

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

«___» травня 2024 р.

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

на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВІДКРИТТЯ
ЗАБІЙНОГО ЦЕХУ ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ»**

Виконавець:

студент ЦЗВФН
Шпак Іван Романович

Науковий керівник:

д.е.н, професор
Андрейченко Андрій Вадимович

Одеса – 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ У СФЕРІ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСА ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ.....	6
1.1. Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку виробництва м'яса.....	6
1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері виробництва та первинної переробки м'яса.....	15
1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування.....	20
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА З ЗАБОЮ ТА ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ ВРХ.....	26
2.1. Аналіз конкурентного середовища на ринку м'яса яловичини.....	26
2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг підприємства.....	36
2.3. Формування стартових та поточних витрат підприємства.....	39
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ ПІДПРИЄМСТВА З ЗАБОЮ ТА ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ ВРХ.....	62
3.1. Розрахунок показників економічної ефективності проєкту.....	62
3.2. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації.....	70
ВИСНОВКИ	76
Список використаних джерел.....	78
Додатки.....	84

ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи. У наш час спостерігається зростаюча тенденція серед споживачів до вибору здорової та якісної їжі. Одним із популярних продуктів у цьому сегменті є яловичина - м'ясо великої рогатої худоби. Статистичні дані свідчать про зростання попиту на яловичину в усьому світі, що створює сприятливі умови для компаній, які займаються вирощуванням та забоєм великої рогатої худоби. Важливо зазначити, що підприємства з власними фермами мають можливість контролювати процес розведення, годівлі та догляду за коровами, що позитивно впливає на якість м'яса. Такі компанії часто спеціалізуються на вирощуванні елітних порід, відомих як "мармурова яловичина". Це може сприяти підвищенню прибутковості компанії та забезпечити економічно ефективний спосіб виробництва.

За наявності обґрунтованого бізнес-плану є високі шанси на розробку прибуткового проекту. Проте успішний бізнес вимагає чіткого плану дій, постійного вивчення ринку, конкурентів і законодавчої бази, гнучкості та розуміння необхідності в матеріальних, фізичних і трудових ресурсах.

Мета кваліфікаційної роботи – теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування підприємства з виробництва м'яса.

Для досягнення мети було поставлено наступні завдання:

- 1) надати характеристику бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку виробництва м'яса ВРХ;
- 2) визначити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері виробництва м'яса ВРХ;
- 3) обґрунтувати вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування;
- 4) проаналізувати конкурентне середовище на ринку виробництва м'яса ВРХ Західної України;
- 5) оцінити внутрішні конкурентні переваги підприємства з

виробництва м'яса;

6) сформулювати стартові витрати на створення підприємства з виробництва м'яса;

7) спрогнозувати прибуток від реалізації проєкту;

8) розрахувати показники економічної ефективності проєкту;

9) проаналізувати можливі ризики та заходи щодо їх мінімізації.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення підприємства з виробництва м'яса на території Львівської області.

Предмет дослідження – бізнес-проєктування започаткування власної справи у сфері виробництва та первинної переробки м'яса великої рогатої худоби.

Методи дослідження. Під час написання кваліфікаційної роботи використовувались такі методи:

- 1) загальнонаукові: аналогія, системний аналіз, формалізація;
- 2) економіко-математичні: факторний, системно-структурного аналізу;
- 3) логічної абстракції: аналіз і синтез, індукція та дедукція;
- 4) маркетингові: SWOT-аналіз, матричний, спостереження, опитування;
- 5) економіко-статистичного аналізу: складання таблиць та графіків, групування, класифікації;
- 6) експертної діагностики: ранжирування, порівняння, оцінювання;
- 7) розрахунки показників ефективності проєкту відкриття підприємства з виробництва м'яса ВРХ проводились з використанням програмного продукту «Excel».

Інформаційна база дослідження. Законодавчі та нормативно-правові акти України; наукові публікації та монографії українських і зарубіжних вчених; матеріали наукових конференцій та праць; статистичні дані Державної служби статистики України; матеріали, наукові статті та монографії Інституту проблем ринку Львівської обласної державної

адміністрації та економіко-екологічних досліджень Національної академії наук України.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (50 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 88 сторінок. Основний зміст викладено на 77 стор. Робота містить 10 таблиць та 8 рисунків.

РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ У СФЕРІ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСА ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ

1.1. Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку виробництва м'яса

М'ясо – м'язові тканини різноманітних тварин, що вживаються у їжу. Важливий продукт харчування, головне джерело тваринного білка та одне з головних джерел білка взагалі. М'ясо наземних ссавців містить усі необхідні для людини речовини. За походженням розрізняють м'ясо великих ссавців та птиці.

М'ясо великої рогатої худоби залежно від віку і статі тварин поділяють на яловичину дорослої худоби (волів, корів, биків) – від тварин віком від трьох і більше років, яловичину молодняка – від 3 місяців до 3 років, і телятину – від 14 днів до 3 місяців.

М'ясо є джерелом незамінних амінокислот, заліза й вітамінів групи В (ніацин, холін, рибофлавін, вітамін В6, вітамін В12). Особливо важливим для людини є залізо. Його складно отримати в достатніх кількостях з рослинних продуктів. До того ж, із продуктів тваринного походження воно краще засвоюється. Іншими важливими хімічними складниками м'яса є цинк, селен, фосфор [3]. М'язова тканина бідна вуглеводами і не має клітковини [4]. Вміст жиру в м'ясі може бути дуже різним у залежності від виду та природи тварини, а також від того, як цю тварину відгодовують, від частини тіла й методу приготування. Дичина зазвичай має менше жиру, ніж домашні тварини. Загальна тенденція попередніх десятиліть до вирощування жирніших тварин у нас поступається попитом на пісніше м'ясо. [1].

Забій і первинна переробка ВРХ одна з найбільш специфічних і складних технологій переробки м'яса. Важливими є умови та витримка технологічного процесу при яких можна отримати якісне м'ясо з

відповідними характеристиками, дотримання всіх санітарно-гігієнічних вимог. Загалом успіх бізнесу в цій галузі в Україні залежить від декількох чинників. Сучасні підходи щодо технології розтину тварин на м'ясо є запорукою доступу на експортні ринки [2].

Суть бізнес-ідеї полягає у створенні підприємства, яке буде займатись забоєм великої рогатої худоби з ринком збору тварин по господарствах Західної України, а саме Львівської, Волинської, Рівненської, Тернопільської та Івано-Франківської областей.

Відкриття підприємства з виробництва м'яса у Львівській області має ряд переваг і є важливим з кількох причин:

По-перше, Львівщина та і Західна Україна має багату історію вирощування худоби і поява підприємства, яке буде спеціалізуватись на наданні якісних послуг по забою допоможе відкрити додатковий потенціал у вигляді експортних можливостей.

По-друге, м'ясо, а особливо якісна яловичина завжди є популярним продуктом серед споживачів. Тому відкриття підприємства з виробництва м'яса може стати прибутковим бізнесом.

По-третє, відкриття нових виробничих потужностей позитивно вплине на місцеву економіку, створюючи нові робочі місця та буде стимулювати розвиток малого та середнього бізнесу.

Взагалі створення якісного виробництва з забою ВРХ є дуже важливим з кількох причин:

- Україна має великий потенціал для вирощування м'яса, особливо в західних областях де наявні значні території під пасовища та присутня хороша кормова база. А в світі кожним роком росте попит на якісні м'ясні продукти в тому числі українського виробництва.

- Виробниче підприємство створить нові робочі місця та буде сприяти розвитку малого фермерства у даному регіоні. Причому це буде стимулювати як розвиток вирощування м'ясних порід худоби так і молочних, тому що рано чи пізно молочна корова також підлягає забою, що дасть можливість

фермерам молочного напряму отримати додатковий прибуток. Також поява якісного м'яса на ринку дасть поштовх розвитку ресторанного бізнесу, який є досить активний в даному регіоні – це саме місто Львів та прилеглі туристичні регіони.

Відкриття забійного цеху з відповідним рівнем санітарно-ветеринарного контролю дасть змогу отримувати якісний продукт для жителів нашої країни, допоможе зменшити наповнення ринку України неякісними м'ясними продуктами. Наразі значна частка м'ясних продуктів, що споживаються в Україні, виробляється на невеликих застарілих підприємствах з відповідним рівнем виробництва. Відкриття сучасного виробництва дасть можливості для імпорту продукції, особливо цікаві такі країни як Єгипет, Об'єднані Арабські Емірати, Саудівська Аравія та інші мусульманські країни. Ці країни цінують якісне м'ясо великої рогатої худоби, але також є досить вимогливими в частині якості виробництва.

Відкриття сучасного підприємства по забою ВРХ також сприятиме збільшенню вирощування худоби приватними селянськими господарствами так і малими та великими фермерськими господарствами, що буде створювати значний експортний потенціал. Зокрема, це буде залучати інвестиції для створення сучасного виробництва, здатного виробляти конкурентоспроможну продукцію відповідно до міжнародних стандартів якості. Це дасть можливість розвивати цілу галузь в окремому регіоні, створювати робочі місця та збільшувати надходження в бюджет від сплати податків.

Фермерські господарства дають велику перевагу для м'ясної галузі.

- Забезпечується якісне вирощування, з використанням для відгодівлі екологічно чистих кормів, що дає можливість отримати якісну яловичину. Контролюються умови утримання тварин, здійснюється селекція тварин і відповідно вирощується худоба відповідної породи, що дає можливість отримати кращі характеристики та показники готового продукту, що в свою чергу позитивно впливає на якість і безпеку продукції. Це зменшує

залежність від зовнішніх постачальників і гарантує наявність високоякісної сировини в необхідній кількості.

- Наявність фермерський господарств дозволяє мати стабільне постачання сировини, так як дає можливість спланувати постачання худоби у відповідності до певних графіків вирощування, спрогнозувати попит на майбутнє і плановірно розвивати виробничі плани по вирощуванню. Наявність постійного закупівельника дозволить фермерським господарствам з впевненістю дивитись в завтрашній день і планувати розвиток.

На даний момент в регіоні працює досить велика кількість фермерський господарств, що займаються вирощуванням елітних порід худоби [3]. Правильна організація виробничого процесу на фермах дає можливість не тільки вирощувати якісну худобу, що є сировиною для виробників м'яса, але дає можливість створити екологічне та енергоефективне підприємство з мінімізацією відходів виробництва. Комплексний підхід у будівництві таких підприємств стане прикладом для інших регіонів в кооперації і розвитку задля спільного прибутку і добробуту.

Маючи постійне забезпечення сировиною у вигляді власної худоби, компанія матиме стабільну цінову політику з незначними коливаннями, які матимуть об'єктивний характер. Підприємство зможе самостійно встановлювати ціни на свою продукцію, визначати рівень оплати праці для працівників та гарантувати постачання високоякісної сировини. Постійна закупівля худоби стимулюватиме фермерські господарства до оновлення поголів'я та виведення кращих порід, що матиме позитивний вплив на розвиток племінних господарств.

Наявність на фермах високопородистих корів та бичків має низку переваг для підприємства:

- Покращення генетичних характеристик поголів'я. Розведення власних плідників-бугаїв дозволить фермерському господарству відновлювати популяцію тварин, використовуючи генетично цінний матеріал. Відбір бугаїв здійснюватиметься на основі їхнього родоводу та продуктивних показників,

що сприятиме підвищенню якості м'ясної продукції та збільшенню виходу.

- Економія ресурсів. На відміну від придбання плідників з інших господарств, що може бути дорогим, власне розведення знижує витрати. Одного бугая можна використовувати для осіменіння значної кількості корів протягом одного циклу, скорочуючи таким чином транспортні та утримувальні витрати.

- Незалежність від зовнішніх постачальників. Наявність власного маточного поголів'я для штучного осіменіння забезпечить більшу автономність від інших ферм та постачальників. Це зменшить ризики для підприємства та зробить виробничий процес вирощування більш стабільним.

- Можливість співпраці з іншими господарствами. Розведення плідників дасть змогу налагоджувати кооперативні зв'язки та обмінюватися генетичним матеріалом з іншими фермами для підвищення продуктивності поголів'я та покращення його якісних характеристик.

Продукцією проектного забійного цеху є високоякісна яловичина, що являє собою м'ясо биків, телиць та корів.

Яловичина за біологічними властивостями найбільш прийнятна для забезпечення нормальної життєдіяльності організму людини і його працездатності. Згідно рекомендованим нормам, споживання м'яса і м'ясопродуктів в перерахунку на душу населення має становити близько 82-83 кг на рік. При цьому доля яловичини в цій нормі – 32 кг. Однак Україна за рівнем споживання м'яса взагалі і яловичини, зокрема, відстає від високорозвинених країн – за оцінками експертів, середньостатистичний українець з'їдає на рік близько 11-12 кг яловичини, а середньостатистичний європеець – 18 кг. В деяких азіатських та найбільш економічно розвинених країнах Європи цей показник перевищує 50 кг на душу населення на рік, а в країнах Латинської Америки – навіть доходить до 100.

Якість м'яса залежить від віку тварини, виду кормів, якими її годували, способу утримання і її статі. Питанню якості ВРХ, що купується для забою на підприємстві, розглянутому в проекті, менеджмент буде приділяти велику

увагу. Вся худоба, відібрана до забою, буде вирощуватися в умовах інтенсивного годування на сучасних, обладнаних за останнім словом техніки фермах, з керівниками яких заздалегідь будуть підписані договори ексклюзивного постачання ВРХ. Одним з найважливіших критеріїв відбору постачальника худоби для підприємства буде питання відгодівлі тварин – для досягнення високих показників м'якості м'яса тварин мають годувати високоякісними кормами на зерновій основі. Також велика увага підприємства буде приділятися ветеринарному огляду та контролю за станом ВРХ. Лише за умов чіткого дотримання цих норм можна досягти можливості позиціонування продукції в сегменті найвищої якості.

Будь-яка яловичина повинна бути соковито-червоного кольору, мати приємний запах свіжого м'яса, а також ніжну волокнисту м'яку структуру. При натисканні та розрізі м'ясо повинно бути достатньо пружним і в місцях розрізу – блискучим, легко піддаватися деформації пальцем, місце натискання через деякий час має самовирівнюватися.

Дуже важливим фактором, що впливає на економічний результат діяльності підприємства, є методологія розтину тварин. В залежності від обраного способу розтину залежить кількість кінцевої продукції, її класифікація, вартість, затребуваність ринком і, за кінцевим рахунком, прибуток підприємства. Обраний в цьому проекті метод розтину ВРХ з прогнозованим виходом кінцевої продукції наведений в Таблиці 1.1.

Норми виходу продукції, наведені в Таблиці 1.1, розраховані згідно міжнародних нормативів та стандартів щодо забою ВРХ. Розрахункова вага худоби, що буде прийматися до забою, буде в основному складати 550 кг (стать - бики), норма виходу парного м'яса – 57% від живої ваги. Втрати від охолодження (на рівні 2%). Даний прогноз не виключає прийняття на забій ВРХ інших статевих-вікових груп. Виробничі показники забою такої ВРХ будуть відрізнятися від запланованих.

Таблиця 1.1

Продукція та послуги компанії. Норми виходу продуктів

Міжнародна назва	Українська назва	Вихід з туші, кг
1	2	3
Chuck	Лопатка	
Chuck Roll	Рулет з лопаткової частини	14,55
Under Blade	Підрізна лопатка	2,73
Chuck Short Ribs	Реберний край лопатки	0,91
Chuck Tender (Mock Tender)	М'якоть лопатки	2,73
Clod Top Blade	М'якоть верхньої частини лопатки	4,55
Clod Heart	Круглий м'яз лопатки	5,45
Clod Teres Major	М'якоть лопатково - шийної частини	0,91
Rib	Грудинка	
Ribeye Roll	Товстий край зачищений	10,44
Peeled Cap	Верхня частина грудинки	2,54
Rib, Blade Meat	Ребра	3,67
Short Ribs	Реберний край грудинки	3,39
Loin	Філей	
Peeled Tenderloin	Вирізка	4,51
Strip Loin, Boneless	Тонкий край	9,53
Top Butt, Cap Off	Кострець	6,52
Top Butt, Cap	Горбушка кострецю	1,50
Ball Tip	Нижній товстий філей	2,01
Tri-Tip	Дельтовидний м'яз тазостегнової частини	3,51
Bottom Sirloin Flap	Триглавий м'яз нижнього кострецю	3,01
Round	Стегно	
Sirloin Tip (Knuckle)	Оковалок	9,66
Top Round	Огузок	18,62
Bottom Round (Gooseneck)	Підстегнок	24,83

Продовження табл. 1.1

1	2	3
Thin Cuts + Miscellaneous	Інше м'ясо	
Flank	Пашина	1,79
Plate, Outside Skirt	Зовнішня частина діафрагми	1,19
Plate, Inside Skirt	Внутрішня частина діафрагми	2,38
Brisket	Грудинка	10,13
Stewing/ Ground Beef Trimmings	Тріммінг	96,09
Thick Skirt	Діафрагма	0,94
Byproducts	Субпродукти	
Byproducts I cat.	Субпродукти I категорії	13,79
Byproducts II cat.	Субпродукти II категорії	34,49
Fats	Жири	29,47
Hyde	Шкіра	39,19

Джерело: складено автором за даними [4]

До субпродуктів першої категорії, що відображені в Таблиці 1.1, відносяться:

- печінка;
- нирки;
- серце;
- м'ясо-кісткова частина хвоста;
- язик;
- мізки;
- діафрагма.

До субпродуктів другої категорії відносяться :

- рубець;
- стравохід;
- легені;
- трахея;

- сичуг;
- путовий суглоб;
- голова;
- вуха;
- губи.

Для наочного уявлення знаходження частин, з яких виконаний розтин, нижче наданий Рис 1.1.

