

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра економіки, права та управління бізнесом

РЕФЕРАТ
Кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля»
за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»

на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ
ВИРОБНИЦТВА ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ»**

Виконавець:

Студент(ка) ФЕУП

Корецька Олександра Петрівна _____

Науковий керівник:

Ст. викл.

Каражия Едуард Андрійович _____

ОДЕСА – 2024

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми кваліфікаційної роботи. Ринок заморожених напівфабрикатів продовжує зростати, пропонуючи споживачам зручність і різноманіття вибору. Цей сегмент харчової промисловості включає широкий асортимент продукції, від м'ясних виробів, таких як котлети і пельмені, до овочевих сумішей, піци та різноманітних закусок. Основні чинники, що спонукають зростання цього ринку, включають зайнятість населення, збільшення кількості одноосібних домогосподарств і прагнення до оптимізації часу приготування їжі.

Сучасне суспільство характеризується швидким темпом життя, що зумовлює зростання попиту на зручні харчові рішення. Заморожені напівфабрикати задовольняють потребу в швидкому, здоровому та смачному харчуванні, пропонуючи різноманітність страв без необхідності довготривалого приготування.

Також розвиток виробництва напівфабрикатів може сприяти оптимізації виробничих процесів, зниженню відходів сировини та покращенню логістики та зберігання продукції. Це, в свою чергу, може забезпечити економію витрат та підвищити конкурентоспроможність продукції на ринку.

Сучасні технології заморожування та упаковки дозволяють значно покращити якість заморожених напівфабрикатів, зберігаючи їхні смакові якості, поживну цінність та безпечність. Інвестиції в інноваційні технології можуть стати ключовим фактором успіху проекту.

Тенденції на ринку заморожених напівфабрикатів включають в себе інновації у пакуванні, що дозволяють краще зберігати продукт і робити його більш зручним для споживача, а також розробку нових продуктів, які відповідають дієтичним та культурним вимогам різних груп споживачів. Виробники також активно впроваджують технології швидкого заморожування, що дозволяє зберегти більше поживних речовин і властивостей свіжих продуктів.

Перспективи ринку заморожених напівфабрикатів залишаються оптимістичними. Зростаюча зайнятість населення, популяризація здорового способу життя та інновації у виробництві та пакуванні сприяють подальшому розвитку цього сегмента. Виробники, які зосереджують увагу на якості інгредієнтів, покращенні смакових якостей продуктів і розширенні асортименту, зможуть зайняти лідируючі позиції на ринку і задовольнити вимогливі потреби споживачів.

При проведенні дослідження були проаналізовані роботи у сфері виробництва напівфабрикатів таких вчених та дослідників: Желева Т. С. [4, с. 34], Калюжна Ю. С. [4, с. 34], Профатило, Л. М. [8, с. 128], Лисенко В. І. [9, с. 507], Новікова Н. В. [19, с. 352], Кірін В. О. [19, с. 352], Олійник Н. М. [22, с. 129], Тарасюк А. В. [22, с. 129], Макаренко С. М. [22, с. 129], Дорошенко Т. [32, с. 495], Юрченко С. [32, с. 495].

Мета кваліфікаційної роботи – теоретичні, методичні, прикладні аспекти відкриття організації виробництва заморожених напівфабрикатів.

Виконання поставленої мети реалізується через вирішення таких завдань:

- 1) охарактеризувати бізнес-ідеї виробництва напівфабрикатів азійської кухні;
- 2) визначити нормативно-правове підґрунтя виробництва продуктів харчування;
- 3) обґрунтувати організаційно-правові форми та системи оподаткування бізнесу;
- 4) проаналізувати кон'юнктуру ринку заморожених напівфабрикатів;
- 5) надати оцінку внутрішніх конкурентних переваг новостворюваного підприємства;
- 6) сформулювати стартові та поточні витрати виробництва напівфабрикатів;

- 7) скласти грошовий потік та критерії ефективності виробництва;
- 8) здійснити оцінку ризиків та запропонувати шляхи їхньої мінімізації.

Об'єкт дослідження – є процес організації та функціонування проєкту з виробництва заморожених напівфабрикатів.

Предмет дослідження – бізнес проєктування започаткування власної справи у сфері виробництва заморожених напівфабрикатів.

