МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри
_____
(підпис)
"___"_____20___ р.

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

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

Виконавець:
Студент(ка) ЦЗФН
Корецька Олександра
Петрівна_____

Науковий керівник:
Ст. викл.
Каражия Е.А. _____

ОДЕСА – 2024

ЗМІСТ

ВСТУП…….3

КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ БІЗНЕСУ В СФЕРІ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ……..……..6

1.1 Характеристика бізнес-ідеї виробництва напівфабрикатів азійської кухні.....6

1.2 Нормативно-правове підґрунтя виробництва продуктів харчування…..…..12

1.3 Обґрунтування організаційно-правової форми та системи оподаткування бізнес……...16

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДОЦІЛЬНОСТІ СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА З ВИРОБНИЦТВА ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ……..21

2.1 Аналіз кон’юнктури ринку заморожених напівфабрикатів……..…..21

2.2 Оцінка внутрішніх конкурентних переваг новостворюваного підприємства……..29

2.3 Формування стартових та поточних витрат виробництва напівфабрикатів..39

РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ…….....50

3.1 Грошовий потік та критерії ефективності виробництва заморожених напівфабрикатів…….50

3.2 Оцінка ризиків та шляхи їхньої мінімізації.....56

ВИСНОВКИ.....65

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....68

ВСТУП

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 проєкту.

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: Желєва 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) сформувати 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, уключаючи 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.

ВИСНОВКИ

1. Проєкт 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 дімсами, пельмені та інші популярні страви, адаптовані до смаків і переваг місцевих споживачів. Проєкт 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 проєкту 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 проєкту «Смак Азії» з виробництва заморожених напівфабрикатів показує, що місячні витрати становлять 836,7 тис. грн. Більшість витрат припадає на сировину (45,42%) 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 проєкту. На кінець періоду чиста поточна вартість (NPV) досягла 9374 тис. грн при стабільній ставці дисконтування 24%. Грошові потоки зросли з 1433 тис. грн у перший рік до 16569 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. 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.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Червоний В. М. Особливості організації роботи закладу ресторанного господарства з в'єтнамською кухнею. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матеріали другої міжнар. наук.-практ. інтернет конф., (м. Мелітополь, 23 листопада 2021 р.) під заг. ред. В.М. Кюрчева : ТДАТУ, 2021. С. 227-228.
2. М'ясні напівфабрикати URL: https://salo.li/3bc4bA3 (дата звернення: 11.02.2024)
3. Рябенька М. О. Організація роботи закладів ресторанного бізнесу під час війни в Україні. *Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни* : збірник праць міжнар. наук.практ. форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. С. 443-449.
4. Желєва Т. С., Калюжна Ю. С. Аналіз ринку заморожених напівфабрикатів України. *Молодь і індустрія 4.0 в XXI столітті*: матеріали XIX Міжнар. форуму молоді, (м. Харків, 6-7 квіт. 2023 р.) ДБТУ, 2023. С. 86.
5. Франшиза Chin Chin. Відкрити Ресторан Азіатської Кухні Під Ключ. URL: https://proriat-franchise.com/uk/franshiza-chin-chin-vdkriti-restoran-azatsko-kuhn-pd-klyuch/ (дата звернення: 13.02.2024)
6. Пельмені світу: різновиди та рецепти. URL: https://smachno.ua/ua/posts/vse-bude-smachno/pelmeni-svitu-riznovydy-ta-retsepty/ (дата звернення: 13.02.2024)
7. Види пельменів у китайській національній кухні. URL: https://salo.li/Ffd04E6 (дата звернення: 13.02.2024)
8. Профатило Л. М., Ковальчук С. С., Павлюченко О. С. Аналіз ринку та перспективи розвитку закладів ресторанного господарства східної кухні в Україні. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі* : матеріали XI Всеукр. наук.-практ. конф., присвяченої до 70-річчя з дня

народження професора В.Ф. Доценка, (м. Київ 17 трав. 2022 р.). НУХТ, 2022. С. 129–130.

9. Лисенко В. І., Рудчак В. В. Феномен азіатської кухні в Україні. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали X Міжнародної науково-практичної конференці (м. Черкаси, 21–22 березня 2019 року) у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Т. 2. Черкаси : ЧДТУ, 2019 С. 506-508.
10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 26.10.2023 № 2681-III. Дата оновлення : 26.10.2023. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text
11. Про стандартизацію : Закон України від 15.01.2015 р. № 124-VIII. Дата оновлення : 09.06.2022 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text (дата звернення: 27.02.2024)
12. Які документи потрібні для відкриття кафе та ресторану в Україні. URL: https://joinposter.com/ua/post/dokumenty-dlya-vidkryttya-zakladu-v-ukrayini (дата звернення: 27.02.2024)
13. ISO (Міжнародна організація зі стандартизації. URL: https://www.iso.org/home.html (дата звернення: 27.02.2024)
14. Класифікація видів економічної діяльності. URL: https://evrovektor.com/kved/2010/ (дата звернення: 07.03.2024)
15. Доброва Н. В., Райлян О. Г. Основні критерії вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності. *Наукові перспективи*, 2021. № 10(16). С. 303-315.
16. Чернявська Ю. Б., Головаш Б. Е., Головаш Л. В. Вибір організаційно-правової форми власного бізнесу: переваги і недоліки. Маркетингові стратегії, підприємництво і торгівля: сучасний стан, напрямки розвитку : матеріали III Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Київ, 27 жовт. 2022 року). Київ, 2022. С. 402-405.