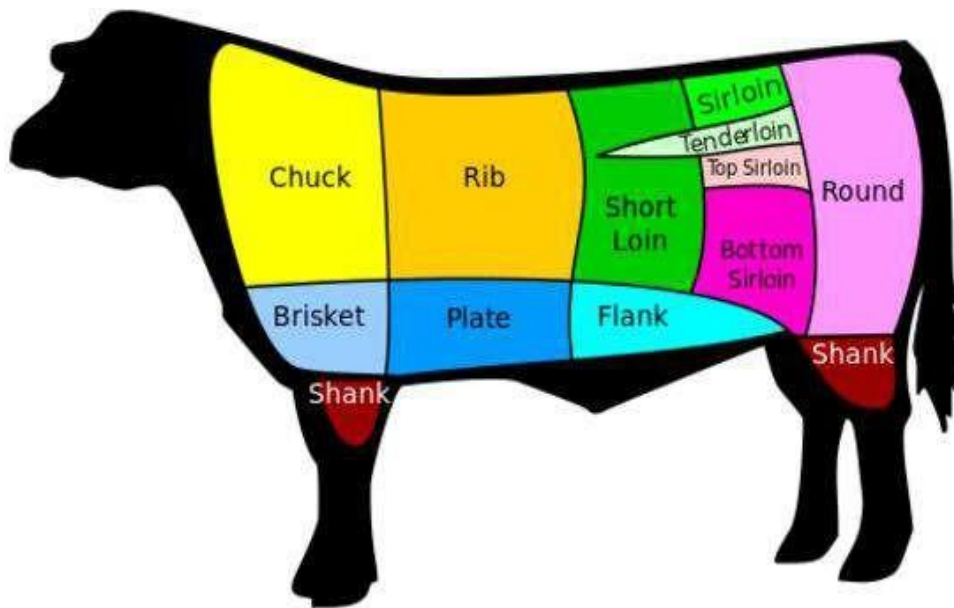


Рис. 1.1. Характеристика активних і пасивних стратегій розвитку підприємства.

Джерело: складено автором за даними [4]

Важливим є дотримання всіх технологічних процесів в тому числі правильно організований процес охолодження, упаковки та заморозки продукту. Це дасть змогу отримати продукт відповідної якості та можливість виходити на експортні ринки.

Цільовою аудиторією компанії, що спеціалізується на забої великої рогатої худоби та первинній переробці м'яса, можуть бути:

1. Торговельні мережі, які прагнуть пропонувати своїм вибагливим клієнтам високоякісну та надійну продукцію. Оскільки такі мережі співпрацюють з кількома постачальниками, вони зацікавлені в стабільному

та тривалому партнерстві з підприємством, здатним забезпечити їх якісною та безпечною продукцією.

2. Заклади громадського харчування (готелі, ресторани, кафе), які потребують безперервних поставок свіжого м'яса для підтримання високої якості та свіжості своєї продукції відповідно до потреб клієнтів. Для них важливими факторами є конкурентні ціни та вигідні умови співпраці.

3. Експортери м'ясної продукції, які шукають надійних партнерів для постачання високоякісної продукції, придатної для експорту на зовнішні ринки. Вони висувають високі вимоги до якості та безпеки м'яса, тому співпрацюють з підприємствами, які мають відповідні сертифікати та дотримуються всіх необхідних стандартів.

4. Підприємства м'ясопереробної галузі, такі як ковбасні та кулінарні цехи, виробники напівфабрикатів.

5. Роздрібні покупці, приватні особи, які купують м'ясо для власного споживання.

В Україні зростає усвідомлення важливості правильного харчування та здорового способу життя, що підвищує інтерес до якісних м'ясних продуктів. Однак, рівень довіри споживачів до якості та безпеки м'ясної продукції на ринку досі залишається проблемою.

Тому компаніям необхідно приділяти особливу увагу забезпеченню високих стандартів якості та безпеки, щоб задовольнити потреби споживачів та сприяти розвитку цієї важливої галузі економіки.

1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері виробництва та первинної переробки м'яса.

В Україні підприємницька діяльність регламентується законодавством, і підприємець може обрати організаційно-правову форму на власний розсуд. Однак для ведення регулярного бізнесу з метою отримання прибутку підприємцю необхідно пройти державну реєстрацію як суб'єкта

підприємницької діяльності. Процедура такої реєстрації врегульована сукупністю нормативно-правових актів.

Реєстрація підприємства здійснюється відповідно до Закону України від 15 травня 2003 року № 755-IV «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців, громадських формувань» [5]. Цей закон визначає умови та органи, необхідні для реєстрації, перелік документів, необхідних для реєстрації, та саму процедуру реєстрації.

Юридичні особи також зобов'язані реєструватися для цілей оподаткування: Відповідно до вимог пункту 3 статті 63 Закону № 2755-VI від 2 грудня 2010 року Податкового кодексу України, юридичні особи стають на облік для оподаткування в день отримання податковим органом відомостей з Єдиного державного реєстру про державну реєстрацію створення юридичної особи або фізичної особи-підприємця [6].

Для відкриття підприємства необхідно вказати вид діяльності в реєстраційному документі. Для того, щоб правильно сформулювати назву такого виду діяльності, необхідно звернутися до Державного класифікатора України ДК 009:2010 «Класифікація видів економічної діяльності». У таблиці 1.2 наведено перелік КВЕДів, необхідних для відкриття та діяльності нашого підприємства.

Згідно ст. 7 Закону України «Про ліцензування видів господарської діяльності» від 02.03.2015 р. № 222-VIII для створення підприємства, що виробляє м'ясо ліцензія не потрібна [8].

Також існують вимоги санітарних норм, які вказані у Постанові Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження санітарних правил і норм» [9].

Дуже важливим є дотримання правил пожежної безпеки на підприємстві з забою ВРХ. Ці правила затверджені Міністерством України з питань надзвичайних ситуацій «Про затвердження Правил пожежної безпеки в агропромисловому комплексі України» [10].

Таблиця 1.2

Перелік КВЕДів для відкриття та функціонування забійного цеху

Клас	Назва видів економічної діяльності та пояснення до них
10.11	<i>Виробництво м'яса</i> Цей клас включає: - забій худоби, оброблення та фасування м'яса: яловичини, свинини, баранини, кролятини, верблюжатини тощо - виробництво свіжого, охолодженого або замороженого м'яса в тушах - виробництво свіжого, охолодженого або замороженого м'яса у відрубках - одержування та первинне оброблення сирих шкур сільськогосподарських тварин (крім свинячих), отриманих від забою - витоплювання смальцю та інших їстівних жирів тваринного походження - перероблення харчових субпродуктів тварин - одержування щипаної вовни - перероблення відходів, отриманих з боєнь, виробництво кісткового борошна - одержування щетини свиней
51.32.0	<i>Оптова торгівля м'ясом та м'ясопродуктами</i> Цей клас включає: - оптову торгівлю м'ясом, м'ясом свійської птиці, м'ясом дичини, переробленим м'ясом та м'ясопродуктами - фасування м'яса за рахунок підприємств оптової торгівлі

Джерело: складено автором за даними [7]

Охорона праці на підприємстві здійснюється за вимогами Міністерства соціальної політики України «Про затвердження Правил охорони праці у сільськогосподарському виробництві» [11].

Виходячи з того, що підприємство планує забій та передзабійне утримання тварин, то обов'язково треба дотримуватись Закону України «Про захист тварин від жорстокого поводження» [12].

Захист тварин від жорстокого поводження є важливою частиною етичного та відповідального підходу до ведення підприємницької діяльності, тому що тварини, як і люди, мають право на гідне поводження та захист від жорстокості. Це етичний принцип, якого необхідно дотримуватися в усіх аспектах життя, в тому числі і в сільському господарстві.

Вимоги ринку до якості м'ясних продуктів та зростаючий попит, зміни у технологіях та регуляторному середовищі вимагаючи впровадження стандартів якості та безпеки.

Кожне сучасне підприємство повинно мати розроблений свій стандарт, свою систему контролю якості продукції. Ця система повинна першочергово відповідати державним нормативам, що діють у відповідній галузі і підсилювати або доповнювати їх в частині, що робить кінцевий продукт більш кращим та якісним.

Для відкриття підприємства з забою великої рогатої худоби необхідно отримати наступні документи та дозволи:

1. Установчі документи. Розробити статут або установчий договір, або інші документи, що містять інформацію про назву підприємства, юридичну адресу, структуру власності, розмір статутного капіталу та інші деталі [14].

2. Право користування земельною ділянкою, на якій буде реалізовуватися проєкт. Сюди входять правовстановлюючі документи на землю та договори оренди/приватизації землі [15].

3. Виписка з Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб- підприємців. Цей документ містить інформацію про назву компанії, код ЄДРПОУ та інші юридичні реквізити [16].

4. Свідоцтво про сплату податків. Цей документ підтверджує, що підприємство зареєстроване в Державній фіскальній службі.

5. Довідка про відсутність податкового боргу. Цей документ підтверджує, що підприємство не має заборгованості перед бюджетом [17].

6. Гігієнічні та епідеміологічні висновки. Цей документ підтверджує, що приміщення та обладнання для виробництва м'яса відповідають всім вимогам.

7. Дозволи на зберігання, транспортування та реалізацію м'яса. Сюди входять документи, необхідні для зберігання, транспортування та реалізації м'яса.

8. Обладнання та технологія забою худоби. Сюди входять технічні описи обладнання, сертифікати якості, технічні паспорти тощо [18].

9. Трудові договори, трудові книжки, медичні довідки, довідки з поліції та інші документи, необхідні для офіційного працевлаштування працівників [19].

10. Пожежна безпека. До них відносяться плани евакуації, пожежні паспорти та свідоцтва про проходження протипожежного інструктажу [20].

11. Дозвіл на викиди в атмосферу, так як в процесі роботи підприємства утворюються шкідливі для навколишнього середовища продукти [21].

12. Зберігання відходів. Можуть включати договори на збір, транспортування та утилізацію відходів, а також паспорти контейнерів для відходів.

13. Сертифікати на продукцію. Якщо підприємство буде експортувати м'ясо та субпродукти за межі України, може знадобитися відповідний сертифікат на продукцію [22].

Таким чином, для здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері забою великої рогатої худоби потрібно:

- зареєструвати суб'єкт підприємницької діяльності,
- обрати та зареєструвати КВЕДи,
- дотримуватись санітарних та ветеринарних стандартів, вимог до

переробки, зберігання, транспортування м'яса, вимог приміщення, санітарних тапожежних норм.

1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування

В Україні підприємницька діяльність повинна здійснюватися в певній організаційно-правовій формі. Вибір організаційної форми підприємства має ґрунтуватися на власних уподобаннях та баченні бізнесу, проте головними критеріями є сфера діяльності, наявність стартових інвестицій, а також переваги та недоліки самої організаційної форми.

Організаційно-правова форма підприємства – це сукупність правил, які визначають, з одного боку, відносини між засновниками підприємства, а з іншого – відносини між цим підприємством та іншими суб'єктами господарювання [23].

Згідно з Господарським кодексом України, здійснювати господарську діяльність можуть юридичні особи, що є комерційними організаціями, та громадяни, зареєстровані як фізичні особи-підприємці.

Вибір відповідної організаційно-правової форми є одним з найважливіших етапів створення підприємства, оскільки впливає на можливі види діяльності, форми оподаткування, масштаби надання послуг та виробництва.

Основними формами господарювання є фізичні особи-підприємці (ФОП) та юридичні особи.

Фізичні особи-підприємці не є різновидом юридичної особи, а отже, не мають організаційно-правової форми. Найпоширенішою формою юридичної особи є товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ), але також існують приватне акціонерне товариство (ПрАТ), приватне підприємство (ПП), публічне акціонерне товариство (ПАТ).

Фізична особа-підприємець є єдиним варіантом ведення бізнесу без

створення юридичної особи і є найпростішою схемою з точки зору реєстрації, вимог до ведення бізнесу та державного контролю.

Так як проєктом розглядаємо велике підприємство з значними інвестиціями і відповідною системою оподаткування ФОП як варіант ведення даного бізнесу не розглядаємо.

Розглянемо особливості різних юридичних осіб як форм ведення бізнесу в Україні у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Порівняння ТОВ, ПП та ПрАТ

Критерій	ТОВ	ПП	ПрАТ
1	2	3	4
Засновники	1 або більше осіб	1 або більше осіб	1 або більше осіб (до 100 осіб)
Відповідальність за зобов'язання	Обмежена відповідальність зобов'язання до розміру внеску до статутного капіталу	Обмежена відповідальність за зобов'язання до розміру внеску до статутного капіталу	Акціонери несуть ризик тільки в межах вартості належних їм акцій
Реєстрація	Проходить у Державній реєстраційній службі	Проходить у Державній реєстраційній службі	Проходить у Державній реєстраційній службі
Капітал	Необмежений	Необмежений	Необмежений
Терміни реєстрації	3-5 робочих дні	5-7 робочих днів	45-55 робочих днів
Виконавчі органи	Обираються засновниками та можуть бути як засновниками, так і незалежними особами	Обираються засновниками та можуть бути як засновниками, так і незалежними особами	Обираються засновниками та можуть бути як засновниками, так і незалежними особами

Продовження табл. 1.3

1	2	3	4
Судові ризики	Розподіляються між учасниками ТОВ у відповідності до їх долі у статутному капіталі	Розподіляються між учасниками ПП у відповідності до їх долі у статутному капіталі	Відповідальність несе керуючий орган вибраний на загальних зборах акціонерів, та
Розмір оплати за працю	Встановлюється згідно з законодавством про працю та колективним договором	Встановлюється згідно з законодавством про працю та колективним договором	Встановлюється згідно з законодавством про працю та колективним договором

Джерело: складено автором за даними [25; 26]

Виходячи з таблиці 1.3 можна зробити висновок, що юридичні особи фактично однакові, але по факту існують відмінності в зручності управління та залученні капіталу.

Найоптимальніша форма для проєктованого підприємства – ТОВ. Так як дана форма юридичної особи легка в створенні та управлінні, право підпису можуть мати як директор так і один із засновників, а також дана форма юридичної особи, хоч і програє акціонерним товариствам у можливостях залучення зовнішніх інвестицій є досить зручною в залученні капіталу.

Ось як можна перефразувати цей текст:

Для підприємства з виробництва м'яса організаційно-правова форма товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ) має низку переваг [27]:

1. Обмежена відповідальність учасників. Засновники ТОВ не несуть особистої відповідальності за борги та зобов'язання компанії, таким чином захищаючи своє приватне майно та фінанси.

2. Гнучкість у структурі та управлінні. ТОВ може пристосовувати свій менеджмент та організаційну структуру відповідно до конкретних потреб та вимог, що забезпечує оперативність у прийнятті рішень та управлінні.

3. Конфіденційність діяльності. ТОВ є конфіденційною формою

ведення бізнесу, що не вимагає оприлюднення звітності, тим самим гарантуючи збереження конфіденційної інформації про компанію та її засновників.

4. Підвищена довіра з боку партнерів. ТОВ є більш офіційною та легітимною формою підприємництва, що може сприяти залученню більшої кількості клієнтів, партнерів та інвесторів.

5. Оптимізація оподаткування. ТОВ може обирати найбільш сприятливий податковий режим, що дозволяє мінімізувати податкові витрати та ефективно управляти фінансами компанії.

Звісно, ТОВ має і свої недоліки [27]:

1. Складність внесення змін: якщо потрібно внести зміни до установчих документів компанії, це може бути дуже складно і вимагати багато часу та грошей.

2. Високі стартові витрати: порівняно з іншими видами бізнесу, створення ТОВ може передбачати значні витрати на юридичні послуги та інші витрати.

3. Необхідність зберігати документи: нездатність зберігати необхідні документи може бути проблематичною, оскільки це може призвести до порушень законодавства в майбутньому.

4. Необхідність регулярного збору даних: компаніям з обмеженою відповідальністю також потрібно регулярно збирати та подавати різні фінансові та юридичні документи, що забирає багато часу та зусиль.

5. Обмежені інвестиційні можливості: ТОВ мають обмежені обов'язки акціонерів та право голосу, що може обмежувати можливості для залучення інвестицій.

Для створення товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ) необхідно підготувати певний пакет установчих документів. Основними документами, які зазвичай вимагаються для реєстрації ТОВ, є [27]:

Статут - установчий документ, що визначає права та обов'язки учасників, порядок управління та фінансовий план компанії.

Протокол установчих зборів засновників, який містить відомості про

засновників ТОВ, їхні внески до статутного капіталу, а також рішення про призначення керівника та аудитора компанії.

Реєстраційна картка, що включає інформацію про найменування, місцезнаходження, види діяльності, розмір статутного капіталу та інші відомості про ТОВ.

Документ, який підтверджує право власності на майно, якщо засновники планують вносити майно як внесок до статутного капіталу ТОВ.

Квитанція або інший документ, що підтверджує сплату державного реєстраційного збору, передбаченого для створення ТОВ.

Цей перелік установчих документів є стандартним, але в деяких випадках можуть знадобитися додаткові документи залежно від специфіки діяльності та вимог державних органів.

Далі обґрунтуємо систему оподаткування для нашого підприємства. Обсяг діяльності підприємства буде перевищувати 1167 мінімальних зарплат (7 818,9 тис. грн.), та кількість робітників більше 10, тому обрано загальну систему оподаткування. Загальна система оподаткування може бути більш привабливою для інвесторів, які шукають інвестиційні можливості в ТОВ.

Крім того, підприємства можуть сплачувати різні місцеві податки, такі як податок на землю, податок на майно та податок на рекламу, залежно від їхнього місцезнаходження та виду діяльності. Ставки цих податків встановлюються місцевими органами влади.