Методи дослідження. У рамках роботи були застосовані наступні методології: аналіз – для розкладання досліджуваного об'єкта на ключові компоненти; спостереження – для вивчення процесів, що протікають всередині об'єкта; порівняльний метод – для аналізу змін у часі; візуалізація – для графічного представлення отриманих даних. Статистичний аналіз був використаний для обробки статистичної інформації та виявлення взаємозв'язків між різними параметрами. Для обчислення показників та створення таблиць у контексті оцінки перспектив розвитку проєкту з виробництва використовувалася програма Microsoft Excel.

Інформаційна база кваліфікаційної роботи: статистичні дослідження, включаючи вивчення діяльності підприємств, дані від маркетингових та консультативних фірм про поточний стан ринку заморожених напівфабрикатів під час війни, українське законодавство та інші регуляторні документи, наукові роботи та публікації вчених з України та зарубіжжя, а також актуальні дані з Інтернету.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (41 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 72 сторінок. Основний зміст викладено на 64 сторінках. Робота містить 17 таблиць, 12 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «**Концепція організації бізнесу в сфері виробництва продуктів харчування**» розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері виробництва продуктів харчування: розглянуто бізнес-ідею започаткування власного виробництва напівфабрикатів азійської кухні; досліджуються нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері виробництва продуктів харчування; обґрунтовується вибір організаційноправової форми і системи оподаткування створюваного бізнесу.

У другому розділі «**Аналіз доцільності створення підприємства з виробництва заморожених напівфабрикатів**» проаналізовано конкурентне середовище у сфері виробництва заморожених напівфабрикатів м. Одеса та визначені внутрішні конкурентні переваги новостворюваного виробництва; розраховано витрати на створення та функціонування проєкту.

У третьому розділі «**Економічна оцінка ефективності виробництва заморожених напівфабрикатів**» спрогнозовано прибуток та грошовий потік від реалізації продукції. Проведено розрахунок та аналіз показників економічної ефективності проєкту. Проведений аналіз можливих ризиків та заплановані заходи щодо їх запобігання.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері продажу побутової хімії через торгівельні автомати та зроблено наступні висновки.

1. Проект виробництва напівфабрикатів азійської кухні в Україні є перспективною бізнес-ідеєю, заснованою на зростаючому інтересі до азійської культури та кулінарії, особливо серед молодого покоління і людей із доходом вище середнього. Цей бізнес може включати виробництво широкого спектру продуктів, таких як димсами, пельмені та інші популярні страви, адаптовані до смаків і переваг місцевих споживачів. Проект може стати вигідним та стало зростаючим бізнесом за умови грамотного підходу до планування, контролю якості продукції та ефективного маркетингу.

2. Основні документи, які регулюють виробництво продуктів харчування, включають: Ліцензія на виробництво продуктів харчування. Сертифікати відповідності стандартам якості та безпеки (наприклад, ISO 22000, HACCP), які підтверджують відповідність системи управління безпекою харчових продуктів міжнародним або національним стандартам. Декларація відповідності продукції - документ, що підтверджує, що продукти харчування відповідають встановленим нормам і стандартам безпеки. Санітарно-епідеміологічний висновок (або санітарний паспорт), який підтверджує безпеку виробничих приміщень та технологічних. Сертифікати відповідності для сировини та інгредієнтів, які використовуються у виробництві.

3. Для проекту було обрано організаційно-правову форму товариства з обмеженою відповідальністю на загальній системі оподаткування. Згідно з цією системою, ТОВ оплачує податок на прибуток у розмірі 18%. Також, воно зареєстроване як платник податку на додану вартість за ставкою 20%.

4. До 2022 року ринок заморожених напівфабрикатів характеризувався активним ростом, що було пов'язано зі змінами у способі життя споживачів, збільшенням попиту на фаст-фуд та підвищенням якості продуктів. Так у 2021 році об'єм ринку сягнув близько 430 млн грн, а на момент 2022 року об'єм складав 350 млн грн. Індустрія заморожених продуктів швидкого приготування в Україні прагне зберегти своє становище навіть під час воєнних умов, виявляючи при цьому значний розвитковий потенціал.

5. Для підприємства «Смак Азії» ключовими переваги є оригінальна бізнес-ідея, сприятливі умови виробництва, постійне впровадження нових видів продукції або інновацій, пошук шляхів зниження собівартості, висока якість продукції, унікальність асортименту. Сприятливі умови виробництва, включно з оптимізацією витрат і ефективним управлінням ресурсами, дозволяють компанії знижувати собівартість продукції без втрати в якості. Це, в свою чергу, надає можливість регулювати ціни, роблячи продукцію доступнішою для широкого кола споживачів, або зберігати більш високий рівень маржі для реінвестицій у розвиток бізнесу.

