

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

(підпис)
“ ____ ” _____ 2024 р

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

На тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ
КАВ'ЯРНІ – КОНДИТЕРСЬКОЇ»**

Виконавець:

Студент ЦЗВФН

Зубов Анатолій Олексійович _____

Науковий керівник:

к.е.н., старший викладач

Колесник Ольга Олексіївна _____

АНОТАЦІЯ

Зубов А.О. «Економічне обґрунтування проєкту створення кав'ярні-кондитерської»

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності «076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу». Одеський національний економічний університет. Одеса, 2024.

У роботі розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи; досліджується нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного господарства; обґрунтовані організаційно-правова форма і система оподаткування новоствореної кав'ярні-кондитерської.

Проаналізовано конкурентне середовище на ринку кафе та кав'ярень в м. Одесі та визначені внутрішні переваги створюваної кав'ярні-кондитерської.

Запропоновано проєкт створення кав'ярні-кондитерської. Сформовано стартовий капітал на реалізацію проєкту, розраховані поточні витрати та спрогнозовано прибуток від реалізації послуг закладу ресторанного господарства.

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

Ключові слова: ресторанне господарство, кав'ярня-кондитерська, бізнес-ідея, проєкт, прибутковість, ефективність, доцільність, ризик.

ANNOTATION

Zubov A.O. "Economic substantiation of the project of creating the café-confectionery"

Qualifying work on obtaining for a bachelor's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship, trade and exchange activities» for the educational program «Economic and business planning». Odessa National Economics University. Odesa, 2024.

The work examines the theoretical implications of the beginning of power supply in the restaurant business sector: the business idea of the beginning of power supply is examined; The regulatory and legal regulation of business activities in Ukraine in the sphere of the restaurant industry is being monitored; The organizational and legal form and supply system for the newly created café confectionery have been established.

The competitive environment in the market of café and cauldron confectionery in the city of Odessa has been analyzed and the internal advantages of the cauliflower-confectionery industry have been identified.

The project for the creation of a café-confectionery has been approved. The starting capital for the implementation of the project has been generated, the expenditure flow has been allocated, and the income from the sale of services to the restaurant state has been predicted.

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

Keywords: restaurant dominion, bakery-confectionery, business idea, project, profitability, efficiency, completeness, risk.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ В СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	6
1.1. Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку громадського харчування.....	6
1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні..	14
1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування новоствореного бізнесу.....	19
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ КАВ'ЯРНІ-КОНДИТЕРСЬКОЇ.....	26
2.1. Аналіз ринку кав'ярень-кондитерських в м. Одесі.....	26
2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг бізнесу.....	33
2.3. Формування витрат на створення та функціонування закладу.....	43
РОЗДІЛ 3. ОБГРУНТУВАННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА.....	52
3.1. Розрахунок та аналіз показників ефективності проєкту.....	52
3.2. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації	58
ВИСНОВКИ.....	68
Список використаних джерел.....	72
Додатки.....	77

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанний бізнес відрізняється від усіх інших видів бізнесу. Ресторан – це підприємство, яке поєднує в собі мистецтво і традиції, механізми діяльності і досвід маркетологів, філософію обслуговування та концепцію формування потенційної аудиторії. Сьогодні ресторанний бізнес грає дедалі більше зростаючу роль життя сучасного суспільства, оскільки головним завданням цієї галузі є задоволення потреб людини. Вибираючи сферу, в якій можна успішно реалізувати бізнес-проект, багато хто віддає перевагу сфері саме ресторанного бізнесу.

Згідно ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства», підприємства харчування поділяються на ряд груп. До першої входять ресторани, ресторани-бари, кафе, кафетерії, кав'ярні, кафе-бари, кафе-пекарні, чайні салони, закусочні, шинок. Їх функції - продаж їжі та напоїв, що, як правило, споживаються на місці, з демонстрацією розважальних програм та вистав або без них. Відкрити кафе – це чудовий спосіб розпочати підприємницьку діяльність. Причин, що роблять подібний бізнес популярним серед молодих підприємців, цілий ряд: зростання коштів жителів міста; старання вести сучасний спосіб життя; спілкування з друзями та рідними в затишній та комфортній обстановці; святкування урочистостей, сімейних заходів.