Всі ці питання, що стосуються оподаткування ТОВ в Україні, детально описані в Законі про оподаткування та бухгалтерський облік [28].

Висновки до розділу 1.

1. Сутність бізнес-ідеї полягає у створенні підприємства по забою великої рогатої худоби у Львівській області, з метою організувати якісний процес виробництва м'яса у кооперації з фермерськими та приватними господарствами у Західному регіоні України..

2. Новостворене підприємство повинно відповідати купі стандартів

якості, нормам охорони праці, санітарним нормам, екологічним нормам, ветеринарним вимогам, пожежним вимогам та захисту тварин від жорстокого поводження, розроблених відповідно до чинного законодавства України та затверджених компетентними органами.

3. Підприємство буде мати організаційно-правову форму ТОВ та для нашого підприємства доцільно обрати загальну систему оподаткування. Підприємство буде платником ПДВ.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА З ЗАБОЮ ТА ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ ВРХ.

2.1. Аналіз конкурентного середовища на ринку м'яса яловичини.

Тваринництво відіграє значну роль у світовому сільському господарстві, так, за даними Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (ФАО) пасовища займають дві третини від загального обсягу землекористування. Світові показники розведення тваринництва є: ВРХ – 1,48 млрд гол., свині – 0,98 млрд гол., кози – 1,0 млрд гол. та вівці – 1,17 млрд голів. Зокрема, в Україні зосереджено 0,3% світового поголів'я ВРХ та 0,7% поголів'я свиней. Ринок червоного м'яса (яловичина, свинина) є важливою складовою для українського товарного ринку, адже м'ясо є традиційним продуктом харчування для українських споживачів та основною складовою для м'ясопереробних підприємств. В загальній продукції сільського господарства за 2017 рік вирощування ВРХ займає 3%, вирощування свиней 5% проти 28% в цілому по тваринництву (решта вирощування птиці, кіз, овець, виробництво молока, яєць та інше). Останні п'ять років дана структура практично не змінилася та перебувала на сталому рівні.

Виробництво яловичини в Україні є похідною молочного скотарства. ВРХ м'ясних порід становить лише 48 тис. голів або 1,3% від загальної чисельності ВРХ в сільськогосподарських підприємствах. Статистика щодо наявності м'ясного поголів'я в господарств населення відсутня.

Станом на 01.01.2022 року загальне поголів'я ВРХ України становило 2644 тисяч голів, в тому числі: 1640 тисяч голів – господарств населення; 1003 тисяч голів – с/г підприємствах.

Найбільше поголів'я ВРХ зосереджено в Вінницькій, Полтавській та Хмельницькій областях. Сумарно на ці три області припадає 21% всього поголів'я країни. За останні 5 років, показник по ВРХ має спадаючий тренд. Зокрема, в порівнянні до 2014 року зменшення становило 19,7 %. Скорочення в

більшій мірі відбувається за рахунок наявності ВРХ у господарств населення (спад на 20,7%) через його вирізання. Кризові явища в сільській місцевості, серед яких зокрема старіння населення та активні міграційні процеси, знижують інтенцію населення до утримання ВРХ. У с/г виробників зниження такого показника відбулося в межах 17,7%. Незважаючи на спад поголів'я, господарства населення до сих пір залишаються основним виробником яловичини. В натуральних показниках виробництво яловичини загалом становить 364 тис. тонн у забійній масі. Таким чином, господарства населення виробляють 269 тис. тонн, проти 95 тис. тонн у сільськогосподарських підприємствах у забійній масі. У 2022 році їх частка у виробництві була на рівні 74%, для сільськогосподарських підприємств даний показник дорівнює 26%. [29].

Новостворене підприємство планується розташувати на території Львівської області. Львів є найбільшим містом у Західній Україні з відповідною кількістю населення, і має значних попит на продукти харчування в т. ч. м'ясо.

Кількість великої рогатої худоби у господарствах усіх категорій (тис. гол на 01 січня 2023 р.) відображено в таблиці 2.1. [29].

Таблиця 2.1

Кількість великої рогатої худоби у господарствах усіх категорій
(тис. гол на 01 січня 2023 р.)

Регіон	1991	2001	2011	2015	2019	2020	2021	2022
Закарпатська	352,5	182,4	143,1	132,0	122,9	123,4	123,7	118,2
Вінницька	1247,1	558,8	317,2	291,1	239,4	220,7	200,7	185,6
Волинська	912,0	359,1	191,4	168,3	130,3	121,8	114,1	102,5
Івано-Франківська	581,8	320,6	185,8	169,1	136,2	128,2	120,5	110,2
Львівська	1095,4	565,7	251,9	210,3	170,9	157,3	144,3	126,7
Рівненська	810,3	345,4	174,2	154,2	118,5	105,5	92,1	82,9
Тернопільська	930,7	387,5	182,4	163,3	138,7	138,9	132,8	128,8
Хмельницька	1165,7	558,4	269,2	229,9	230,2	221,3	219,4	218,2

Джерело: складено автором

За даними таблиці 2.1 можна побачити, що загальний тренд обсягів утримання ВРХ знижується. У 2022 році через вторгнення Росії в Україну ситуація стала ще гіршою, а також змінилась географія поголів'я. Сільськогосподарські підприємства, які розташовані на сході та півночі України почали масово позбуватись поголів'я, це також стосується і приватних господарств. Разом з тим потрібно взяти до уваги те, що населення України через міграцію у 2022 році значно скоротилося близько 20% від загальної кількості, також відбулась внутрішня міграція населення переважно в західні області. Тому в загальному можна зробити висновок, що рівень внутрішнього споживання залишився стабільним, особливо у західних областях України.

Також варто зазначити, що станом на 2024 рік Україна відновила експортні можливості і активно продає сільськогосподарську продукцію на експорт. Експорт у 2024 рік почався з невеликих об'ємів, що пов'язано з послабленням глобального попиту на червоне м'ясо протягом останніх місяців, але в подільшому обсяг буде зростати. Для прикладу експорт охолодженої яловичини за січень місяць 2024 року склав 823 кг проти 33,8 т у грудні 2023 року. Порівняно до січня минулого року обсяги скоротилися на 294%. Грошова виручка за поставлений товар скоротилась до \$8,99 тис., що на \$107,61 тис. менше порівняно до грудня. Червоне м'ясо постачалося в Молдову, Сент-Кітс і Невіс та Туреччину.

Обсяги експорту мороженої яловичини в січні скоротились до 1,3 тис. т (-38% до грудня 2023 року і +13% до січня), а грошова виручка за поставлене м'ясо зменшилась до \$5,6 млн (-39% та +22%). Близько 51% експортованої яловичини було відвантажено до Китаю, 29% – до Азербайджану, 16% – до Грузії. [30].

Динаміка експорту ВРХ та м'яса яловичини можна побачити на рис 2.1.

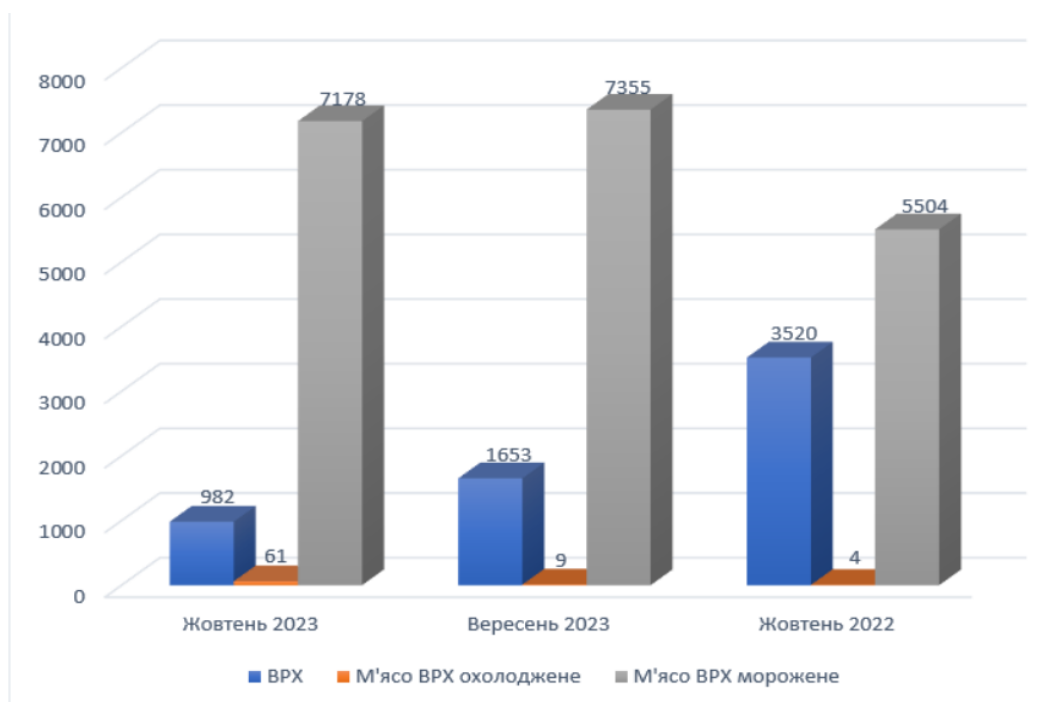


Рис. 1.1. Динаміка експорту ВРХ та м'яса яловичини, тис. дол.

Джерело: складено автором за даними [31]

Також потрібно розуміти, що ситуація на ринку в умовах військового стану може змінюватись і навіть бути погано прогнозованою і тому вимагає постійного моніторингу.

Довготривалий спадаючий тренд у тваринницькій галузі, щодо яловичини обумовлений відсутністю культури споживання такої продукції в Україні, низьким рівнем купівельної спроможності населення, праце- та фондомісткістю виробництва, тривалістю виробничого циклу – до двох років. Ще однією причиною є обмеженість зовнішніх ринків збуту. Закритим є один з найбільших та платоспроможних ринків світу – ринок Європейського Союзу через невідповідність ветеринарно-санітарних процедур.

В той же час, починаючи з 2018 року в Україні були запроваджені програми державної підтримки тваринництва. Зокрема, виплачувались кошти господарствам населення за збереження молодняку ВРХ, через механізм відшкодування вартості будівництва та банківських кредитів підтримувались сільськогосподарські підприємства. Також виділялись кошти на часткову компенсацію закупівлі племінних тварин. Загалом по програмі державної

підтримки галузі тваринництва у 2022 році було використано 2,4 млрд грн. Відмітимо, що споживання яловичини на душу населення в Україні відчутно відстає від розвинутих країн. За розрахунками, станом на 2022 рік в Україні такий показник становив 7,3 кг/особу. Разом з тим, в країнах ЄС рівень споживання такої продукції є вдвічі більшим – 14,9 кг/особу, а в США майже в 5 разів перевищує наш показник і досягає рівня – 36,24 кг/особу

У 2017 році рентабельність виробництва м'яса ВРХ вперше з 1995 року стала позитивною та була на рівні 3,4%. Основним впливовим фактором стало підвищення цін реалізації (+72% до попереднього року) на фоні зменшення поголів'я. Крім того, серед господарств, що спеціалізуються на виробництві молока, поширюється практика відгодівлі молочних бичків.

В той же час, переробними підприємствами (підприємствами що виробляють ковбасні вироби, напівфабрикати та м'ясні делікатеси) , які є основними споживачами м'ясної сировини на ринку закупляється близько 60 тис. тонн у забійній масі. Тобто частка яловичини, що потрапляє на переробку складає 17% до показника виробництва яловичини в цілому. При цьому, структура постачання яловичини до переробних підприємств є наступною: сільськогосподарські підприємства – 79%, населення – 21%. Це свідчить, про те, що на переробку потрапляє сировина від промислових сільськогосподарських товаровиробників. Традиційно, великі обсяги сировини споживаються населенням для власних потреб та реалізуються продукцію на агропродовольчих ринках, ярмарках, посередникам, тощо. При таких умовах, відслідкувати весь обсяг продукції в обігу та споживання на ринку неможливо.

На сьогоднішній день місцеві сучасні забійні підприємства в Західній Україні орієнтовані на забій птиці та свиней. Технологічні лінії мають відмінності, лінію забою свиней можна суміщати з забоєм ВРХ, але це робить неприпустимим експорт м'яса ВРХ у мусульманські країни. Великі промислові м'ясокомбінати розпродані і ліквідовані або в такому стані, що відновлювати їх роботу є недоцільно. Всі підприємства, які займаються забоєм ВРХ на теренах Західної України є невеликими забійними цехами, що не можуть забезпечити

належний рівень якості і працюють на невеликі м'ясопереробні підприємства, продовольчі ринки та продають продукцію компаніям які займаються експортом. Компанії, які скупляють м'ясо у невеликих забійних цехів накопичують партії товару, часто заморожують його або зберігають охолодженим і відправляють на експорт під певними торговими марками. Фактично все відбувається в рамках діючого законодавства, але якість продукції є на невисокому рівні як по санітарним нормам так і по складу, так як формується на протязі певного часу та з різних підприємств, які не витримують технології забою та первинної переробки м'яса. Як правило такі підприємства не зацікавлені у розвитку тваринництва і орієнтовані на швидкий прибуток. Так як новостворене підприємство буде сповідувати інші підходи до виробництва то конкуренцію з торговими компаніями розглядати не будемо. Всі великі підприємства, які здатні забезпечити відповідний рівень та об'єм продукції знаходяться в центральних та східних областях, найближчими з них є Козятинський та Житомирський м'ясокомбінати. Також варто зазначити, що у 2021 році на Рівненщині відкрили нове підприємство ТОВ «Халяль-Компані», яке займається забоєм ВРХ та орієнтовано на експорт продукції в Туреччину.

ТОВ «Козятинський м'ясокомбінат» займається забоєм великої рогатої худоби, виробництвом ковбас та напівфабрикатів. Власником компанії є Компанія «ОСІ ІНТЕРНЕТІОНЛ ХОЛДІНГ ГМБХ», ЗЕНЕФЕЛЬДЕРШТРАССЕ 17 А, 86368 Герстхофен, Німеччина. Орієнтовно 70% м'яса підприємство продає суміжній компанії, що займається виробництвом напівфабрикатів для мережі McDonalds. За 2023 рік дохід компанії склад 1537 062 000 грн., а чистий прибуток 247 781 000 грн. Інші 30% виробленого м'яса розподіляються між виробництвом напівфабрикатів для торгових мереж та виробництвом ковбас та делікатесів. [35].

ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат» займається забоєм великої рогатої худоби, виробництвом ковбас та напівфабрикатів. Підприємство реалізовує свою продукцію на експорт, в країни близького Сходу, а також займається виробництвом ковбас та м'ясних делікатесів. За 2023 рік дохід компанії склад 1

961 895 000 грн., а чистий прибуток 66 252 000 грн. [36].

ТОВ «Халяль Компані» займається забоєм великої рогатої худоби та первинною переробкою м'яса. Підприємство реалізовує свою продукцію на експорт, в основному в Туреччину, а також країни близького Сходу. Власне з назви підприємства зрозуміло, що виробництво сертифіковане по стандарту Halal і орієнтоване на покупців, що сповідують Іслам. За 2023 рік дохід компанії склад 1 23 243 200 грн., а чистий прибуток 1 150 000 грн. [37].

Все це говорить про доцільність відкриття нового забійного підприємства по забою великої рогатої худоби у Львівській області, так як ми маємо сприятливу ринкову кон'юнктуру, достатність робочої сили, наявність сировини в суміжних областях, відсутність серйозних гравців на цьому ринку, а також стабільний попит на продукцію.

Нове підприємство повинно відповідати всім санітарно-ветеринарним вимогам та вимогам Халяль, що відкриє можливості експорту в мусульманські країни.

Нинішній світовий ринок продуктів харчування категорії Халяль оцінюється в 1,5 трлн. дол. США. Підвищення інформованості мусульманських споживачів щодо своїх релігійних зобов'язань створює все більший попит на продукти харчування категорії Халяль та інші споживчі товари. Продукти харчування категорії Халяль займають зараз сектор у 12% від всього обсягу світової торгівлі агропродовольчою продукцією. Очікується, що зростання глобального агропродовольчого ринку спричинить й збільшення сектору продуктів Халяль. Природно, що цільова споживацька аудиторія ринку Халяль продуктів це мусульмани, проте, беручи до уваги строгі правила та вимоги, що висуваються до всіх етапів і процедур виробничого процесу, високу якість халяльної продукції, вона із задоволенням споживається більшістю прошарків суспільства. Крім того, відомо, що до 80% всіх виробників продукції Халяль не є мусульманами, але вони цінують вимоги до якості кінцевого продукту.

Більше того, не тільки мусульманські країни виробляють продукти харчування, що мають відповідний сертифікат Халяль. Так, вже багато років

бразильські виробники поставляють акредитовані продукти харчування категорії Халяль на ринки мусульманських країн і зарекомендували себе успішним гравцем на світовому ринку з перевіреною репутацією виробництва якісних товарів.

Імпортний ринок продуктів харчування категорії Халяль країн Перської Затоки, за прогнозами, має збільшитися до 53,1 млрд. дол. США, а річний обсяг імпорту цих продуктів харчування ОАЕ, як очікується, до-сягне 8,4 млрд. дол. США вже до кінця десятиліття.

Чим багатша та релігійніша мусульманська країна тим жорсткіші вимоги до сертифікації Халяль, тому для виходу на експортний ринок варто розглянути для початку таку країну як Єгипет або Туреччину чи Азербайджан.

Загальне внутрішнє споживання яловичини в Єгипті на рівні 800 тис. т, та передбачається збільшення у відповідності до темпів зростання населення.

Зусилля уряду спрямовані на забезпечення споживачів з низькими рівнями доходів більшим доступом до продуктів харчування. Зокрема, було ухвалено нову програму продовольчих субсидій, згідно з якою, єгипетський уряд діятиме як посередник з постачання імпортової яловичини за доступними цінами в керованих державою споживчих структурах.

