

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»

на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ
ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА КОРЕЙСЬКОЇ КУХНІ»**

Виконавець:

студентка ФЕУП

Яхімович Ігор Дмитрович _____

Науковий керівник:

д.е.н, професор

Траченко Людмила Анатоліївна _____

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність роботи. Актуальність закладів ресторанного господарства мала місце у будь який час, адже, зокрема і завдяки ресторанам та кафе багато людей відкривають для себе, як нові місця, так і нову кухню. Відкриття нового закладу ресторанної сфери завжди дає поштовх для розвитку місцевості навколо, викликаючи інтерес резидентів міста та туристів. Заклади громадського харчування, зокрема ресторани часто слугують невід'ємною частиною тієї чи іншої культури.

Під впливом глобалізації люди дізнаються та відкривають для себе велику кількість різноманітних культур світу, що формує попит до їх ближчого пізнання на власному досвіді. Корейська культура за останні роки стала все більше відкритою для зовнішнього світу. Велика кількість людей і в Україні слідкують за особливостями інформаційного, культурного та кулінарного просторів Південної Кореї. Саме тому ресторан корейської кухні має на меті задовольнити потреби людей, зацікавлених конкретно у гастрономічному напрямі корейської культури. Разом з тим, зважаючи на воєнний стан в країні, особливо важливо підтримати національну економіку шляхом відкриття нового бізнесу, а також надання громадянам додаткових робочих місць зі стабільною заробітною платнею.

Аналіз останніх досліджень і публікацій свідчить про те, що сфера ресторанного господарства є однією зі складових формування національної економіки країни. Дослідження питань щодо діяльності закладів ресторанного господарства досліджували такі вчені як Н. Й. Басюркіна [30], С. А. Горбаченко [30], В. А. Карпов [30], Л. А. Траченко [3; 4; 14], Н.В. Доброва [3; 8], М. М. Осипова [8].

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

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати такі **завдання**:

- 1) охарактеризувати ідею створення та ведення підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства;
- 2) ознайомитись із нормативно-правовими засадами здійснення підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства;
- 3) обґрунтувати вибір системи оподаткування та організаційно-правової форми ресторану корейської кухні
- 4) проаналізувати ринок ресторанних послуг в Україні;
- 5) оцінити внутрішні конкурентні переваги для започаткування бізнесу;
- 6) сформулювати витрати на відкриття ресторану корейської кухні;
- 7) здійснити розрахунок економічної ефективності проєкту створення ресторану корейської кухні;
- 8) визначити та проаналізувати можливі ризики проєкту та заходи щодо їх мінімізації.

Об'єктом дослідження є процес обґрунтування проєкту створення закладу ресторанного господарства корейської кухні.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних, методичних, прикладних аспектів економічного обґрунтування створення закладу ресторанного господарства корейської кухні

Методи дослідження. Для досягнення поставленої мети, необхідно використати наступні методи дослідження: загальнонаукові: аналогія, системний аналіз, формалізація; логічної абстракції: аналіз і синтез, індукція та дедукція; економіко-математичні: факторний, системно-структурного аналізу; економіко-статистичного аналізу: табличний, графічний, групування, класифікації; маркетингові: SWOT-аналіз, спостереження, опитування; експертної діагностики: ранжування, порівняння, оцінювання.

Інформаційна база дослідження. Інформаційна база дослідження складається з нормативно – законодавчих актів України, наукових публікацій та монографій українських учених, звітів та аналітичних матеріалів відповідних законодавчих структур, відкритих джерел.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (найменувань). Загальний обсяг роботи становить 64 сторінок. Основний зміст викладено на 60 сторінках. Робота містить 21 таблицю, 7 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства»** розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства: розглянуто бізнес-ідею започаткування Закладу громадського харчування ресторану корейської кухні; досліджується нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного господарства; обґрунтовується вибір організаційно-правової форми і системи оподаткування створюваного бізнесу.

У другому розділі **«Аналітична оцінка можливості створення Закладу громадського харчування корейської кухні»** проаналізовано конкурентне середовище у сфері ресторанного господарства в м. Одеса та визначені внутрішні конкурентні переваги новоствореного Закладу; розраховано витрати на створення та функціонування Закладу громадського харчування ресторану корейської кухні.

