

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, торгівля та біржова діяльність»
за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»

на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ
СТВОРЕННЯ ЗАКЛАДУ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ»**

Виконавець:

Студент ЦЗВФН

Чишкала Данило Олегович _____

Науковий керівник:

Ст. викладач

Каражия Едуард Андрійович _____

ОДЕСА – 2024

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми кваліфікаційної роботи. Сфера швидкого харчування відіграє важливу роль у бізнес-індустрії, сприяючи економічному розвитку та інноваціям. Цей сегмент не лише генерує значні доходи і створює масу робочих місць, але й активно впроваджує новітні технології та бізнес-моделі, швидко адаптуючись до змін споживацьких вподобань. Завдяки широкому доступу до зручних та доступних варіантів харчування, галузь відповідає на потреби людей з напруженим ритмом життя. Однак, успіх та популярність сфери швидкого харчування супроводжуються серйозними викликами, зокрема проблемами зі здоров'ям, екологічними проблемами та питаннями праці.

Незважаючи на значний вплив на економіку та зайнятість, індустрія швидкого харчування часто піддається критиці за свій вплив на здоров'я людей через високий вміст жирів, солі та цукру в їжі, що може призводити до серйозних захворювань. Крім того, велика кількість упаковки, що використовується в галузі, створює значні екологічні проблеми, включаючи забруднення та відходи, що важко переробляються. Проблеми з працею, такі як низькі заробітні плати та погані умови праці, також є важливими питаннями, з якими стикається індустрія.

Незважаючи на ці виклики, перспективи розвитку сфери швидкого харчування залишаються оптимістичними, особливо з огляду на потенціал для інновацій та адаптації. Пропонування більш здорових варіантів харчування, перехід на екологічно чисті упаковки та поліпшення умов праці можуть не лише підвищити імідж галузі, але й забезпечити її стійкий розвиток у майбутньому. Здатність галузі до інновацій і пристосування до вимог ринку буде вирішальною для її успіху та подолання існуючих проблем.

Питання організації підприємницької діяльності у сфері швидкого харчування та ресторанного бізнесу розглядали такі дослідники: Лисюк Т. [1], Терещук О. [1], Івасишина Н. В. [2], Круль Г. Я. [4, с. 110], Черкес Р., Косар Н. [5], Бей Х. [5], Подолян М. І. [8, с. 492], Гончар Л. [10], Беляк А. [10], Терещук Н. [12, с. 297], Голюк В. Я., Ганштель В. В. [19, с. 39], Ільчишин В. [24, с. 15].

Мета кваліфікаційної роботи – теоретичні, методичні, прикладні аспекти відкриття закладу швидкого харчування. Виконання поставленої мети реалізується через послідовне вирішення таких завдань:

- визначити характеристики бізнес-ідеї створення закладу швидкого харчування;
- проаналізувати нормативно-правове регулювання ресторанного бізнесу в Україні;
- обґрунтувати організаційно-правову форму та систему оподаткування бізнесу;
- проаналізувати кон'юнктуру сегменту швидкого харчування ресторанного ринку України;
- надати оцінку внутрішніх конкурентних переваг та обґрунтувати перспективи формату закладу;
- сформулювати стартові та поточні витрати;
- розрахувати грошовий потік та критерії ефективності;
- оцінити ризики проекту та шляхи їхньої мінімізації.

Об'єкт дослідження процес обґрунтування доцільності створення закладу швидкого харчування.

Предмет дослідження. Бізнес проектування започаткування власної справи у сфері швидкого харчування.

Методи дослідження. В кваліфікаційній роботі застосовано комплексний підхід до аналізу викладеної проблематики, що передбачає використання різноманітних наукових методів для забезпечення глибини дослідження та об'єктивності висновків. Аналітичний метод дозволив розібрати економічні аспекти проекту на складові, виявити причинно-наслідкові зв'язки між різними факторами, що впливають на ефективність та прибутковість закладу швидкого харчування. Емпіричний метод застосовано для збору первинних та вторинних даних через спостереження, опитування, інтерв'ю та аналіз ринкових даних. Статистичний метод використовувався для обробки та аналізу зібраних даних. Логіко-системний метод допоміг у синтезі отриманих даних, побудові логічних висновків та розробці цілісної системи управління проектом. Комбінування цих методів надало можливість забезпечити комплексність дослідження, глибину аналізу та практичну цінність отриманих результатів.