У 2014 році уряд країни змінив свою систему продовольчих субсидій, що надавалися споживачам з низькими доходами на рівні щомісячних грошових виплат у розмірі EGP 15 (на той час 1,6 дол. США)⁷ на одного члена сім'ї. У 2016 році, через Програму «Смарт - карта», щомісячна допомога на одного одержувача була збільшена до 18 EGP (2 дол. США). Одержувачі можуть використовувати свої смарт - карти, щоб купити заморожене і свіже м'ясо за цінами зі знижкою, від середніх ринкових цін, у 20 - 30 відсотків. Ця компенсація здійснюється за рахунок Міністерства поставок і внутрішньої торгівлі Єгипту (Ministry of Supply and Internal Trade - MoSIT) через визначені афілійовані магазини, які керуються Холдинговою Компанією для Харчової Промисловості (Holding Company for Food Industries - HCFI).

Після протестів у травні 2015 року проти високих цін на яловичину, уряд

певними діями змусив Організацію служби національних проектів Міністерства оборони Єгипту (Ministry of Defense's (MoD) National Service Projects Organization NSPO) використовувати свою велику мережу для продажів свіжого та замороженого м'яса для населення за цінами, подібними на ті, які пропонуються в магазинах мережі MoSIT. NSPO була створена в 1979 році з метою сприяння єгипетським військовим участі в економічній діяльності держави задля досягнення самозабезпеченості всім необхідним з точки зору потреб самих військових.

Свіжа і морожена яловичина, власного та імпортного виробництва, продається через NSPO населенню в магазинах, що розташовані в різних провінціях, або ж безпосередньо на вантажівках - рефрижераторах, які проходять маршрутами через населені пункти та квартали міст, де мешкають люди з низьким рівнем доходів. NSPO не сплачує податок за продані продукти харчування, має вільний доступ до купівлі та конвертації іноземної валюти, організація отримує субсидії за виплату заробітної платні своєму персоналу. Все це надає можливість структурі бути більш конкурентоспроможною на ринку у порівнянні з представниками приватного сектору. Ці умови поширюються й на магазини мережі MoSIT, хоча в меншій мірі. Нещодавне підвищення цін на м'ясо спонукало значну активізацію торгівлі з рефрижераторів, що циркулюють по всій території в районі Великого Каїра.

Червоне м'ясо, що споживається в Єгипті, в основному, це свіже м'ясо місцевого виробництва, свіже м'ясо, що виробляють від ввезеної для забою великої рогатої худоби, імпортоване заморожене м'ясо буйвола з Індії та заморожена яловичина, переважно з Бразилії. Єгиптяни надають перевагу яловичині перед іншими видами м'яса, включаючи птицю й баранину. Вони також вважають за краще свіжу, ніж заморожену яловичину з культурних причин. Більш заможна частина населення вважає заморожене м'ясо другорядним продуктом

Офіційні державні органи Єгипту проводять аудит окремих підприємств в країнах-постачальниках, щоб перевірити їх відповідність вимогам імпорту до

Єгипту. Перевірки оцінюють як безпеку харчових продуктів, так і вимоги відносно до халяльної практики видачі сертифікату (відповідно до ісламських норм і принципів). Після того, як підприємство буде погоджене, воно може піддаватися повторній перевірці через кожні три роки для відновлення своїх прав на постачання до Єгипту. Ісламські центри в Сполучених Штатах, які відповідають за видачу сертифікатів Халяль, також підвергаються перевірці відповідними державними структурами Єгипту. Для отримання додаткової інформації про Халяль сертифікацію та інші документи, що необхідні для супроводу вантажів на єгипетський ринок, звертайтеся до документу Egypt's FAIRS 2015 Report.

Єгипетські правила ввезення також вимагають, щоб м'ясо яловичини, що обвалена (без кісток) повинно вироблятися від великої рогатої худоби, яка за віком молодша 48 місяців, м'ясо ж яловичини з кістками - від тварин молодше 30 місяців через проблеми з хворобою BSE, хоча ця вимога не відповідає основним принципам безпеки тварин МЕБ (Міжнародне епізоотичне бюро) – зараз - Міжнародного управління по боротьбі з епізоотіями.

Безумовними лідерами в структурі імпорту м'ясних продуктів до Єгипту є яловичина (58%) і субпродукти та жири (25%). При цьому яловичина зберігає активний темп приросту в розмірі 10% в середньому щороку. Окрім того позитивні темпи приросту демонструють інші види м'яса (14% щорічно протягом 5 років) та курятина (2% щорічно в середньому).

Динаміка імпорту м'ясних продуктів в тонах до Єгипту, 2019-2023 в таблиці 2.2. [29].

Таблиця 2.2

Динаміка імпорту м'ясних продуктів в тонах до Єгипту, 2019-2023

Рік	Інш. м'ясо	Ковбаси та інш.	Кур-на	Свин-на	Суб-ти та жири	Ялов.	Загально
2019	2 168	6 076	72 401	230	123 978	212 181	417034
2020	4100	4 943	121 353	659	113 629	242 759	487443
2021	2828	5 070	88 423	274	135 986	253 629	486210
2022	4320	5 478	84 303	301	141 600	307 398	543400
2023	3722	4 785	78 907	234	137 509	310 905	536062

Джерело: складено автором

Враховуючи той фактор що одна така країна як Єгипет здатна викупити все вироблене м'ясо яловичини, можна зробити висновок що внутрішня ціна на м'ясо яловичини буде диктуватись експортною вартістю.

Вартість м'яса яловичини на полицях магазинів Єгипту, 2019-2023, відображено в таблиці 2.3. [29].

Таблиця 2.3

Вартість м'яса яловичини на полицях магазинів Єгипту, 2019-2023

Магазин	Продукт	Вага, кг	Ціна, за кг
Knock Mart	Антрекот із яловичини охолоджений	1 кг	10,83
Knock Mart	Фарш без жиру із яловичини охолоджений	1 кг	10,67
Knock Mart	Фарш із яловичини заморожений	1 кг	10,07

Джерело: складено автором

Фактичний стан на ринку яловичини показує, що поява сучасного підприємства, що буде сертифіковано по стандартам харчової безпеки та по сертифікату Халяль є необхідним і може забезпечити розвиток галузі тваринництва в цілому.

2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг підприємства

Забійний цех великої рогатої худоби, який буде відповідати сертифікатам харчової безпеки НАССР та буже мати сертифікат Халяль отримає масу переваг.

Згідно зі статтею 20 Закону України "Про безпеку та якість харчових продуктів" № 2809-IV від 6 вересня 2005 року, особи, які виробляють або продають харчові продукти, повинні вживати гігієнічних заходів та дотримуватися відповідних виробничих практик, систем НАССР та/або інших систем для забезпечення безпеки та якості харчових продуктів під час виробництва та розподілу.

З огляду на потенційні можливості розширення ринку, цеху необхідно впровадити систему сертифікації (безпеки) продукції відповідно до міжнародних стандартів у сфері сертифікації харчових продуктів (ISO 22000:2005) та впровадження системи Hazard Analysis Critical Control Points (НАССР) – аналізу небезпеки та критичних контрольних точок, щоб забезпечити безпечність та якість харчових продуктів під час виробництва.

Продукція Халяль (Halal) – їжа і напої, які дозволено споживати у їжу відповідно до правил Ісламу. Процес забою тварин на підприємстві повинен відповідати правилам Ісламу і повинен отримати сертифікацію уповноваженим органом. Необхідно зазначити, що різні мусульманські країни можуть мати незначні відмінності в правилах забою тварин і необхідно проводити сертифікацію представниками Ісламу конкретної країни.

Головними факторами успіху новостворюваного підприємства є:

1. Відповідність міжнародним стандартам безпеки харчових продуктів та стандарту Халяль дасть можливість вийти на експортний ринок, а також дасть змогу стати постачальником міжнародних компаній, таких як McDonalds;

2. Відповідний рівень якості та санітарної безпеки дасть можливість вийти не тільки на зовнішні ринки, а й гідно представити продукцію у вітчизняних мережах сепермаркетів, які також на сьогодні проводять власну сертифікацію постачальників;

3. Побудова власної логістики: швидка доставка з дотриманням відповідних температурних режимів забезпечить вчасне надходження продукції до клієнтів, що впливає на репутацію компанії та допомагає їй досягти стабільного становища на ринку

4. Планування фінансовий ресурсів з визначенням конкретних цілей зменшить ризики та вивільнить потенціал для розвитку;

5. Ефективність адміністрування та управління зменшує витрати;

6. Необхідність використання новітніх технологій, таких як енергозбереження, альтернативні джерела енергії, іноваційні підходи в технологіях та утилізація відходів дає можливість вивільняти фінансові ресурси

та реагувати на зміни ціни на ринку, забезпечувати конкурентоспроможність. Це зробить компанію лідером та прикладом ринку і дасть можливість розвиватись в майбутньому.

7. Кадрова політика: наявність професійного персоналу, людей, що люблять і поважають свою професію є запорукою успіху;

8. Інфраструктура та обладнання: для забезпечення високої якості виробництва якісної продукції необхідно мати відповідну інфраструктуру та сучасне технологічне обладнання.

Ці фактори дозволять підприємству бути успішним та конкурентоспроможним на ринку та забезпечити сталий розвиток у майбутньому та стати прикладом для наслідування.

На підставі аналізу конкурентоспроможності сформуємо SWOT-аналіз створюваного підприємства з виробництва м'яса, представлений у таблиці 2.4

Таблиця 2.4

SWOT-аналіз створюваного підприємства

Сильні сторони	Можливості
1	2
- сучасність обладнання та використання інноваційних технологій для виробництва; - широкий асортимент продукції; - потенціал для розширення асортименту та запуску нових продуктів за рахунок виробництва м'ясних продуктів (м'ясопереробка); - покращене соціальне становище компанії в суспільстві шляхом створення робочих місць та підтримки місцевого економічного розвитку, а також заручення підтримкою місцевої влади.	- розвиток відносин з бізнесом (готелі, ресторани), що може призвести до довгострокових взаємовідносин, що сприятиме підвищенню виручки; - зростання споживчого попиту на високоякісне м'ясо, що створює можливості для збільшення обсягів виробництва та продажів; - сертифіковане виробництво, що дозволяє тримати високий рівень якості продукції та задовільнити найвибагливіших покупців.

Продовження табл. 2.4

1	2
Слабкі сторони	Загрози
- високі витрати на забезпечення якісним обладнанням; - відсутність продуманого плану може призвести до проблем в управлінні та втрати прибутку;	- несприятлива політика держави; - конкуренція з малими підприємствами, що економлять на якості та стандартах, але будуть триматись за ринок.
- недостатня кваліфікація та досвід персоналу, який потребує часу на навчання може вплинути на якість продукції та собівартість виробництва;	- конкуренція.

Джерело: складено автором

SWOT-аналіз показує сильні сторони створюваного підприємства та описує, в яких саме напрямках надалі треба розвиватись. Для уникнення слабких сторін та усунення загроз потрібно дотримуватися наступних заходів:

1. Необхідно дотримуватися стандартів безпеки та гігієни, щоб забезпечити високу якість продукту та уникнути фінансових та судових спорів;
2. Необхідно наймати кваліфікований персонал та займатись постійним навчанням персоналу.
3. Необхідно розробити стратегію виходу на вітчизняний та експортний ринок.

2.3. Формування стартових та поточних витрат підприємства

Стартовий капітал для підприємства – це капітал та інші активи, необхідні для заснування та ведення бізнесу. Цей капітал може включати витрати на придбання обладнання, оренду або купівлю будівель, заробітну плату персоналу до початку виробничого циклу, витратні матеріали та інші витрати, пов'язані з відкриттям бізнесу.

Для розуміння суми інвестицій розглянемо покроково статті витрат необхідних для реалізації нашого задуму.

В першу чергу підприємство треба зареєструвати офіційно за всіма умовами вибору організаційно-правової форми та системи оподаткування.

Загальна вартість реєстрації ТОВ в Україні може приблизно складати 7000 гривень. Ця вартість буде в наших інших витратах.

Забійний цех великої рогатої худоби та первинної переробки ВРХ буде новоствореним підприємством із виробничими потужностями, побудованими «з нуля».

Продуктивність забійного цеху буде складати 160 голів ВРХ в зміну, що еквівалентно 40 т м'яса на кістках.

Для реалізації даного проекту будуть використані найсучасніші технології будівництва виробничих цехів та приміщень із застосуванням матеріалів, які дозволені для використання на будівлях харчової промисловості і мають відповідні сертифікати «food safe». Технологічне обладнання підприємства буде придбано в українських та європейських компаній - виробників, таких як «BANSS», «MPS», «Техноверест». Всі ці компанії мають багаторічний досвід у виробництві та постачанні технологічного обладнання для підприємств м'ясопереробної галузі.[44].

Розташування будівель та обладнання, а також всі відповідні специфікації, будуть погоджені на етапі планування з організацією, уповноваженою сертифікувати виробництво за стандартами і вимогами Халяльного забою.

Для виробничих потужностей необхідна ділянка розміром близько 4 га, розташована у Золочівському районі Львівської області.

Територія земельної ділянки підприємства буде мати тверде покриття, суцільну огорожу із «чистим» та «брудним» в'їздами. На території комплексу будуть розміщені:

- основний виробничий корпус з адміністративно-побутовими приміщеннями, критою базою для передзабійного утримання худоби, забійним

цехом, приміщеннями обвалки, упаковки, експедиції та холодильними камерами;

- очисні споруди та місце накопичення м'яких відходів виробництва (каниги);

- насосна протипожежного водопостачання та резервуари запасу води;

- автогараж із майстернею;

- котельня;

- трансформаторна підстанція.

Використання сучасного високотехнологічного виробничого обладнання дозволить підприємству контролювати виробничі процеси, підтримувати стандарти виробництва та постачати на ринок продукцію найвищої якості, яка буде конкурентоспроможною як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

Будівництво даного підприємства сприяє реалізації планів з розвитку та зміцнення стратегічного аграрного потенціалу України та створенню нових робочих місць в сільській місцевості

Ділянка знаходиться в сільській місцевості і має площу 4,2 га. Оціночна вартість земельної ділянки складає 980 тис. грн за 1 га., відповідно загальна вартість складає 4116 тис. грн.

Так як ділянка вільна від забудови необхідно розробити проект, який необхідно замовити у спеціалізованої компанії. Такий проект може виконати ПрАТ «Львівм'ясомолпроект», загальна вартість проектних робіт разом зі всіма дозволами «під ключ» буде складати 20 000 тис. грн. [38].

Для будівництва такого підприємства потрібно залучити потужну генпідрядну організацію, такою організацією може виступити ТОВ «КалушСтальБуд» [39].

Загальні інвестиційні витрати по проекту на нерухомість, об'єкти інфраструктури та транспортні засоби зведені в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Загальні інвестиційні витрати по проекту на нерухомість, об'єкти інфраструктури та транспортні засоби, грн

Вид інвестицій	Разом
Підготовка та узгодження проектної документації	8000 000
Отримання дозвільної документації	12000 000
Підведення комунікацій. Вода	727 600
Підведення комунікацій. Електроенергія	4 728 000
Будівництво виробничого цеху	38 720 000
Будівництво адміністративного комплексу з роздягальнями та душовими	6 400 000
Будівництво та монтаж локальних та біологічних очисних споруд	63 354 400
Придбання та монтаж холодильного устаткування	16 092 800
Монтаж устаткування котельної	4000 000
Придбання та монтаж устаткування цеху забою	27 457 680
Будівництво гаражу та майстерні автотранспорту	5 600 000
Придбання та монтаж огороження для передзабійного утримання ВРХ	3 168 000
Придбання та монтаж системи мийки і дезінфекції приміщень	2 800 000
Обладнання ветеринарної лабораторії	1 200 000
Придбання та монтаж пакувального устаткування	4 180 000
Придбання тягача з напівпричепом - рефрижератором 2 шт.	3200000
Придбання інструменту, спецодягу, допоміжного обладнання	4 064 000
РАЗОМ	202492480

Джерело: складено автором

Технологія забою є класичною, давно відомою і складається з наступних операцій:

1. Бокс оглушення тварини;
2. Підйом на підвісний шлях;
3. Обезкровлення;
4. Відрізання копит;
5. Перевішування;
6. Забіловка;
7. Шкуррозйомка;

8. Розпиловка грудини та відрізання голови;
9. Мийка для голів;
10. Площадка обробки прямої кишки;
11. Площадка нутровщика;
12. Площадка видалення субпродуктів;
13. Площадка розпиловки туш пневматична (з стерилізатором пилки);
14. Захист пилки;
15. Площадка ветлікаря;
16. Площадка кінцевої замивки та зачистки туш;
17. Площадка зважування та класифікації;
18. Подача туші в холодильну камеру для охолодження.

Графічно технологічний план забою показано на рис 2.2.