17. Чернюк Т. В. Системи оподаткування в умовах війни: правовий та фінансовий аспекти. *Економічні науки*, 2022. Том 2 № 14. С. 258-262
18. Ринок напівфабрикатів в Україні: прогнози. URL: https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-polufabrikatov-v-ukraine-prognozy (дата звернення: 26.03.2024)
19. Новікова Н. В., Кірін В. О. Вивчення структури ринку мясних заморожених напівфабрикатів, що реалізуються в торгівельних мережах. Сучасна наука: стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах Євроінтеграції : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., (м. Херсон, 23 верес.2021 р.) С. 349-354
20. Розробка ефективної маркетингової товарної політики ТОВ «ЮГФУД». Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка», м. Полтава, 2024. URL: https://reposit.nupp.edu.ua/bitstream/PoltNTU/10930/1/Chichulina_Valavskiy_Chornous_111%20%281%29.pdf (дата звернення: 29.03.2024)
21. Дослідження ринку м'ясних напівфабрикатів в Україні. 2023 рік. URL: https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-myasnyh-polufabrikatov-v-ukraine-2023-god (дата звернення: 29.03.2024)
22. Олійник Н. М., Тарасюк А. В., Макаренко С. М. Проблеми та перспективи розвитку ринку заморожених напівфабрикатів. *Підприємництво і торгівля.* 2019. Вип. 24. С. 127-131.
23. ТОП-11 найвідоміших українських брендів напівфабрикатів. URL: https://www.5692.com.ua/list/430905 (дата звернення: 02.04.2024)
24. Аналіз ринку м'ясних напівфабрикатів в україні. 2023 рік. URL: https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-myasnyh-polufabrikatov-v-ukraine-2023-god-1 (дата звернення: 02.04.2024)
25. Бакай, В. Конкурентні переваги підприємства: характеристика та їх оцінка за моделлю портера . *Modeling the development of the economic systems*, 2022. (2). С. 145–153.

26. Алгоритм оцінювання конкурентних переваг підприємства. URL: http://www.dees.iei.od.ua/index.php/journal/article/view/173 (дата звернення: 02.04.2024)
27. ГЕРКУЛЕС. URL: https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/25117467/ (дата звернення: 07.04.2024)
28. Компанія «Левада». URL: https://www.levada.ua/ (дата звернення: 07.04.2024)
29. ТОВ «ВІЧУНАЙ-УКРАЇНА». URL: https://uifsa.ua/about-the-association/partner/viciunai-ukraina-ltd (дата звернення: 07.04.2024)
30. ПП «Дригало». URL: https://www.drygalo.com.ua/ (дата звернення: 07.04.2024)
31. Миронівський м'ясопереробний завод «Легко». URL: https://legko.ua/ (дата звернення: 07.04.2024)
32. Дорошенко Т. Юрченко С., Аналіз ринку заморожених м’ясних напівфабрикатів. Впровадження досягнень сучасної науки впрактиці : XI Міжнар. наук. Конф. (м. Сан-Франциско, 29 листоп.). С. 494-496.
33. Калюжна Ю. С. Проект цеху з виробництва м’ясних січених напівфабрикатів потужністю 4 т за зміну. Перспективи використання горіхоплідних у виробництві виробів із січеного м’яса. Харків, 2023. 98 с.
34. Олійник О. О. Грошові і фінансові потоки в системі фінансового менеджменту підприємств. *Інвестицій: практика та досвід* : наук.-практ. журн. 2021. № 13-14. С. 32-37.
35. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнар. наук.-практ. інтернетконф. Прага: *Oktan Print s.r.o.,* 2021. 378 с.
36. Карпов В. А. Чи відбиває NPV реальну ефективність проекту?. *Математичні методи, моделі та інформаційні технології в економіці*. 2019. № 1, 69. С. 109–117.

37. Основи бізнесу: навч. посіб. / за ред. Н.В. Сментини. Харків: Діса плюс. 2021. 424 с.
38. Горбаченко С. А., Карпов В. А., Басюркіна Н. Й., Шевченко-Перепьолкіна Р. І. Проектний аналіз: навч. посібн. Київ. *Видавничий дім «Кондор»*, 2019. 324 с.
39. Близнюк О. П., Дудка В. В. Формування моделі управління ризиками інвестиційної діяльності підприємства. *Державний біотехнологічний університет*, 2023. № 1. С. 14-16.
40. Осадча А. Г., Брик Н. М. CVP-аналіз як ефективний засіб планування і прогнозування діяльності підприємств. *Економічні науки*, 2020. Вип. 1 No. 89С. 153-167.
41. Андрейченко А. В., Завертаний Д. В. Науково-економічні основи формування адаптивності підприємств харчової галузі України. *Галицький економічний вісник.* 2021. Том 68. № 1. URL: https://galicianvisnyk.tntu.edu.ua/pdf/68/929.pdf (дата звернення: 22.04.2024)