У третьому розділі **«Економічне обґрунтування доцільності проєкту створення Закладу громадського харчування ресторану корейської кухні»** спрогнозовано прибуток та грошовий потік від реалізації продукції та послуг Закладу. Проведено розрахунків та аналіз показників економічної ефективності проєкту. Проведений аналіз можливих ризиків та заплановані заходи щодо їх запобігання.

ВИСНОВКИ

У результаті проведених у кваліфікаційній роботі досліджень теоретичних, методичних та прикладних аспектів започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства щодо проєкту створення ресторану корейської кухні, дійшли таких висновків.

1. Охарактеризовано ідею створення та ведення підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства і зроблено наступні висновки. Останні тенденції ринку вказують на те, що адаптування азійських ресторанів в Україні, а зокрема й в Одесі пройшло досить успішно, і подібна кухня завоювала значну

кількість прихильників. У ресторані буде втілена одна з досить відомих особливостей корейської кухні – столи будуть мати вбудований гриль, аби гості закладу мали шанс власноруч взяти участь у приготуванні їжі, яку вони замовили. Подібні столи досить великі, а отже у закладі буде достатньо місця для великої кількості відвідувачів одночасно. Заклад матиме шеф – кухаря родом з Південної Кореї, а також представлено перелік блюд та їх опис для детального ознайомлення. Заклад також буде оформлено у пастельні та традиційні корейські кольори, що підкреслить його традиційну направленість і унікальність.

Останні тенденції ринку вказують на те, що адаптування азійських ресторанів в Україні, а зокрема й в Одесі пройшло досить успішно, і подібна кухня завоювала значну кількість прихильників. У ресторані буде втілена одна з досить відомих особливостей корейської кухні – столи будуть мати вбудований гриль, аби гості закладу мали шанс власноруч взяти участь у приготуванні їжі, яку вони замовили. Подібні столи досить великі, а отже у закладі буде достатньо місця для великої кількості відвідувачів одночасно. Заклад матиме шеф – кухаря родом з Південної Кореї, а також представлено перелік блюд та їх опис для детального ознайомлення. Заклад також буде оформлено у пастельні та традиційні корейські кольори, що підкреслить його традиційну направленість і унікальність.

2. Нормативно-правовими засадами здійснення підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства є такі: для того, аби успішно та ефективно провадити ресторанну діяльність відповідно законодавчим нормам України, необхідно здійснити окремі дії, а також мати низку ліцензій та договорів, а саме: ліцензія на продаж алкоголю; реєстрація потужностей; запровадження стандартів НАССР; реєстрація касового апарату; реєстрація пожежної декларації; договір на оренду приміщення (якщо власного приміщення немає); договір на вивезення сміття; договір на дератизацію й дезінсекцію.

Для відкриття власної справи у сфері ресторанного бізнесу, було обрано КВЕД 56.10 (Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування), адже саме цей клас включає послуги з надання харчування споживачам в незалежності від місця і способу подачі.

3. Обґрунтовано вибір системи оподаткування та організаційно-правової форми ресторану корейської кухні і на основі цього було обрано організаційно – правову форму ТОВ на загальній системі оподаткування. У роботі було охарактеризовано дану організаційно – правову форму, надано умови ведення підприємницької діяльності. Вибір було зроблено, орієнтовно конкретних переваг даної форми, а саме: можливості обрати будь яку назву для власного бізнесу (яка відсутня в державному реєстрі; відсутності обмеження за річним доходом; відсутності обмеження за кількістю працівників; можливості збереження особистих активів у разі виникнення боргових зобов'язань; дозволу структури мати декількох засновників або інвесторів, які можуть інвестувати власні кошти у даний бізнес; можливості легкого продажу частини бізнесу інвестору, який має бажання ним займатися.

4. Проаналізовано ринок ресторанних послуг в Україні, завдяки чому доведено, що війна, що розпочалася 24 лютого 2022 року, стала серйозним викликом для українського ресторанного бізнесу. У роботі сказано, що за даними

Державної служби статистики України, за роки повномасштабної війни кількість закладів ресторанного господарства скоротилася з 57 712 до 32 000. Але, незважаючи на нинішню загальну напруженість в економіці та соціально-політичному житті, ринок ресторанних послуг в Україні зумів пристосуватися до важких обставин і продовжив розвиватися та прогресувати. Вибір необхідної сировини і продукції для належного функціонування новостворюваного СПД, було зроблено, спираючись на ретельний аналіз ринкових умов за співвідношенням ціна – якість.