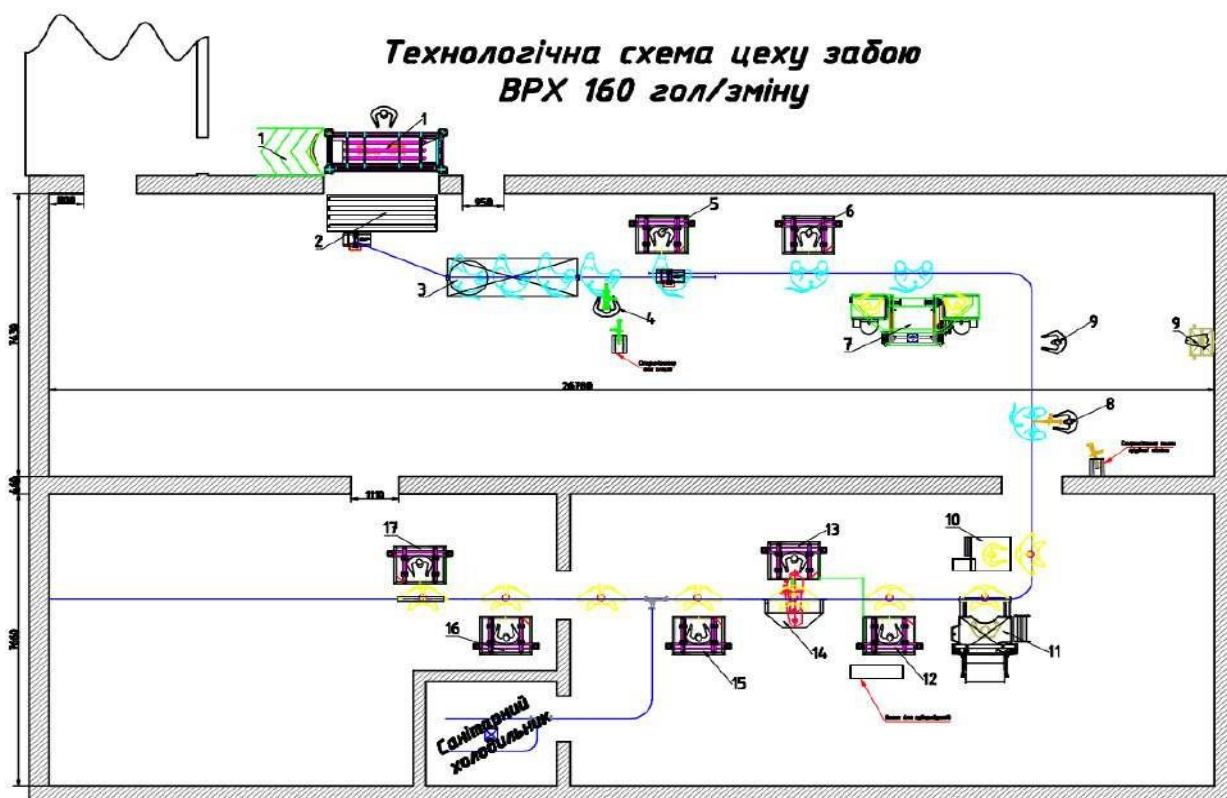


Рис. 2.2. Технологічний план забою ВРХ.

Джерело: складено автором за даними [4]

Основна технологічна лінія складається з елементів відображених в таблиці 2.6

Таблиця 2.6

Технологічна лінія

Назва продукції	Одиниці виміру	К-сть
Підвісна лінія, гаряче цинкування, (труба 060, кронштейни, швелер зпарений в двотавр, метизи)	м.п.	1000
Стрілка підвісної лінії	шт.	88
Опорна колона на бойні ВРХ, h=5,0 м,	шт.	
Опорна колона холодильник, h=3,55 м	шт.	
Несуча конструкція	м.п.	
Бокс забійний	шт.	1
Викидний стіл	шт.	1
Ванна знекровлення	мп	1
Кліщі для обрізання ніг та рогів	шт.	1
Помост для перевішування пневматичний	шт.	1
Помост для забіловки пневматичний	шт.	1
Шкірознімач пневматичний, з 2-ма площадками	шт.	1
Пилка для розпиловки грудної кістки	шт.	1
Пункт миття голів	шт.	2
Помост для обробки прямої кишки (стаціонарний)	м ²	1
Помост для нутровки пневматичний.	шт.	1
Помост для видалення субпродуктів пневматичний.	шт.	1
Помост для розпиловки пневматичний	шт.	1
Помост ветлікаря пневматичний	шт.	1
Помост для кінцевої замивки та зачистки туш	шт.	1
Помост важення та класифікації	шт.	1
Возик на гаки	шт.	10
Умивальник на фотоелементі	шт.	15
Стерилізатор ножів	шт.	15
Мийка взуття та фартухів	шт.	3
Розпирач ніг	шт.	1
Тормоз на лінію	шт.	5
Захист пилки	шт.	1
Телескоп для з'єднання підвісної лінії з авто	шт.	1
Каналізаційний лоток, 125 мм	м/п	200
Каналізаційний збірник	шт.	12
Поїлки для дозабійного утримання тварин	шт.	20

Джерело: складено автором за даними [4]

Загалом вартість технологічного обладнання враховуючи первинну переробку та упаковку м'яса відображена в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Вартість технологічного обладнання враховуючи первинну переробку та упаковку м'яса

Устаткування	Ціна, тис. грн
Основна лінія цеху забою	19 370,04
Монтаж лінія цеху забою	1 937,00
Лінія обвалювання м'яса з автоматичним конвеєром з монтажем	2 336,88
Лінія обробки кишсировини з монтажем	2 800,00
Компресор	393,76
Устаткування для плавлення жирів	620, 00
РАЗОМ	27 457,68

Джерело: складено автором за даними [4]

Передзабійне утримання худоби показано на рис 2.3.



Рис. 2.3. Устаткування цеху забою ВРХ.

Джерело: складено автором

Устаткування цеху забою показано на рис 2.4.



Рис. 2.4. Устаткування цеху забою ВРХ.

Джерело: складено автором

Холодильна камера показана на рис. 2.5



Рис. 2.5. Холодильна камера.

Джерело: складено автором

Відділення обвалки та первинної переробки ВРХ показано на рис. 2.6



Рис. 2.6. Відділення обвалки та первинної переробки ВРХ.

Джерело: складено автором

Пакувальну машину для кускового м'яса показано на рис. 2.7



Рис. 2.7. Пакувальна машина Multivac R 145.

Джерело: складено автором

Підприємство буде споживати досить великий обсяг води відповідної якості, а поруч з ділянкою проходить водопровід, що постачає воду у м. Львів, що дає можливість отримати технічні умови та підключитись до централізованого водопостачання і тим самим уникнути будівництва протипожежної насосної станції з резервуарами запасу води. Дана опція дасть змогу здешевити вартість початкових інвестицій.

Важливою складовою одиницею роботи забійного цеху є очисні споруди. Так як скид зворотніх вод буде здійснюватись в річку, то якість очистки повинна бути на відповідному рівні. Для цього передбачені очисні споруди біологічної очистки. Вартість очисних споруд складає 63 354,4 тис. грн. [40].

Очисні споруди біологічної очистки на рис. 2.8



Рис. 2.8. Очисні споруди біологічної очистки.

Джерело: складено автором

Електропостачання буде здійснено від мереж Львівобленерго на підставі

технічних умов. Підключення здійснюється по II категорії, потужність 650 вКт і вартість проведення енергомережі складе 4 728 тис. грн. [41].

Для непередбачуваних ситуацій з відключенням електроенергії планується купівля електрогенератору вартістю 925 тис. грн;

Опалення та технологічне теплопостачання буде здійснюватись від твердопаливної котельні. Необхідно встановити два котли з допоміжним обладнанням сумарною потужністю 1,2 МВт. Вартість котельні з допоміжним обладнанням складає 4000 тис. грн. [42].

«Серцем» забійного цеху можна назвати холодильну систему, яка забезпечить параметри охолодження, заморожування та зберігання м'яса. Дану систему необхідно добре продумати, спроектувати та відповідально реалізувати. Вартість холодильної системи складає 16 092,8 тис. грн. [43].

Для роботи підприємства знадобиться власний автотранспорт: три скотовози для перевезення худоби, два рефрижератори для доставки готової продукції, трактор для господарських робіт та автомобіль забезпечення.

Автомобіль для перевезення м'яса при низьких температурах показано на рис. 2.9.



Рис. 2.9. Рефрижератор «DAF XF– 105»м

Джерело: складено автором

Автомобіль для перевезення живої худоби показано на рис. 2.10.



Рис. 2.10. Тягач - скотовоз двоповерховий «MAN TGA 18.440»

Джерело: складено автором

Узагальнені інвестиційні витрати проекту на придбання транспортних засобів наведені в таблиці 2.8

Таблиця 2.8

Інвестиційні витрати проекту на придбання транспортних засобів

Тип транспортного засобу	К-сть, шт.	В-сть од., грн.	Сума, тис. грн.
Трактор «МТЗ-82» з причепом	1	400 000	400,00
«ТАТА LPT 613/38» для потреб постачання	1	400 000	400,00
Тягач з напівпричепом – рефрижератором «DAF XF– 105»	2	1600 000	3200,00
Тягач - скотовоз двоповерховий «MAN TGA 18.440»	3	2000 000	6000,00
Придбання транспорту для потреб забезпечення	1	400 000	400,00
Разом	7		10400,00

Джерело: складено автором за даними [4]

Виходячи з даних таблиці 2.5, найбільшими статтями витрат є Будівництво виробничого цеху з устаткуванням та будівництво очисних споруд.

Таблиця показує структуру витрат компанії та допомагає керівництву приймати рішення щодо планування та оптимізації витрат.

Для організації роботи адміністративного персоналу, що включає також відділ продажів виділене окреме приміщення в адміністративному-побутовому корпусі. Для роботи офісного персоналу необхідно закупити офісні меблі, комп'ютерну техніку, а саме ноутбуки та стаціонарні комп'ютери, принтери провести інтернет та організувати телефонний зв'язок, закупити електрочайники, мікрохвильову піч та холодильник. Ці витрати будуть додатковими і в середньому складуть 150 тис. грн.

Також до додаткових витрат будуть належати витрати на розробку сайту та брендбук. Ці витрати складуть 100 тис. грн.

Так як основні продажі заплановані великим торговим мережам, роздрібним продавцям, підприємствам, що займаються м'ясопереробкою та продажі на експорт витрати на поточну рекламу не передбачаємо, але є необхідність заявити про відкриття підприємства і організувати урочисте відкриття куди запросити максимальну кількість потенційних покупців. Ці витрати складуть 420 тис. грн.

Наведемо у таблиці 2.9 додаткові витрати нашого підприємства:

Таблиця 2.9

Додаткові витрати підприємства

№	Статті витрат	Сума, тис.грн	Питомавага, %
1	Рекламні заходи до відкриття	420	62
2	Придбання обл-ння для оф.	150	22,3
3	Реєстрація (в т.ч. дозвільні документи)	7	1
4	Розробка сайту та брендбук	100	14,7
	Усього	677	100

Джерело: складено автором

Витрати на відкриття становлять понад 60% від загальної суми витрат,

це обґрунтовано тим, що підприємство тільки буде починати свою діяльність, тому важливо донести інформацію до потенційних покупців та познайомити їх з якістю технологій.

Також важливо передбачити виробничі витрати на підготовчий період, до яких ми віднесемо затрати на матеріали та енергоносії, а також оплату працівників на підготовчий період. Це витрати під час навчання та пусконаладжувальних робіт, в цей період виробництво не зможе забезпечити реалізацію задач на 100%. На ці витрати передбачимо 6000 тис. грн.

Також на інші непередбачувані витрати додатково закладемо 420 тис. грн.

Стартовий капітал є важливим фінансовим елементом при започаткуванні нового або розширенні існуючого бізнесу. Це гроші та інші ресурси, необхідні для започаткування бізнесу та його розвитку до рівня, коли він зможе приносити стабільний прибуток.

Стартовий капітал може створити або зруйнувати компанію, і дуже важливо, щоб цей капітал був спланований і використаний ефективно. У більшості випадків підприємці звертаються до інвесторів, банків та інших джерел фінансування, щоб отримати капітал, необхідний для запуску бізнесу. Розрахунок загальної суми необхідного капіталу та джерела його покриття для новостворюваного підприємства з забою великої рогатої худоби та первинної переробки м'яса представлені в таблиці 2.10.

З таблиці 2.10 слідує, що загальна сума необхідного капіталу на започаткування підприємства з забою ВРХ складе 224 105,48 тис. грн.

Для початку діяльності підприємства будуть запозичені кошти розміром 84 105,48 тис. грн. у Приват Банк за програмою Європейського банку реконструкції та розвитку з надання міжнародних гарантій та грантів. За цією програмою можна отримати кредит під 18,8% відсотка в сумі до 120 млн. грн, а також до 30 % грантових коштів на придбання основних засобів. Якщо отримати грант 30%, що складе 25 231,644 тис. грн. то необхідний

кредит складе 58 873,836 тис. грн. Кредит можна взяти на три роки. [48].

Таблиця 2.10

Розрахунок стартового капіталу

№	Статті витрат (елементи стартового капіталу)	Сума, тис грн	Питома вага, %
1	Земельна ділянка	4116,00	1,8
2	Будівництво підприємства	202 492,48	90,3
3	Транспортні засоби	10400,00	4,65
4	Додаткові витрати	677,00	0,3
5	Виробничі витрати в підготовчий період	6000,00	2,77
6	Інші витрати	420,00	0,18
	УСЬОГО	224 105,48	100
ДЖЕРЕЛА ФІНАНСУВАННЯ			
1	Власні засоби	140000,00	62,47
2	Кредити комерційних банків	84 105,48	37,53

Джерело: складено автором

Таким чином, 62,47% від вартості проєкту будуть вкладені власником підприємства, а 37,53% будуть запозичені в банку під річну ставку 18,8% на 36 місяці з яких 11,2% будуть отримані як грантові кошти. Також дана програма дає можливість отримати державну програму «Доступні кредити 5-7-9%», що дасть змогу знизити річну ставку до 13%.

Розрахунок витрат на обслуговування кредиту за ануїтетною формою наведемо у таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Витрати на обслуговування кредиту за ануїтетною формою

№	Днів	Сума за розрахунковий період	Погашення основної суми кредиту	Процент за вик. кредиту
1	2	3	4	5
0		-58873836.00	-58873836.00	
1	31	1983692.20	1345892.31	637799.89
2	30	1983692.20	1360472.81	623219.39

Продовження табл. 2.11

1	2	3	4	5
3	31	1983692.20	1375211.27	608480.93
4	31	1983692.20	1390109.39	593582.81
5	30	1983692.20	1405168.91	578523.29
6	31	1983692.20	1420391.57	563300.63
7	30	1983692.20	1435779.15	547913.06
8	31	1983692.20	1451333.42	532358.78
9	31	1983692.20	1467056.20	516636.00
10	28	1983692.20	1482949.31	500742.89
11	31	1983692.20	1499014.60	484677.61
12	30	1983692.20	1515253.92	468438.28
13	31	1983692.20	1531669.17	452023.03
14	30	1983692.20	1548262.25	435429.95
15	31	1983692.20	1565035.09	418657.11
16	31	1983692.20	1581989.64	401702.56
17	30	1983692.20	1599127.86	384564.34
18	31	1983692.20	1616451.75	367240.46
19	30	1983692.20	1633963.31	349728.90
20	31	1983692.20	1651664.58	332027.63
21	31	1983692.20	1669557.61	314134.59
22	28	1983692.20	1687644.48	296047.72
23	31	1983692.20	1705927.30	277764.90
24	30	1983692.20	1724408.18	259284.03
25	31	1983692.20	1743089.27	240602.94
26	30	1983692.20	1761972.73	221719.47
27	31	1983692.20	1781060.77	202631.43
28	31	1983692.20	1800355.60	183336.61
29	30	1983692.20	1819859.45	163832.75
30	31	1983692.20	1839574.59	144117.61
31	30	1983692.20	1859503.32	124188.89
32	31	1983692.20	1879647.94	104044.27
33	31	1983692.20	1900010.79	83681.41
34	28	1983692.20	1920594.24	63097.96
35	31	1983692.20	1941400.68	42291.53
36	30	1983692.20	1962432.52	21259.69
	Усього	7141291936	58873836.00	12539083.36

Джерело: розраховано автором

Отже, з таблиці 2.11 слідує, що для започаткування підприємства буде взято кредит на суму 58873836.00 грн, який можна повернути за 36 місяців. За весь термін користування кредитом буде сплачено 12539083.36 грн.

Далі витрати, які потрібно розрахувати – це поточні витрати підприємства. Це витрати, пов'язані з поточним етапом діяльності підприємства і називаються операційними витратами. Ці витрати необхідні для повсякденної діяльності підприємства і включають заробітну плату працівників, комунальні послуги, матеріали, необхідні для виробництва та інші подібні витрати.

Основними ресурсами підприємства є працівники, задіяні у виробничому процесі - процесі забою та переробки ВРХ, інженерно-технічний персонал, що обслуговує інженерні мережі та забезпечує подачу енергоносіїв та адміністративний персонал.

У Кодексі законів про працю України від 10.12.1971 р. № 322-VIII [44] представлено встановлення режиму роботи. Згідно цього закону, нормальна тривалість робочого часу не повинна перевищувати 40 годин на тиждень та на підприємстві може бути встановлений 5-денний або 6-денний робочий тиждень. Підприємство матиме 5-денний робочий тиждень (понеділок-п'ятниця).