Інформаційна база дослідження включає джерела різного характеру, що забезпечили комплексний підхід до аналізу та обґрунтування висновків. До таких джерел належать офіційні статистичні дані, які допомогли оцінити стан та динаміку ринку, визначити демографічні характеристики потенційних клієнтів і загальні економічні умови. Наукова література, включаючи фахові журнали, книги та монографії, надала теоретичне підґрунтя та приклади кращих практик у сфері харчування та бізнес-управління. Аналітичні звіти консалтингових агенцій і дослідницьких інститутів зіграли важливу роль у забезпеченні розуміння сучасних трендів та інновацій. Інтернет-ресурси, такі як сайти конкурентів та аналітичні портали, допомогли зібрати актуальну інформацію про ринкову ситуацію, стратегії ведення бізнесу та споживацькі уподобання.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (42 найменування). Загальний обсяг роботи становить 73 сторінки. Основний зміст викладено на 64 сторінках. Робота містить 18 таблиць та 8 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

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

У другому розділі **«Аналіз доцільності створення закладу «На Твій Смак»»** проаналізовано конкурентне середовище у сфері харчування м. Одеса та визначені внутрішні конкурентні переваги новоствореного закладу; розраховано витрати на створення та функціонування проекту.

У третьому розділі **«Економічна оцінка ефективності проекту створення закладу «На Твій Смак»»** спрогнозовано прибуток та грошовий потік від реалізації продукції. Проведено розрахунків 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 швидкого харчування та зроблено наступні висновки.

1. Бізнес-ідея полягає у створенні закладу швидкого харчування, що спеціалізується на стравах домашньої кухні. Його відмінність полягає в пропозиції високоякісних, здорових та смачних страв, які створюють відчуття домашнього затишку. Особлива увага приділяється свіжим інгредієнтам, різноманітності меню, включно з варіантами для спеціальних дієт. Важливі аспекти для успіху - ефективна логістика, маркетинг, сильний бренд та активна онлайн-присутність. Ціль - поєднати зручність швидкого харчування з якістю та смаком домашньої їжі.

2. Для відкриття та ефективної діяльності бізнесу, особливо якщо це стосується громадських закладів, необхідно отримати кілька ключових дозволів та ліцензій. Спочатку важливо забезпечити легальне розміщення зовнішньої реклами. Залежно від специфіки закладу, можуть знадобитися додаткові дозволи, як-от на розміщення літнього майданчика. Якщо планується продаж алкоголю та тютюнових виробів, необхідно отримати ліцензію. Крім того, необхідно вирішити питання з реєстрацією розрахункових операцій, щоб забезпечити легальність фінансових транзакцій.

3. За статистичними даними у 2023 році відбулося значне зростання кількості реєстрацій фізичних осіб-підприємців і ТОВ у ресторанному секторі. Це зростання, починаючи з пандемії 2019 року, можна пояснити відновленням економічної активності після COVID-19, зміною споживчих звичок, таких як зростання популярності доставки їжі, та технологічним прогресом, включаючи розвиток мобільних додатків для замовлення їжі. Загалом, це свідчить про динаміку і гнучкість ресторанного ринку, його здатність адаптуватися до суспільних та економічних змін. Для відкриття закладу швидкого харчування обрана спрощена система оподаткування 3-ї групи.