5. Оцінено внутрішні конкурентні переваги для започаткування бізнесу. За допомогою SWOT – аналізу було виділено основні конкурентні переваги та сильні сторони створення закладу ресторанного господарства корейської кухні, а саме: автентичність стилю і обслуговування; широкий вибір корейських страв; лояльність клієнтів; популярність корейської культури стратегічне розташування.

За допомогою PESTLE – аналізу було визначено політичні, економічні, соціологічні та технологічні аспекти відкриття закладу ресторанного господарства ресторану корейської кухні.

6. Сформовано витрати на відкриття ресторану корейської кухні і За допомогою розрахунків було визначено, що стартовий капітал закладу ресторанного господарства корейської кухні складається з власних та кредитних коштів. Це 1 209 505 грн. і 3 000 000 грн. відповідно. Було прийнято рішення, для взяття кредиту, звернутися до АТ «Credit – Agricole Bank». Для покриття стартових витрат новостворюваного СПД було обрано кредит на суму 3 000 000 грн. під відсоткову ставку 19,5 відсотків, з терміном покриття кредиту – 3 роки (36 місяців).

Також, було розраховано, що загальні поточні витрати на функціонування закладу ресторанного господарства корейської кухні в місяць становлять 1 128 069 грн., та 13 536 828 грн. - за рік.

7. Здійснено розрахунок економічної ефективності проєкту створення ресторану корейської кухні, звідси:

NPV складе 7 149 449,31 грн, що є позитивним показником, так як $NPV > 0$; (IRR) складе 96%, що є позитивним показником, так як показник IRR перевищує ставку дисконтування $96 > 24\%$; (PI) складе 1.70, що також є позитивним показником; (T) показав значення 1.11, що каже про те що проєкт зможе окупитись через 1 рік та 1 місяць.

8. Визначено та проаналізовано можливі ризики проєкту і заходи щодо їх мінімізації. Аналіз можливих ризиків, що складають загрозу підприємству, показав, що найвпливовіші ризики загалом охарактеризовані ринковою, та економічною нестабільністю, а також зміною політичних або законодавчих умов. Інші ризики серед яких є недостатня мотивація персоналу, відсутність ведення коректного обліку, або провальна маркетингова стратегія мають менший вплив на проєкт, але все одно були прийняті і розглянуті в якості ймовірних загроз проєкту.

За показником інтегральної оцінки можна виділити найбільш ймовірні та впливові ризики, серед яких: неможливість знайти кваліфікованого шеф – кухаря; недоброчесна конкуренція; коливання валютних курсів; політична нестабільність; економічна криза; висока вартість продуктів; зміни кулінарних течій.

Дані ризики мають найвищий рівень впливу, саме тому для них першочергово необхідно застосувати стратегії і дії щодо їх запобігання.

Ключові слова: бізнес-ідея, проєкт, Заклад громадського харчування ресторан корейської кухні, розрахунок, витрати, аналіз, прибуток, грошовий потік, ефективність, ризик.

ANNOTATION

Yakhymovych I. D. «Economic substantiation of the project of creating a Korean cuisine restaurant».

Qualification work for obtaining a bachelor's degree in specialty 076 «Entrepreneurship, trade and stock market activity» for the educational program «Economics and business planning». Odesa National University of Economics. Odesa, 2024.

The work deals with the theoretical aspects of starting a business in Ukraine in the field of Restaurant Business: the business idea of starting your own business is considered; the legal regulation of entrepreneurial activity in Ukraine in this area is investigated; the organizational and legal form and taxation system of the newly created business are justified.

The competitive environment in the field of Restaurant Business in the Odessa region is analyzed and the internal advantages of the Catering establishment of a Korean cuisine restaurant being created are determined.

A project to create an Catering establishment of a Korean cuisine restaurant is proposed. The initial capital for the project implementation is formed, current costs are calculated and the profit from the sale of Catering establishment of a Korean cuisine restaurant Services is projected.

An economic justification of the feasibility of implementing the project is carried out, the possible risks of implementing the project and ways to minimize them are described.

Keywords: business idea, project, Catering establishment of a Korean cuisine restaurant, calculation, costs, analysis, profit, cash flow, efficiency, risk.