6. Структура постійних витрат проекту «Смак Азії» з виробництва заморожених напівфабрикатів показує, що місячні витрати становлять 836,7 тис. грн. Більшість витрат припадає на сировину (48,68%) та заробітну плату (33,47%). Важливі також витрати на оренду, комунальні послуги та маркетинг, що складають понад 11%.

7. Аналіз п'ятирічної ефективності "Смак Азії" підтверджує успішність інвестицій. Стартовий капітал у 1 192 тис. грн окупився за 8 місяців, що свідчить про швидкий успіх проекту. На кінець періоду чиста поточна вартість (NPV) досягла 9374 тис. грн при стабільній ставці дисконтування 24%. Грошові потоки зросли з 1181 тис. грн у перший рік до 15309 тис. грн у п'ятий рік, що демонструє динамічний розвиток і збільшення доходів. Внутрішня норма прибутковості (IRR) склала 200%, а індекс прибутковості (PI) в 5.8 говорить про високу рентабельність

інвестицій. Ці показники вказують на ефективне використання ресурсів та значне зростання компанії.

8. Аналіз п'ятирічної ефективності "Смак Азії" підтверджує успішність інвестицій. Стартовий капітал у 1 192 тис. грн окупився за 8 місяців, що свідчить про швидкий успіх проєкту. На кінець періоду чиста поточна вартість (NPV) досягла 9374 тис. грн при стабільній ставці дисконтування 24%. Грошові потоки зросли з 1181 тис. грн у перший рік до 15309 тис. грн у п'ятий рік, що демонструє динамічний розвиток і збільшення доходів. Внутрішня норма прибутковості (IRR) склала 200%, а індекс прибутковості (PI) в 5.8 говорить про високу рентабельність інвестицій. Ці показники вказують на ефективне використання ресурсів та значне зростання компанії. Серед ключових ризиків виокремлено зміни на ринку, технологічні ризики, проблеми з постачанням, транспортні, фінансові, маркетингові ризики, ризики, пов'язані з регулятивними обмеженнями, логістичні та ризики зміни цін на сировину. Для мінімізації впливу цих ризиків рекомендовано впровадити комплекс заходів, що включають використання цінової та нецінової конкуренції, освоєння нових ринкових сегментів, створення власної сервісної служби, диверсифікацію сировинної бази, заключення довгострокових угод із постачальниками, придбання власного транспорту, ретельне фінансове планування, розробку ефективної маркетингової стратегії, активну співпрацю з правовими експертами та оптимізацію логістичних процесів

АНОТАЦІЯ

Корецька О. П. «Економічне обґрунтування проєкту створення виробництва заморожених напівфабрикатів».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» 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 виробництва продуктів харчування: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи; досліджуються нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері виробництва продуктів харчування; обґрунтовані організаційно-правова форма і система оподаткування новоствореного центру.

Проаналізовано конкурентне середовище в сфері виробництва продуктів харчування в м. Одеса та визначені внутрішні конкурентні переваги створюваного бізнесу. Запропоновано проєкт створення виробництва заморожених напівфабрикатів.

Сформовано стартовий капітал на реалізацію проєкту, розраховані поточні витрати та спрогнозовано прибуток від продажу заморожених напівфабрикатів.

Здійснено економічне обґрунтування доцільності реалізації проєкту, охарактеризовані можливі ризики реалізації проєкту та шляхи їх мінімізації.

Ключові слова: виробництво, ринок заморожених напівфабрикатів, харчовий продукт, страва, аналіз.

ANNOTATION

Koretska O. P. "Economic substantiation for the project to establish the production of frozen semi-finished products".

Qualifying work on obtaining for a bachelor's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship, trade and exchange activities» for the educational program «Economic

and business planning». Odessa National Economics University. Odesa, 2024.

The paper examines the theoretical principles of starting one's own business in the field of food production: the business idea of starting one's own business is considered; the regulatory and legal regulation of business activity in Ukraine in the field of food production is investigated; the organizational and legal form and taxation system of the newly created business are substantiated.

The competitive environment in the field of food production in Odesa was analyzed and the internal advantages of project being created were determined.

The costs for the creation and operation of frozen semi-finished products have been calculated. Profit from the sale of products and services is forecast.

An assessment of the economic efficiency of the project was carried out. Possible risks are analyzed and measures to minimize them are proposed.

Keywords: production, frozen semi-finished products market, food product, dish, analysis.