Штатний розклад представлено в таблиці 2.12

Таблиця 2.12

Штатний розклад

№ з/п	Назва посади (професії)	К-сть штат. од	Заробітна плата, грн в т. ч. ЄСВ.	Заробітна плата, грн в т. ч. ЄСВ.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
1	2	3	4	5	6
Адміністрація					
1	Директор	1	154440	198000	198000
2	Заступник директора з безпеки	1	65574	80000	80000
3	Заступник директора з якості	1	65574	80000	80000
4	Головний інженер	1	65574	80000	80000
5	Головний бухгалтер	1	65574	80000	80000
6	Заступник головного бухгалтера	1	32786	40000	40000
7	Бухгалтер	3	16394	20000	60000

Продовження табл. 2.12

1	2	3	4	5	6
8	Касир	1	16394	20000	20000
9	Начальник відділу збуту	1	65574	80000	80000
10	Начальник ВВВК	1	32786	40000	40000
11	Інженер з охорони праці	1	16394	20000	20000
12	Менеджер (управитель) із зовнішньоекономічної діяльності	2	32786	40000	80000
13	Менеджер (управитель) з логістики	1	32786	40000	40000
14	Інспектор з кадрів	1	16394	20000	20000
15	Кур'єр	1	8196	10000	10000
16	Оператор комп'ютерного набору	1	16394	20000	20000
Виробництво					
17	Начальник цеху	1	32786	40000	40000
18	Майстер цеху	6	16394	20000	120000
19	Вагар	4	9836	12000	48000
20	Обвалювальник м'яса	14	26230	32000	448000
21	Оброблювач м'ясних туш	4	9836	12000	48000
22	Вантажник	14	9836	12000	168000
23	Мийник тари	4	9836	12000	48000
24	Прибиральник виробничих приміщень	4	9836	12000	48000
25	Лікар ветеринарної медицини м'ясопереробних підприємств	4	16394	20000	80000
26	Забивач худоби	16	26230	32000	512000
27	Розбирач субпродуктів	6	9836	12000	72000
28	Інженер	2	16394	20000	40000
29	Електрик цеху	3	16394	20000	6000
30	Водій автотранспортних засобів	7	16394	20000	140000
31	Водій автотранспортних засобів (зі своїм авто)	1	22951	28000	28000
32	Слюсар-ремонтник	6	9836	12000	72000
33	Підсобний робітник	10	10492	12800	128000
Охорона					
34	Старший контролер на контрольно-пропускному пункті	3	19672	24000	72000
35	інспектори охорони	18	9836	12000	216000
РАЗОМ		46	273 4426		3 33 6 000

Джерело: складено автором

Виходячи з даних таблиці 2.12, на підприємстві працює 146 осіб на різних посадах із загальною заробітною платою 3 336,00 тис грн на місяць, що складає 40 032,00 тис. грн. в рік.

Представимо розрахунок виробничих витрат у таблиці 2.13. Зауважимо, що витрати на кожен вид розраховуються в середньому і можуть коригуватися через зміни попиту та асортименту продукції.

Таблиця 2.13

Виробничі витрати забійного цеху

1	Вид витрат	Місяць	Рік
2	Закупівля ВРХ	114 400 000,0	1 372 800 000,0
3	Витрати пакування	1 213 631,6	14 563 579,2
4	Витрати води	112 550,8	1 350 609,6
5	Витрати електроенергії	853 504,8	10 242 057,6
6	Обігрів промислової зони	320000,0	3 840 000,0
7	Ветеринарне обстеження тварин	174 213,6	2 090 563,2
8	Утилізація крові	498 392	5 980 704
9	Утилізація відходів та мусору	65 734,8	788 817,6
10	Каналізація	112 550,8	1 350 609,6
11	Витрати на доставку ВРХ	1 200 934,4	14 411 212,8
12	Витрати на обслуговування та утримання автопарку	139 329,2	1 671 950,4
13	Представницькі витрати	119 044	1 428 528,0
14	Загальнопромислові витрати	123 453,2	1 481 438,4
15	Сіль кам'яна	27 256	327 072,0
16	Оновлення інструменту, спецодягу, допоміжного обладнання	230000,0	2 760 000,0
	Фонд заробітної плати	3336000,0	40 032 000,0
17	Разом	119 590 996,8	1 435 091 961,6

Джерело: складено автором

З таблиці 2.12 та таблиці 2.13 видно, що найбільшою статтею витрат є закупівля сировини-живої худоби і складає 95,6% від загальних витрат, а заробітна плата складає 2,78% і є наступною за величиною витратою. Це свідчить про велику вагомість сировини та необхідність ретельного підбору та надійних постачальників худоби. Необхідність належної оплати праці працівників є також важливою позицією, так як від якості їх роботи буде

залежати якість та вихід готового продукту, що є важливим для забезпечення функціонування бізнесу. На третьому місці за величиною витрат знаходяться витрати на доставку живої худоби, сюди також можна додати як складову витрати на ветеринарне обстеження, так як якість доставки та здоров'я тварин є однією з найважливіших операцій у технологічному ланцюгу. На четвертому місці витрати на енергоносії – електроенергія, паливо для котельні та вода і каналізація і складають 0,71%, 0,26% та 0,18% відповідно від загальних витрат. Ці статті витрат, хоч і менш значущі у відсотковому виразі, все ж відіграють важливу роль у формуванні виробничих витрат. Загальний обсяг витрат складає обсяг витрат на місяць складає 923,1 тис. грн, а на рік 11081,4 тис. грн.

Важливою складовою для функціонування підприємства є основні фонди. Основні фонди - це активи, які компанія використовує для досягнення своїх цілей і завдань у процесі господарської діяльності. До їх складу входять матеріальні цінності, термін експлуатації яких, як очікується, перевищуватиме один рік. Тривалість корисного використання залежить від виду основного фонду.

Існують різноманітні категорії основних фондів, зокрема будівлі, споруди, машини, обладнання, транспортні засоби, інструменти та меблі. Вони відображаються в балансі підприємства і є одним із ключових джерел формування його капіталу.

Основні фонди є необхідними для здійснення виробничо-господарської діяльності підприємства та виконують важливу роль у забезпеченні його функціонування.

За вартісною ознакою основні засоби визначаються як матеріальні активи вартістю 6000 грн. і більше. Періоди амортизації встановлюються Податковим кодексом України № 2755-VI від 2 грудня 2010 року [6].

Розрахунок амортизаційних витрат представлено в Додатку Б.

З Додатку Б виходить, що вартість амортизаційних відрахувань за місяць складе 1506,19 тис грн, а за рік – 18074,28 тис грн.

Як зазначали раніше витрати на почну рекламу в засобах масової

інформації не передбачаємо у зв'язку з відсутністю цільової аудиторії. Але доцільно буде створення власного сайту, завдяки якому клієнти у вільному доступі будуть бачити перелік товарів та актуальні ціни на продукцію. Крім того, кожен товар буде містити детальний опис та органолептичні характеристики. Обслуговування сайту на постійній основі буде коштувати 2000 грн. в місяць.

Також можна просувати інформацію про компанію за допомогою Instagram-сторінки та профілю у FaceBook. Це дасть можливість розповідати про робочі будні компанії, просувати ідеї про здорове харчування та різні цікаві рецепти. Також необхідною буде інформація про екологічність підприємства та дотримання європейських стандартів про гуманне поводження з тваринами. Це дасть змогу донести інформацію про підприємство до звичайних покупців та еко-активістів. Дана послуга буде коштувати 9 тис. грн. в місяць.

Як зазначати раніше, в окремою статтею витрат будуть кошти на проведення заходів щодо відкриття бізнесу.

Також варто передбачити друковану продукцію таку як візитки та каталоги з інформацією про продукцію та підприємство. Дані каталоги будуть розроблені в рамках заходів на відкриття. На оновлення даної продукції передбачимо 3000 грн. в місяць.

Витрати на рекламу відображенні у таблиці 2.14.

Таблиця 2.14

Витрати на рекламу

№	Засоби реклами	Місяць												Вартість реклами, тис. грн
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
2	Функціонування сайту	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4	Соціальні мережі	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	108
5	Поповнення друк. продукції	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
	Усього	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	168

Джерело: складено автором

Виходячи з даних таблиці 2.14 річні витрати на рекламу складають 168 тис. грн..

Проаналізуємо зведені поточні витрати на функціонування створюваного підприємства у таблиці 2.15.

Таблиця 2.15

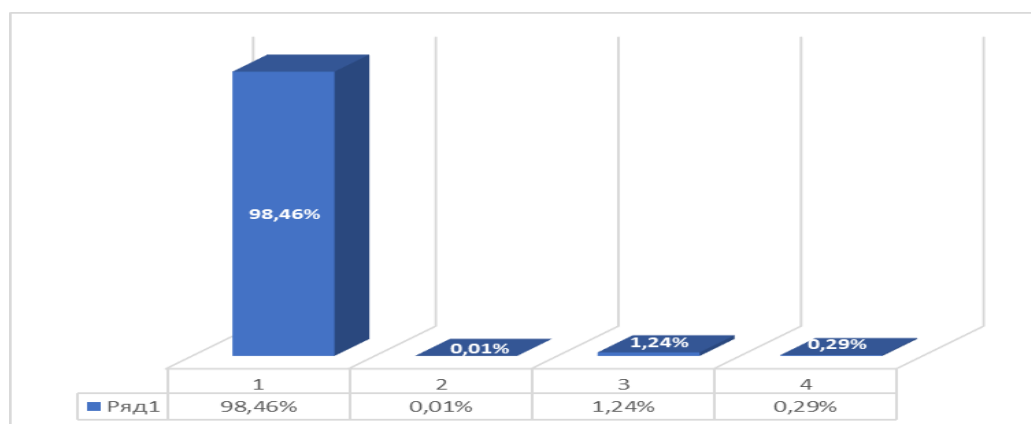
Зведені поточні витрати на функціонування підприємства

№	Стаття витрат	На місяць, тис. грн	На рік, тис. грн
1	Виробничі витрати	119 591	1 435 092
2	Реклама	14	168
3	Амортизаційні відрахування	1506,19	18074,28
4	Виплата за кредитом	348,308	4179,7
5	Усього	121 459,498	1 457 513,98

Джерело: складено автором

Таблиця 2.15 показує, що місячні поточні витрати для новоствореного підприємства становлять 121 459,498 тис. грн та 1 457 513,98 тис грн протягом року.

На основі табл. 2.15 проаналізуємо структуру поточних витрат підприємства з забою ВРХ на рис. 2.11.



1. Виробничі витрати;
2. Реклама;
3. Амортизаційні відрахування;
4. Виплата за кредитом.

Рис. 2.11. Структура поточних витрат новостворюваного підприємства

Джерело: складено автором

За рис. 2.11 слідує, що найбільшу частину витрат компанії складають виробничі витрати, які складають 98,46%. Амортизаційні відрахування складають 1,24%. Витрати за виплату кредиту, рекламу та інші витрати загалом складають 0,29%.

Висновки до розділу 2.

1. Новостворюване підприємство планується відкрити в Золочівському районі, Львівської області за межами населеного пункту. Район є густонаселений, має розвинуту інфраструктуру, тому відкриття підприємства створить нові робочі місця та гарно вплине на добробут жителів.

2. З аналізу конкурентів, можна побачити, що фактично сучасних підприємств, які здатні надавати якісні послуги по забою худоби на ринку немає. Найближчі великі конкуренти це Житомирський м'ясокомбінат, Козятинський м'ясокомбінат та новостворене підприємство з іноземними інвестиціями у Рівненській області ТОВ «Халяль Компані».

3. Загальна сума необхідного капіталу на започаткування підприємства з забою великої рогатої худоби складе 224 105,48 тис. грн. Для початку діяльності підприємства будуть запозичені кошти розміром 84 105,48 тис. грн. у Приват Банк за програмою Європейського банку реконструкції та розвитку з надання міжнародних гарантій та грантів. За цією програмою можна отримати кредит під 18,8% відсотка в сумі до 120 млн. грн, а також до 30 % грантових коштів на придбання основних засобів.

4. Зведені поточні витрати поточні витрати для новоствореного підприємства становлять 121 459,498 тис. грн та 1 457 513,98 тис грн протягом року.

РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ ПІДПРИЄМСТВА З ЗАБОЮ ТА ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ ВРХ.

3.1. Розрахунок показників економічної ефективності проєкту

Ефективність проєкту – це система показників, що відображає співвідношення між вигодами та витратами проєкту з позиції його учасників. Розрахунок показників ефективності дозволяє оцінити успішність та результативність проєкту з різних точок зору, включно з фінансовою, виробничою, ресурсною та соціальною. Існує кілька ключових причин, чому розрахунок таких показників є важливим:

- Оцінка фінансової прибутковості. Це допомагає визначити рентабельність проєкту та його прибутковість.
- Моніторинг прогресу. Дає змогу відстежувати перебіг реалізації проєкту та порівнювати з плановими показниками і прогнозами.
- Виявлення проблем. Розрахунок показників результативності допомагає своєчасно ідентифікувати проблеми та ризики, пов'язані з проєктом.
- Прийняття рішень. Індикатори результатів є підставою для обґрунтованих рішень щодо продовження або припинення проєкту.
- Підвищення ефективності. Їх аналіз дозволяє виявити недоліки та вжити заходів для підвищення ефективності реалізації проєктів.

Таким чином, розрахунок показників ефективності є важливим інструментом для всебічної оцінки та вдосконалення проєктів задля досягнення їх цілей і завдань.

Для розрахунку та аналізу показників ефективності проєкту необхідно:

Спрогнозувати обсяги реалізації продукції (надання послуг) на кожен рік життєвого циклу проєкту з урахуванням сезонних коливань.

Спрогнозувати прибуток від реалізації продукції (надання послуг).

Обґрунтувати обраний метод ціноутворення.

Виконання цих кроків дозволить більш точно спланувати прибутковість підприємства та врахувати можливі відхилення фактичних показників від прогнозних значень. Це допоможе своєчасно вжити необхідних коригувальних заходів для забезпечення прибутковості бізнесу.

Слід мати на увазі, що прогнози прибутковості є лише орієнтовними, і фактична рентабельність може відрізнятися від запланованої.

Маючи плановий обсяг виробництва продукції, можемо розрахувати дохід від реалізації продукції у табл. 3.1

Таблиця 3.1

Розрахунок доходу від реалізації продукції

Продукція	Вартість грн. за кг	Місяць, кг	Сума, грн. місяць	Рік	Сума, грн. рік
1	2	3	4	5	6
Тріммінг	85,6	384 351,00	32 900 445,60	4 612 212,00	394805347,2
Діафрагма	130,8	3 762,00	492 069,60	45 144,00	5904835,2
Грудинка	287,2	40 504,20	11 632 806,24	486 050,40	139593674,9
Внутрішня частина діафрагми	327,6	9 530,40	3 122 159,04	114 364,80	37465908,48
Шкіра	50,8	156 750,00	7 962 900,00	1 881 000,00	95554800
Жир (сирець та топлений)	20,4	117 876,00	2 404 670,40	1 414 512,00	28856044,8
Субпродукт и II категорії	17,6	137 940,00	2 427 744,00	1 655 280,00	29132928
Субпродукт и I категорії	32	55 176,00	1 765 632,00	662 112,00	21187584
Зовнішня частина діафрагми	390,4	4 765,20	1 860 334,08	57 182,40	22324008,96
Пашина	398,4	7 147,80	2 847 683,52	85 773,60	34172202,24
Підстегнок	170	99 316,80	16 883 856,00	1 191 801,60	202606272
Огузок	287,2	74 487,60	21 392 838,72	893 851,20	256714064,6
Оковалок	204,8	38 623,20	7 910 031,36	463 478,40	94920376,32

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6
Триглавий м'яз нижнього кострецю	395,2	12 038,40	4 757 575,68	144 460,80	57090908,16
Дельтовидний м'яз тазостегновий	306,4	14 044,80	4 303 326,72	168 537,60	51639920,64
Нижній товстий філей	276	8 025,60	2 215 065,60	96 307,20	26580787,2
Горбушка кострецю	305,2	6 019,20	1 837 059,84	72 230,40	22044718,08
Кострець	277,6	26 083,20	7 240 696,32	312 998,40	86888355,84
Тонкий край	524	38 121,60	19 975 718,40	457 459,20	239708620,8
Вирізка	697,6	18 057,60	12 596 981,76	216 691,20	151163781,1
Реберний край грудинки	320,8	13 543,20	4 344 658,56	162 518,40	52135902,72
Ребра	246,8	14 671,80	3 621 000,24	176 061,60	43452002,88
Верхня частина грудинки	174,8	10 157,40	1 775 513,52	121 888,80	21306162,24
Товстий край зачищений	560,4	41 758,20	23 401 295,28	501 098,40	280815543,4
М'якоть лопатково - шийна	403,2	3 636,60	1 466 277,12	43 639,20	17595325,44
Круглий м'яз лопатки	202,8	21 819,60	4 425 014,88	261 835,20	53100178,56
М'якоть верхньої частини лопатки	171,6	18 183,00	3 120 202,80	218 196,00	37442433,6
М'якоть лопатки	199,2	10 909,80	2 173 232,16	130 917,60	26078785,92
Реберний край лопатки	270	3 636,60	981 882,00	43 639,20	11782584

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6
Підрізна лопатка	166,8	10 909,80	1 819 754,64	130 917,60	21837055,68
Рулет з лопаткової частини	211,2	58 185,60	12 288 798,72	698 227,20	147465584,6
Усього			225 947 224,80		2711366697,60

Джерело: складено автором

З таблиці 3.1 слідує, що підприємство планує за місяць отримувати виручку розміром 225947,2 тис. грн, а за рік – в сумі 2711366,7 тис. грн. Ціна м'ясо може залежати від ряду факторів, включаючи сезонність, ринковий попит і пропозицію та конкуренцію між виробниками. Подані планові показники, а в 1-ший та 2-гий роки роботи продуктивність та виручку необхідно запланувати на рівні 65% та 85% від планової потужності.

Розрахунок прибутку та грошового потоку від реалізації продукції (послуг) представлений в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Розрахунок прибутку та грошового потоку за роками діяльності (тис. грн)

№	Показники	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік
1	Виручка від реалізації	1762388,3	2304661,6	2711366,7	2711366,7	2711366,7
2	ПДВ	293731,39	384110,3	451894,45	451894,45	451894,45
3	Чистий дохід	1468656,9	1920551,3	2259472,2	2259472,2	2259472,2
3	Поточні витрати у т.ч.	1457513,9	1457513,9	1457513,9	1457513,9	1457513,9
	- ослуговування кредиту	4179,7	4179,7	4179,7	0	0
	- амортизаційні відрахування	18074,28	18074,28	18074,28	18074,28	18074,28
4	Прибуток	11 143	463 037,4	801 958,3	801 958,3	801 958,3
5	Податок на прибуток	2 005,74	83346,73	14452,49	14452,49	14452,49
6	Чистий прибуток	9137,26	379690,67	787505,81	787505,81	787505,81
7	Грошовий потік	27211,54	397 764,95	805580,1	805580,1	805580,1

Джерело: розраховано автором

Проаналізуємо кожен з показників таблиці 3.2.