4. У зв'язку з воєнними умовами, індустрія швидкого харчування переживає зміни, адаптуючись до нових викликів та потреб споживачів. Серед найбільш перспективних форматів виокремлюються служби доставки та заклади "біля дому", які пропонують клієнтам не лише зручність і швидкість обслуговування, але й економічну вигоду та вищий рівень безпеки у непростих умовах. Віддаючи перевагу локалізованим та простим продуктам, споживачі змушені будуть адаптуватися до реалій, що веде до зниження середнього чеку на 7-10%. Це зумовлено економічною нестабільністю та зміною споживацьких пріоритетів. У відповідь на ці тенденції, ресторанний бізнес вкладатиме ресурси в інновації, розвиток цифрового маркетингу, удосконалення процесів доставки та розробку нових продуктів.

5. В контексті СВОТ-аналізу заклад «На твій смак» має сильні сторони, як-от доступне меню та низькі ціни, що забезпечують їй конкурентоспроможність. Проте, залежність від сировини та обмежений вибір страв є слабкостями. Є шанси на залучення нових клієнтів через рекламу та розширення асортименту, але загрози

включають конкуренцію та зміни у споживчих уподобаннях. Важливо активно розробляти стратегії для збереження сильних сторін та мінімізації слабкостей і загроз.

6. Аналіз стартових витрат для закладу швидкого харчування "На твій смак" показує, що найбільш значні інвестиції потрібні для закупівлі обладнання для кухні та меблів для залу, кожна з цих категорій потребує приблизно по 400 тис. грн. Це вказує на важливість забезпечення якісного обслуговування та комфортних умов для відвідувачів. Ремонт приміщення також становить значну частину витрат, на це виділено 100 тис. грн. Менші витрати, такі як реєстрація підприємства і забезпечення його законної діяльності, складають лише 10 тис. грн. Загалом, важливо забезпечити достатнє фінансування ключових аспектів бізнесу, щоб створити міцну основу для успішної діяльності.

7. Аналіз інтегральних показників ефективності закладу "На твій смак" показує, що проект є високоефективним. Стартовий капітал було вкладено тільки в перший рік, становивши 1 386 тисяч гривень. Грошовий потік щорічно зростав, від 2001,2 тисяч у перший рік до 19908,2 тисяч у п'ятий рік. Ставка дисконтування залишалася на рівні 30%, а чиста поточна вартість зросла від 1346 тисяч до 9808 тисяч. Внутрішня норма прибутковості за п'ятий рік склала 348%. Індекс прибутковості 7, а термін окупності проекту становив лише 7 місяців.

8. Управління проектом в умовах війни в Україні вимагає інтегрованого підходу для мінімізації ризиків. Забезпечення безпеки через організацію охорони та навчання персоналу для дій у кризових ситуаціях є критично важливим. Розробка гнучкої стратегії поставок, що включає альтернативних постачальників та стратегічні запаси, допоможе уникнути перебоїв у ланцюгу поставок. Важливо також створити резервні фонди та ефективно управляти фінансами. Крім того, співпраця з юридичними радниками для відстеження законодавчих змін та швидкої адаптації до них є ключовою. Ці заходи не зможуть виключити всі ризики, але значно підвищать шанси на успіх та стабільність проекту. Бізнесу потрібно обслуговувати 1747 клієнтів на місяць або 58 на день для досягнення беззбитковості, з урахуванням вартості чеку в 344 гривні.

АНОТАЦІЯ

Чишкала Д. О. «Економічне обґрунтування проекту створення закладу швидкого харчування».

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 швидкого харчування: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи; досліджуються нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері швидкого харчування; обґрунтовані організаційно-правова форма і система оподаткування новоствореного центру.

Проаналізовано конкурентне середовище в сфері швидкого харчування в м. Одеса та визначені внутрішні конкурентні переваги створюваного бізнесу. Запропоновано проект створення їдальні.

Сформовано стартовий капітал на реалізацію проекту, розраховані поточні витрати та спрогнозовано прибуток від продажу страв.

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

Ключові слова: заклад, сфера швидкого харчування, ресторанний бізнес, страва, ресторанне господарство.

ANNOTATION

Chyshkala D. O. «Economic substantiation of the project of creating a fast food café»

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

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

The costs for the creation and operation of fast food establishment 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: establishment, fast food industry, restaurant business, dish, restaurant business.