони навколишнього середовища, санітарної безпеки тощо.

3. Обґрунтовано вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності. Планується, що новостворене кафе буде оформлене як ФОП на III групи з єдиним податком 5%. КВЕД 56.10 обрано для участі в підприємницькій діяльності - в тому числі ресторан, надання послуг харчування, і 56.21 - Постачання фасованих харчових продуктів.

4. Проаналізувавши конкурентне середовище на ринку ресторанних послуг міста Одеси, зроблено висновок, що основними конкурентами новоствореного кафе «Ласунка» є три кафе: «Bize», «Cholla and Joshua Odesa» і «Merry Berry». За факторними показниками найвищу загальну оцінку отримала кафе «Cholla and Joshua Odesa» – 4,8 та новостворене кафе «Ласунка» - 4,87.

Результати аналізу показують, що кафе «Cholla and Joshua Odesa» є найбільш сильним конкурентом за сукупними показниками всіх аналізованих факторів. Інші конкуренти є послідовниками ринку з коефіцієнтом конкурентоспроможності від 0,6 до 1.

5. Оцінивши внутрішні конкурентні переваги підприємства, проведенням SWOT-аналізу новоствореного кафе, прийшли до висновку, що проєкт має наступні сильні сторони : розташування в самому центрі міста, висока якість обслуговування, наявність двох страв (сінабони та їстівна чашка), які відрізняють від конкурентів, гарний та затишний інтер'єр (мінімалізм в теплих кольорах), наявність маркетингової стратегії, наявність місць для тих, хто приходить попрацювати в кафе, pet-friendly.

6. Сформувавши витрати на створення та функціонування кафе, прийшли до висновку, що для запуску новоствореного проєкту необхідно 861 260 грн. Більше половини зі стартового капіталу буде вкладено зі власних

коштів, тобто 500 000 грн. Інша сума, а саме 361 260 грн, буде отримана в «Приват банку» на 4 роки під 21% річних.

Поточні витрати будуть складати 168 491,17 грн в місяць, а в рік 2 021 954,04 грн. В комунальні витрати входять вода, газ та світло, вони будуть складати 6000 грн на місяць.

Найбільшу питому вагу складає заробітна плата, а саме 48%. Далі йдуть матеріальні витрати, які складають 23% від всіх витрат. Також значну питому вагу складає оренда приміщення - 8%.

7. Виручку від реалізації було розраховано в другому розділі. За перший рік вона складе 3403,8 тис грн, за другий рік 3 744,18 тис грн. Чистий дохід за перший рік складе 3233,61 тис грн, за другий рік 3556,98 тис грн.

Чистий прибуток за перший рік складе 1367,7 тис грн. За другий рік він складе вже 3526,18 тис грн. Грошовий потік за перший рік складе 1398,51 тис грн, за другий 3556,98 тис грн. Новостворюваний проєкт з розрахованих показників окупиться за 9 місяців.

8. Проаналізувавши можливі ризики під час функціонування кафе, виділили основні : низька відвідуваність кафе під час робочих днів, конкуренція з іншими кафе та ресторанами, високі витрати на оренду приміщення та обладнання, зміни у споживчих уподобаннях клієнтів, негативні відгуки клієнтів у соціальних мережах, зміни в законодавстві щодо громадського харчування, неадекватна кадрова база та персонал, проблеми з постачанням свіжих продуктів та інгредієнтів, технічні проблеми з обладнанням кафе, погіршення економічної ситуації в країні.

Залучення внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів вимагає ретельного аналізу їхнього рівня залучення, впливу та необізнаності. Важливо розробити стратегії управління ризиками, спрямовані на зменшення необізнаності та позитивний вплив на стейкхолдерів

Наприклад, розробка унікальної концепції кафе та акцент на вишуканій кухні та обслуговуванні може допомогти зменшити ризик конкуренції та привернути більше клієнтів. Крім того, активне вивчення ринку та адаптація меню та послуг до потреб клієнтів можуть допомогти уникнути негативного впливу змін у споживчих уподобаннях.

Успішність проєкту відкриття кафе залежить від успішного управління стейкхолдерами та врахування їхніх потреб і очікувань.

АНОТАЦІЯ

Старова А.Ю. «Економічне обґрунтування створення кафе «Ласунка».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу». Одеський національний економічний університет. Одеса, 2024.

У роботі розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи в Україні в сфері ресторанного бізнесу: наведено характеристики бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері послуг; розглянуто умови

організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного господарства; обґрунтовано вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування.

Проаналізовано конкурентне середовище на ринку ресторанних послуг міста Одеси; оцінено внутрішні конкурентні переваги підприємства; сформовано витрати на створення та функціонування кафе.

Спрогнозовано прибуток від реалізації проєкту кафе «Ласунка»; розраховано показники економічної ефективності для проєкту кафе; проаналізовано можливості ризиків та заходи щодо їх мінімізації.

Ключові слова: ресторанний бізнес, конкурентоспроможність, прибуток, витрати, аналіз, ефективність, ризик.

ANNOTATION

Starova A.Yu. «Economic substantiation for the project of creation of the cafe “Lasunka”».

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship, Trade and Exchange Activities» under the educational program «Economics and Business Planning». Odessa National Economic University. Odessa, 2024.

The paper examines the theoretical principles of starting one's own business in Ukraine in the field of restaurant business: the characteristics of the business idea of starting one's own business in the service sector are given; considered the conditions of organization and implementation of business activities in Ukraine in the field of restaurant business; the choice of the organizational and legal form of entrepreneurial activity and the taxation system is substantiated.

The competitive environment in the market of restaurant services in the city of Odessa was analyzed; internal competitive advantages of the enterprise were assessed; expenses for the creation and operation of the cafe have been formed.

The profit from the implementation of the "Lasunka" cafe project is predicted; indicators of economic efficiency for the cafe project were calculated; the possibilities of risks and measures to minimize them are analyzed.

Keywords: restaurant business, competitiveness, profit, costs, analysis, efficiency, risk.