Перші 2 роки своєї діяльності підприємство не буде отримувати виручку в повному об'ємі через те, що потрібно відпрацювати технологічний процес і налагодити ланцюжки постачання. Але в майбутні роки, а саме на 3-тій рік роботи планово стоїть завдання вийти на заявленні показники.

Підприємство є платником ПДВ, тому буде платити 20% від виручки кожен місяць своєї діяльності. У перший рік ПДВ складе 293731,39 тис. грн., у плановий рік - 451894,45 тис. грн.

Поточні виробничі витрати прямо пропорційні обсягу виробництва, тобто чим більше виробляється продукції, тим вищі операційні витрати. Поточні витрати включають матеріали, послуги, амортизацію, рекламу, оплату праці та інші витрати.

Вони детально розраховані у таблиці 2.13 та за перший рік функціонування складають 1 435 091,97 тис. грн.

Збільшення чистого прибутку підприємства зумовлюється двома ключовими факторами: нарощуванням обсягів продажів та скороченням поточних витрат. Ефективне управління компанією забезпечується за умови, коли темпи зростання продажів випереджають темпи зростання поточних витрат.

Іншими словами, для підвищення чистого прибутку необхідно не лише нарощувати обсяги реалізації продукції чи послуг, а й оптимізувати та стримувати поточні витрати операційної діяльності. Ефективність керівництва проявляється в його здатності забезпечити більш стрімке зростання дохідної складової бізнесу порівняно з ростом витратної частини. Це дозволяє збільшувати чистий прибуток компанії.

Амортизаційні відрахування за перші роки діяльності складуть 18074,28 тис. грн, на практиці вони повинні змінюватись, але також необхідно враховувати поповнення засобів, що амортизувались, тож приймаємо сталу цифру на наступні роки. Терміну служби устаткування та амортизація представлена в Додатку Б. Відповідно грошовий потік, який розраховується як

сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань, складе 27211,54 тис. грн за перший рік діяльності підприємства, 397 764,95 тис. грн за другий рік та 805580,1 тис. грн. за третій рік плановий.

Показники ефективності проєкту для оцінки успішності та ефективності проєкту включають чисту приведену вартість (NPV), внутрішню норму рентабельності (IRR), індекс прибутковості (PI) та період окупності (T) [48].

Показники ефективності проєкту є важливим інструментом для оцінки успішності та ефективності проєкту. Проаналізуємо кожен показник ефективності проєкту більш детально:

- Чиста приведена вартість (NPV): Цей показник відображає суму грошового потоку, що залишається після вирахування витрат на проєкт, скориговану на теперішню вартість; чим вищий NPV, тим більший прибуток очікується від проєкту.

Розрахунок NPV здійснюється за формулою 3.4 [48].

(3.4)

$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{B(t) - C(t)}{(1+i)^n} = \sum_{t=1}^n \frac{R(t)}{(1+i)^n} = \sum_{t=1}^n R(t)V^n$$

де $B(t)$ – прибуток на певний період; $C(t)$ – витрати на певний період;

$R(t)$ – розмір учасника потоку платежів;

V – дисконтний множник по ставці i (ставці порівняння).

- Внутрішня норма рентабельності (IRR): відсоток доходу, що дорівнює нулю чистої теперішньої вартості; чим вища IRR, тим більш прибутковим є проєкт. Розрахунок IRR базується на тій самій формулі, що й NPV [48].

На практиці розрахунок IRR проводиться за допомогою наступної формули 3.5 [47]:

(3.5)

$$IRR = A + \frac{a(B-A)}{(a-b)}$$

де A – величина ставки дисконту, при якій NPV позитивна; B –

величина ставки дисконту, при якій NPV негативна;

а – величина позитивної NPV, при величині ставки дисконту А; b – величина негативної NPV, при величині ставки дисконту В.

- Індекс прибутковості (PI): показник того, скільки доларів генерується на кожен долар, інвестований у проєкт; чим вищий PI, тим вигідніший проєкт.

Показник PI відображає відношення чистого сучасного доходу (NPV) до витрат на інвестування, що представлено у формулі 3.6 [48]:

$$PI = NPV / C_0 \quad (3.6)$$

де NPV – чиста теперішня вартість; C_0 – початкові інвестиції.

Якщо PI більше 1, проєкт є фінансово життєздатним, оскільки NPV перевищує інвестиційні витрати, тобто вигоди перевищують витрати; якщо PI менше 1, проєкт є збитковим, оскільки інвестиційні витрати перевищують очікуваний прибуток; якщо PI дорівнює 1, вигоди та витрати збалансовані. Існує баланс між вигодами та витратами.

PI корисний як інструмент прийняття рішень при інвестуванні в проєкти з різними обсягами витрат і вигод та різними часовими горизонтами. У той же час, PI має деякі обмеження, такі як залежність від ставок дисконтування та відсутність оцінки ризиків.

Ці показники не тільки допомагають вирішити, чи варто інвестувати в проєкт, але також дозволяють порівняти різні проєкти і визначити найбільш вигідний. Однак, оцінюючи ефективність проєкту, слід враховувати й інші фактори, такі як ризик та соціальна відповідальність.

Термін окупності розраховується за наступною формулою 3.7

$$T = C_0 / r \quad (3.7)$$

де T – термін окупності проєкту;

0 – розмір початкових інвестицій; r – щорічний чистий прибуток.

На основі вищезазначених формул, проведемо розрахунки показників

ефективності проєкту створення підприємства з забою ВРХ і результати представимо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Результати розрахунку показників ефективності проєкту

№	Показники	За роками, грн				
		1-й рік	2-й рік	3-й рік	4-й рік	5-й рік
1	Початкові інвестиції, грн	224105,48	—	—	—	—
2	Грошовий потік, грн	27211,54	397764,95	805580,1	805580,1	805580,1
3	Ставка Дисконтування %	17	17	17	17	17
4	Чиста теперішня вартість, грн	200841,60	339876,1	688095,8	688095,8	688095,8
5	Внутрішня норма прибутковості, %	103,71%	—	—	—	—
6	Точка беззбитковості, о д	23496	—	—	—	—
7	Індекс прибутковості (коефіцієнт)	0.54	-	-	-	-
8	Термін окупності	32 міс.	—	—	—	—

Джерело: розраховано автором

З таблиці 3.3 слідує, що проєкт окупається на 32 місяць свого функціонування.

Проаналізуємо детальніше кожен з показників.

Початкові інвестиції дорівнюють 224 105,48 тис. грн.

Грошовий потік було розраховано в табл. 3.2 та за перший рік функціонування він дорівнює 27211,54 тис. грн.

Ставка дисконтування була прийнята в розмірі 17%.

Показник чистої приведеної вартості за перший рік дорівнює -200 841,60 тис. грн, 339 876,11 тис. грн та 688,095.81 тис. грн. за другий рік та третій рік відповідно. Від'ємний показник за перший рік свідчить, що проєкт буде окупатися більше ніж за 1 рік.

Внутрішня норма прибутковості складає 103,71% що свідчить про те, що проєкт є вигідним. Розмір внутрішньої норми прибутковості перевищує ставку відсотка за кредит.

Точка беззбитковості складає 132246,44 одиниці. Це означає, що для досягнення нульового прибутку підприємству необхідно продати або виробити принаймні 23 496 одиниці продукції. Прогноз є оптимістичним/

Індекс прибутковості дорівнює 0,54, отже на кожну одиницю вкладених коштів, підприємство отримує 0,54 грн дисконтованих надходжень. Показник є вищим за одиницю, тому проєкт може бути рекомендованим до реалізації.

Термін окупності проєкту складає 32 місяців, тобто початкові вкладення окупаються на третій рік діяльності підприємства. Підприємство на етапі свого запуску потребує великих капітальних вкладень, закупівлі основних фондів. Для проєкту такого масштабу, цей термін дуже перспективний. Таким чином, за 32 місяців грошові надходження від діяльності підприємства достатні для покриття витрат на інвестиції.

3.2. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації

Під час своєї діяльності компанія може зіткнутися з низкою ризиків та загроз. Насамперед, нижче описані деякі загальні ризики, які можуть виникнути під час операційних процесів компанії та роботи її персоналу. Далі наведені основні з них:

1. Ризики щодо захворювання та травмування тварин. Для роботи підприємства певні ризики являє собою епізотична ситуація в регіоні, виявлення окремих хворих тварин та травмування тварин при доставці на підприємство або в передзабійному утриманні. При виникненні епізотичної ситуації в регіоні діяльність підприємства може бути призупинена до усунення наслідків, це може суттєво вплинути на роботу так як зупинка може бути тимчасова, так і можуть бути проблеми з сировиною при загибелі поголів'я худоби. На сьогодні з цими ризиками справляється ветеринарна служба Також можлива ситуація виявлення хворої тварини безпосередньо в процесі забою, в

залежності від діагностування хвороби та ступеня ураження рішення по наступним діям приймає лікар-ветеринар, що безпосередньо знаходиться у виробничому процесі. Також можливе травмування тварин під час перевезення або безпосередньо на місці, такі тварини підлягають забою, так як не становлять загрози, питання тільки у втраті якості.

2. Ризики для безпеки. У виробничому процесі використовується багато . конвеєрного обладнання, багато різального інструменту – пилки, дискові ножі, а також багато ручної праці з звичайними обвалювальними ножами. Тому великий ризик отримати порізи різного ступеня важкості, є небезпека бути травмованим у передзабійному відділенні живою худобою або вже тушою на конвеєрі. Це вимагатиме необхідності надання медичної допомоги. Для запобігання таким ситуаціям кожен працівник повинен знати техніку безпеки та правила користування обладнанням, постійно проходити навчання та інструктаж з техніки безпеки. Кожен працівник повинен знати обладнання на якому працює та повідомляти про несправності та відхилення в роботі керівника.

3. Ризик забруднення або зараження продукції. При виробничих процесах, а саме при певних порушеннях технологічного ланцюга, недотриманнях гігієни працівниками, як виробничої, так і особистої, допущення до роботи працівників з певними ознаками захворювань може призвести до забруднення або зараження продукції.

4. Для зниження цих ризиків необхідно впровадити систему управління якістю. Згідно зі статтею 20 Закону України "Про безпеку та якість харчових продуктів" № 2809-IV від 6 вересня 2005 року, особи, які виробляють або продають харчові продукти, повинні вживати гігієнічних заходів та дотримуватися відповідних виробничих практик, систем НАССР та/або інших систем для забезпечення безпеки та якості харчових продуктів під час виробництва та розподілу. З огляду на потенційні можливості розширення ринку, цеху необхідно впровадити систему сертифікації (безпеки) продукції відповідно до міжнародних стандартів у сфері сертифікації харчових продуктів

(ISO 22000:2005) та впровадження системи Hazard Analysis Critical Control Points (НАССР) - аналізу небезпеки та критичних контрольних точок, щоб забезпечити безпечність та якість харчових продуктів під час виробництва.

5. Погіршення мікробіологічної якості. Важливим чинником є дотримання температурних характеристик процесу, охолодження м'яса в найкоротший термін після забою та швидка заморозка, так як це впливає на якість продукту та мікробіологічні характеристики (неконтрольований ріст мікроорганізмів та бактерій). Для контролю температурних параметрів всі приміщення та холодильні камери обладнанні термометрами, датчиками та системою контролю, що видає інформацію по температурам на пуль відповідально оператора за процесом.

6. Ризики, пов'язані з конкуренцією. У будь-якого підприємства т. ч. і нашого забійного цеху є конкуренти. Підприємство повинно пропонувати дешевшу, а головне якісну продукцію. Під поняттям дешевшу розуміємо продукцію нижчої вартості у певному ціновому сегменті.

Для запобігання цього ризику, підприємство повинно використовувати сучасні технології, що дозволять йому знизити собівартість продукції у виробничому процесі, а також постійно контролювати якісні показники на всьому шляху виробництва.

Далі у таблиці 3.3 проаналізуємо детально основні ризики та загрози, які можуть виявитись при розробці та реалізації проекту створення підприємства з забою великої рогатої худоби, та на їх основі складемо матрицю ризиків. Для створення матриці ризиків необхідно оцінити ймовірність та вплив кожного ризику на бізнес. Для оцінки ймовірностей та впливу буде використовуватися шкала від 1 до 5, де 1 – дуже низька, 5 – дуже висока.

В таблиці 3.3 сформовані основні фактори ризику та загрози, які можуть впливати на діяльність новостворюваного підприємства.

Таблиця 3.3

Основні фактори ризику та загрози новостворюваного підприємства

Фактор ризику	Вірогідність появи ризику	Рівень впливу ризику	Загрози	Заходи щодо мінімізації ризику
Ринковий ризик	3	3	Конкуренція з існуючими підприємствами	Виробництво більш якісної та дешевої продукції. Кращі умови для продавців сировини та покупців готової продукції.
Зміни в попиті	3	3	Зміни смакових уподобань споживачів.	Дослідження ринку, аналіз тенденцій, пропаганда та реклама переваг продукту над іншими видами м'яса.
Висока собівартість	3	4	Коливання цін на енергоносії та сировину. Велике споживання енергоресурсів	Укладання довгострокових угод з постачальниками сировини, енергозберігаючі заходи, оптимізація витрат
Законодавчі обмеження	2	2	Зміни у законодавстві щодо якості продукції, санітарних та гігієнічних норм	Встановлення ефективної системи контролю якості, дотримання стандартів та норм, взаємодія з регуляторними органами
Виробничі проблеми	3	3	Простої через ремонтні роботи та поломки.	Планування та проведення регулярного технічного обслуговування, навчання персоналу щодо експлуатації та обслуговування устаткування.
Н-стаття кваліфікація працівників.	3	4	Відсутність кваліфікованих працівників у галузі забою та переробки м'яса.	Залучення і навчання кваліфікованого персоналу, співпраця з освітніми установами та професійними організаціями

Джерело: складено автором

На основі наданих характеристик загроз в таблиці 3.3 сформуємо матрицю ризиків для новоствореного підприємства у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Матриця ризиків новостворюваного підприємства

Рівень ймовірності	Високий вплив	Середній вплив	Низький вплив
Висока ймовірність	Ринковий ризик	Високі витрати на виробництво	Законодавчі обмеження
Середня ймовірність	Виробничі проблеми	Недостатня кваліфікація працівників	Зміни в попиті
Низька ймовірність			

Джерело: складено автором

З табл. 3.3 та табл. 3.4 слідує, що основними ризиками при відкритті підприємства є ринковий ризик, високі витрати на виробництво, відсутність кваліфікованого персоналу та виробничі проблеми. Вони мають найбільший вплив на бізнес та найбільшу серйозність наслідків.

Фактори ризику, такі як зміни в попиті та законодавчі обмеження менш критичні, але також можуть призвести до серйозних наслідків для бізнесу.

Висновки до розділу 3.

1. Запланований чистий прибуток від реалізації за перший рік функціонування підприємства складе 9137,26 тис грн., за другий рік функціонування – 379690,67 тис грн. та 787505,81 тис грн. Прибуток буде зростати перші два роки і на третій рік вийде на плановий показник. Також кожний рік можливе зростання за рахунок інфляції. Грошовий потік складатиме 27211,54 тис грн за перший рік функціонування підприємства, а за другий рік – 397 764,95 тис грн. та 805580,1 тис. грн. за третій рік.

2. Показники ефективності проекту знаходяться в межах норми, що дає змогу рекомендувати проект створення підприємства з забою великої рогатої худоби до реалізації. Період окупності проекту складає 32 місяці. Внутрішня норма прибутковості дорівнює 103,71%, що свідчить про те, що проект є

вигідним та стійким. Індекс прибутковості дорівнює 0,54, отже, на кожну одиницю вкладених коштів, підприємство отримує 0,54 грн дисконтованих надходжень.

3. Основні загрози, які виникають при створенні підприємства зі забою та первинної переробки ВРХ, включають ринкові коливання, високі витрати на виробництво, недостатність кваліфікованого персоналу та можливі виробничі проблеми. Ці аспекти мають найбільший вплив на діяльність підприємства та призводять до найсерйозніших наслідків. Інші ризикові фактори, такі як зміни в попиті та законодавчі обмеження, хоча менш критичні, також можуть мати серйозний вплив на бізнес.

ВИСНОВКИ

1. Сутність бізнес-ідеї полягає у створенні підприємства по забою великої рогатої худоби у Львівській області, з метою організувати якісний процес виробництва м'яса у кооперації з фермерськими та приватними господарствами у Західному регіоні України..

2. Новостворене підприємство повинно відповідати купі стандартів якості, нормам охорони праці, санітарним нормам, екологічним нормам, ветеринарним вимогам, пожежним вимогам та захисту тварин від жорстокого поводження, розроблених відповідно до чинного законодавства України та затверджених компетентними органами.

3. Підприємство буде мати організаційно-правову форму ТОВ та для нашого підприємства доцільно обрати загальну систему оподаткування. Підприємство буде платником ПДВ.

4. З аналізу конкурентів, можна побачити, що фактично сучасних підприємств, які здатні надавати якісні послуги по забою худоби на ринку в регіоні немає. Найближчі великі конкуренти це Житомирський м'ясокомбінат, Козятинський м'ясокомбінат та новостворене підприємство з іноземними інвестиціями у Рівненській області ТОВ «Халяль Компані».

5. Сильними сторонами новоствореного підприємства є використання енергоефективних технологій та використання сучасного обладнання для виробництва.

6. Загальна сума необхідного капіталу на започаткування підприємства з забою великої рогатої худоби складе 224 105,48 тис. грн. Для початку діяльності підприємства будуть запозичені кошти розміром 84 105,48 тис. грн. у Приват Банк за програмою Європейського банку реконструкції та розвитку з надання міжнародних гарантій та грантів. За цією програмою можна отримати кредит під 18,8% відсотка в сумі до 120 млн. грн, а також до 30 % грантових коштів на придбання основних засобів Зведені поточні витрати поточні витрати для новоствореного підприємства становлять 121 459,498 тис. грн та 1 457 513,98 тис грн протягом року

7. Запланований чистий прибуток від реалізації за перший рік функціонування підприємства складе 9137,26 тис грн., за другий рік функціонування – 379690,67 тис грн. та 787505,81 тис грн. Прибуток буде зростати перші два роки і на третій рік вийде на плановий показник. Також кожний рік можливе зростання за рахунок інфляції. Грошовий потік складатиме 27211,54 тис грн за перший рік функціонування підприємства, а за другий рік – 397 764,95 тис грн. та 805580,1 тис. грн. за третій рік.

8. Показники ефективності проєкту знаходяться в межах норми, що дає змогу рекомендувати проєкт створення підприємства з забою великої рогатої худоби та первинної переробки м'яса до реалізації. Період окупності проєкту складає 32 місяці. Внутрішня норма прибутковості дорівнює 34,4%, що свідчить про те, що проєкт є вигідним та стійким. Індекс прибутковості дорівнює 0,54, отже, на кожну одиницю вкладених коштів, підприємство отримує 0,54 грн дисконтованих надходжень.

9. Основні загрози, які виникають при створенні підприємства зі забою та первинної переробки ВРХ, включають ринкові коливання, високі витрати на виробництво, недостатність кваліфікованого персоналу та можливі виробничі проблеми. Ці аспекти мають найбільший вплив на діяльність підприємства та призводять до найсерйозніших наслідків. Інші ризикові фактори, такі як зміни в попиті та законодавчі обмеження, хоча менш критичні, також можуть мати серйозний вплив на бізнес.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Вікіпедія URL: М'ясо – Вікіпедія. URL: www.wikipedia.org (дата звернення: 10.04.2024).
2. Технологія забою ВРХ – КУРКУЛЬ. URL: www.kurkul.com (дата звернення: 10.04.2024).
3. М'ясні породи ВРХ в Україні: рейтинг – КУРКУЛЬ. URL: www.kurkul.com (дата звернення: 10.04.2024).
4. Маньковський А. Я., Антонюк Т. А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ, 2014. 336 с.
5. Google тренди. *Google Тренди*. URL: <https://trends.google.com.ua/home> (дата звернення: 16.04.2024).
6. Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань: Закон України від 15.05.2003 р. № 755-IV: станом на 1 квіт.2023 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/755-15#Text> (дата звернення: 16.04.2024).
7. Податковий кодекс України: Кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755-VI: станом на 3 трав. 2023 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text> (дата звернення: 16.04.2024).
8. Класифікація видів економічної діяльності (КВЕД-2010). URL: http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10_i.html (дата звернення: 16.04.2024).
9. Про ліцензування видів господарської діяльності: Закон України від 02.03.2015 р. № 222-VIII редакція від 27.04.2024, підстава - 3585-IX URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/222-19#Text> (дата звернення: 16.04.2024).
10. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 06.09.2005, № 2809 – IV (із змінами станом на 31.05.2007, № 1104 - V). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 16.04.2024).
11. Про затвердження Правил пожежної безпеки в агропромисловому комплексі України: Наказ М-ва аграр. політики України від 04.12.2006 р. № 730/770. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0313->

07#Text (дата звернення: 16.04.2024).

12. Про затвердження Правил охорони праці у сільськогосподарському виробництві: Наказ М-ва соц. політики України від 29.08.2018 р. № 1240. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1090-18#Text> (дата звернення: 16.04.2024).

13. Про захист тварин від жорстокого поводження: Закон України від 21.02.2006 р. № 3447-IV: станом на 8 серп. 2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3447-15#Text> (дата звернення: 16.04.2024).

14. Каталог НД України. *Стандартизація, метрологія, сертифікація. УКРСЕПРО.* URL: <http://csm.kiev.ua/nd/nd.php?b=1> (дата звернення: 16.04.2024).

15. Розділ 4. Установчі документи підприємства - бібліотека buklib.net. *Головна - Бібліотека BukLib.net.* URL: <https://buklib.net/books/26830/> (дата звернення: 16.04.2024).

16. Оренда земельної ділянки комунальної власності – WikiLegalAid. *Платформа правових консультацій - WikiLegalAid.* URL: https://wiki.legalaid.gov.ua/index.php/Оренда_земельної_ділянки_комунальної_власності (дата звернення: 16.04.2024).

17. Отримання дозвільних документів на будівництво – WikiLegalAid. *Платформа правових консультацій - WikiLegalAid.* URL: https://wiki.legalaid.gov.ua/index.php/Отримання_дозвільних_документів_на_будівництво (дата звернення: 16.04.2024).

18. Надання відомостей з Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців. *Міністерство юстиції України.* URL: https://minjust.gov.ua/m/str_14933 (дата звернення: 16.04.2024).

19. Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження: Наказ М-ва аграр. політики та продовольства України від 20.10.2022 р. № 813 із змінами, внесеними згідно з Наказами Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023 та № 2232 від 26.12.2023. URL:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0593-19#Text> (дата звернення: 16.04.2024).

20. Документи для прийняття на роботу. Кадровик 01. URL: <https://prokadry.com.ua/article/3961-yak-dokumenti-dlya-priynyattya-na-robotu-ma-podati-pretendent-na-posadu> (дата звернення: 16.04.2024).

21. Про затвердження Правил пожежної безпеки в компаніях, на підприємствах та в організаціях енергетичної галузі України: Наказ М-ва енергетикита вугіл. пром-сті України від 26.09.2018 р. № 491: станом на 20 січ. 2023 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0328-19#Text> (дата звернення: 16.04.2024).

22. Екологічний супровід підприємств.. ТОВ «SEC ECOLOGY» URL: <https://eco.kiev.ua/> (дата вернення: 16.04.2023).

23. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів - Сертифікати на експорт з України. *Головна. ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА.* URL: <https://dpss.gov.ua/mizhnarodne-spivrobitnictv/veterinariya-ta-bezpechnist/sertifikati-na-eksport-z-ukrayini> (датазвернення: 16.04.2024).

24. Організаційно-правові форми підприємництва - Бібліотека BukLib.net. *Головна - Бібліотека BukLib.net.* URL: <https://buklib.net/books/35078/> (дата звернення:16.04.2024).

25. Господарський кодекс України: Кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV: станом на 31 берез. 2023 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text> (дата звернення: 16.05.2023).

26. Реєструємо свій бізнес: ФОП проти ТОВ URL: <https://uteka.ua/ua/publication/news-14-delovye-novosti-36-registriruem-svoj-biznes-flp-protiv-ooo> (дата звернення: 03.05.2023).

27. Що обрати ФОП чи ТОВ?. URL: [Що обрати: ФОП чи ТОВ?](https://oschadbank.ua/) (oschadbank.ua).(дата звернення: 16.04.2024).

28. ТОВ: Переваги та недоліки. URL: <https://buycompany.com.ua/blog/ooo-preimushestva-i-nedostatki-po-sravneniyu->

s-drugimi-formami-predprinimatelskoy-deyatelnosti/ (дата звернення: 16.04.2024).

29. Державна служба статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 16.04.2024).

30. Україна збільшила експорт мороженої яловичини у вересні 2023 року URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/ukraina-zbilsila-eksport-morozenoj-alovicini-u-veresni-2023-roku> (дата звернення: 16.04.2024).

31. Україна збільшила експорт ВРХ і яловичини на 14,5% в січні-жовтні 2023 року URL: <https://avm-ua.org/uk/post/ukraina-zbilsila-eksport-vrh-i-alovicini-na-145-v-sicni-zovtni-2023-roku> (дата звернення: 16.04.2024).

32. Міністерство аграрної політики та продовольства України. URL: <https://minagro.gov.ua/> (дата звернення: 16.04.2024).

33. АНАЛІЗ РИНКУ М'ЯСА В УКРАЇНІ. 2023 РІК.. URL: <https://proconsulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-myasa-v-ukraine-2022-god> (дата звернення: 16.04.2024).

34. Українці почали вживати більше м'яса птиці та яловичини і менше свинини URL: <https://landlord.ua/news/ukraintsi-pochaly-vzhyvaty-bilshe-m-iasa-ptytsi-ta-ialovychyny-i-menshe-svynyny/> (дата звернення: 16.04.2024).

35. Офіційний сайт компанії ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат». URL: <https://zhmk.com.ua/> (дата звернення: 16.04.2024).

36. ТОВ «Козятинський м'ясокомбінат». Опендatabot URL: <https://opendatabot.ua/c/00443111> (дата звернення: 16.04.2024).

37. Офіційний сайт компанії ТОВ «Халяль Компані». URL: <https://www.halal.company/> (дата звернення: 24.04.2024).

38. Офіційний сайт компанії ПрАТ «Львівм'ясомолпроект». URL: <https://lmmp.in.ua/?id=51> (дата звернення: 16.04.2024)

39. ТОВ "КАЛУШСТАЛЬБУД", код ЄДРПОУ 36403176. You Control. URL: https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/36403176/ (дата звернення: 16.04.2024).

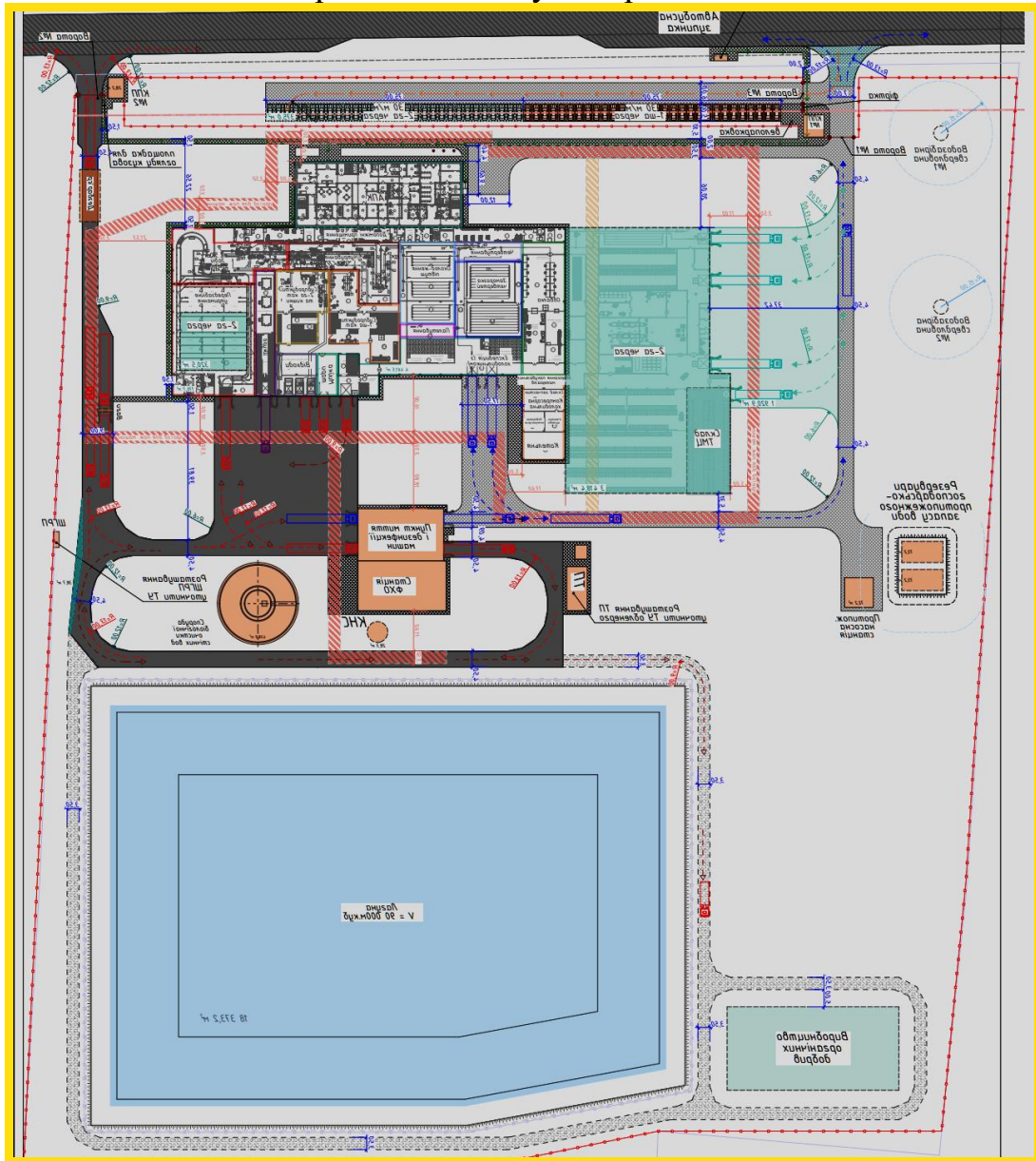
40. Корпорація Енергоресурс-Інвест. URL:
https://energoresurs.com/?gad_source=1&gclid=CjwKCAjw0YGyBhByEiwAQmBEWphb-7DgYaX-16HkexsdQ1lg2HWC8q9n8zur12ySv6eeqvEwzJ9kjRoC0FsQAvD_Bw (дата звернення: 16.04.2022).
41. ПрАТ "Львівобленерго". URL: <https://loe.lviv.ua/> (дата звернення: 16.04.2024).
42. ТОВ БІК "ПРИМА ТЕРМ", код ЄДРПОУ 32977678. Будівництво котелень URL: БУДІВЕЛЬНО-ІНЖИНІРИНГОВА КОМПАНІЯ ПРИМА ТЕРМ – Код ЄДРПОУ 32977678 (youcontrol.com.ua) (дата звернення: 16.04.2024).
43. ТЗОВ "ВЕКТОР.ЛЮКС", код ЄГРПОУ 39532369 URL: https://youcontrol.com.ua/ru/catalog/company_details/39532369/ (дата звернення: 16.04.2024).
44. ТОВ "ДВІННЕР", код ЄДРПОУ 40428495 .Обладнання для забою худоби та м'ясопереробки.. URL: <https://dwinner.com.ua/> (дата звернення: 16.04.2024).
45. Проектний аналіз: навч. посібник / Карпов В.А., Н.Й. Басюркіна, С.А. Горбаченко, Р.І. Шевченко-Перепьолкіна. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2019. 324 с.
46. Півторак М. В., Музиченко О. М. Методи прогнозування чистого прибутку підприємства. Економіка та держава. 2021. С. 124-129. URL: http://www.economy.in.ua/pdf/1_2021/21.pdf (дата звернення 02.05.2023)
47. Zakharchenko N., Horbachenko S., Hrinchenko R., Topalova I., Fialkovska A. Formation principles of the organizational and economic management mechanism of the regional enterprise's creative potential. Financial and Credit Activity: Problems of Theory and Practice. 2021. No 4 (39), P. 405–414.
48. ПриватБанк. Програма Європейського банку реконструкції та розвитку. URL: <https://privatbank.ua/business/prohrama-yevropeyskogo-banku->

rekonstruktsiyi-ta-rozvytku

49. Стратегічне планування місцевого розвитку: навч. посіб. / Сментина Н. В., Фіалковська А. А. К.: ФОП Гуляєва В.М., 2019. 244 с
50. Доброва Н. В., Сментина Н.В. Інструменти активізації підприємницького середовища на мезорівні. Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Економіка»:2019. № 12(40). С. 35-41. URL:<https://eprints.oa.edu.ua/7841/1/7.pdf> (дата звернення 02.05.2023).

ДОДАТКИ

Схема генерального плану підприємства по забою ВРХ.



Джерело: складено автором

Загальний вигляд підприємства по забою ВРХ В Німеччині
Група WESTFLEISCH



Джерело: складено автором

Додаток В

Розрахунок амортизаційних витрат

№	Найменування устаткування	Кількість, шт	Вартість одиниці, тис грн	Термін служби, рік	Сума амортизації за місяць, тис. грн	Сума амортизації за рік, тис грн
1	Виробничі будівлі (комплекс)	1	117098	30	325,27	3 903,266
3	Електрогенератор	1	925	10	7,7	92,5
5	Холодильна камера	1	16 092,8	5	268,22	3 218,56
6	Обладнання котельні	1	4000	5	66,66	800
7	Технологічне обладнання	1	39701,68	5	661,69	7 940,336
8	Трактор «МТЗ-82» з причепом	1	400	5	6,66	80
9	«ТАТА LPT 613/38» для потреб постачання	1	400	5	6,66	80
10	Тягач з напівприч.-рефрижератором «DAF XF– 105»	2	1600	5	53,3	640
11	Тягач - скотовоз двоповерховий «MAN TGA 18.440»	3	2000	5	100	1 200
12	Придбання транспорту для потреб забезпечення	1	400	5	6,66	80
15	Ноутбук Acer Aspire Vero	3	19,36	3	1,61	19,36

Продовження Додатку Б

18	Виробничий стіл	7	3	4	0,58	7
19	Мікрохвильова піч	3	1	4	0,0625	0,75
20	Холодильник	1	20,7	5	0,345	4,14
21	Принтер Canon	3	10,7	5	0,535	6,42
22	Електрочайник	1	1,2	4	0,025	0,3
29	Диван	1	11,5	5	0,19	2,3
30	Усього	-	-	-	1506,19	18 074,28

Джерело: розраховано автором