З року в рік ресторанний бізнес України розвивається, на нього виходять нові гравці з новими гастрономічними пропозиціями. Так, наприклад, в останні десятиліття поширеними в нашій країні стали натуральність та вегетаріанство, що призвело до відкриття вегетаріанських кафе і ресторанів та ресторанів здорового харчування. При цьому ще незначна кількість закладів спеціалізується на реалізації десертів, що відповідають здоровому образу життя. Тому відкриття кав'ярні-кондитерської з виготовленням дієтичних та корисних десертів може бути в сучасних умовах актуальним.

Для започаткування нової справи, підприємцю необхідно ознайомитись зі станом ринку кав'ярень даного типу, визначити свої конкурентні переваги та розробити інвестиційний проєкт створення власного закладу. Для цього перш за все необхідно вивчити ряд теоретичних наукових робіт. В роботі були розглянуті дослідження наступних вітчизняних науковців, які присвятили їх проблемам розвитку підприємницької діяльності в Україні, та впровадженню проєктування різноманітних бізнес- ідей. Це такі автори як Беляк А.О. [23], Болтянська Л.О. [3], Борисова О. [7], Вітюк А. [32], Гапріндашвілі Н.А. [25], Гончар Л.О. [23], Головач А. [26], Горбаченко С.А. [40], Громик О. [31], Гузар У.С. [37], Доброва Н.В. [44], Жуков В.В. [6], Залєвська А. [32], Карман Т.В. [25], Карпов В.А. [40], Кіркова Н.П. [42], Коваленко Л.Г. [15], Кондратюк О.М. [11], Левчук А.В. [37], Літвінова М. [38], Лисюк А.П. [43], Нікітенко К.С. [2], Петренко Н.О. [15], Поворознюк І. [21], Покропивний С.Ф. [4], Поліщук О.А. [15], Прокопенко М.І. [22], Прошин А.С. [25], Пшеничний В.І. [11], Райлян О.Г. [44], Савушкін Д.І. [42], Свинарев Ю. Н. [43], Тарасюк Г.М. [5], Тебенко В.М. [3], Черданцева І.Г. [41], Чернецька О.В. [24], Шаповал С.С. [43].

Мета кваліфікаційної роботи – теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи в сфері ресторанного бізнесу (відкриття кав'ярні-кондитерської).

Для досягнення цієї мети необхідно вирішити наступні **завдання**:

- надати характеристику бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку громадського харчування;
- розглянути умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні;
- здійснити обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування новоствореного бізнесу;
- провести аналіз ринку кав'ярень-кондитерських в м. Одесі;
- оцінити внутрішні конкурентні переваги бізнесу;
- обґрунтувати формування витрат на створення та функціонування закладу;

- розрахувати та проаналізувати показники ефективності проєкту;
- визначити можливі ризики реалізації проєкту та розробити заходи з їх мінімізації.

Об’єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення кав’ярні-кондитерської на ринку ресторанного бізнесу м. Одеси.

Предмет дослідження – бізнес проєктування започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства.

Методи дослідження. У роботі використано такі методи дослідження: методи критичного аналізу та узагальнення наукового досвіду – для уточнення понятійного апарату; системний підхід – для аналізу основних тенденцій ресторанного ринку та аналізу конкурентних переваг новоствореного підприємства (SWOT-аналіз); економіко-статистичного аналізу: табличний, графічний, групування, класифікації, моделювання – для обґрунтування інвестиційного проєкту створення кав’ярні-кондитерської, експертної діагностики: ранжування, порівняння, оцінювання – для визначення ступеня ризику проєкту.

Інформаційною базою дослідження слугували нормативно-законодавчі акти України, матеріали наукових конференцій, статистичні щорічники Державної служби статистики України, звіти та аналітичні матеріали інших державних органів, наукові публікації та монографічні видання.

Структура та обсяг кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (44 найменування) та 2-х додатків. Загальний обсяг роботи становить 78 сторінок. Основний зміст викладено на 70 сторінках. Робота містить 22 таблиці, 22 рисунки.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ В СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку громадського харчування

Комісія Європейських Співтовариств у 2003 році надала таке визначення підприємництва. Підприємництво – це мислення та процес створення та розвитку економічної діяльності шляхом поєднання ризику, творчості та/або інновацій з раціональним управлінням у рамках нової чи існуючої організації [1].

Підприємництво – явище багатогранне, що має історичне, соціальне значення, протягом століть виступало неодмінним атрибутом людського життя, необхідним компонентом удосконалення нових форм господарювання. Саме у процесі еволюції підприємництва, за безпосереднього впливу держави, сформувалася економіка ринкового типу, характерна сучасних розвинутих держав.

Отже, підприємець – фізична особа (zareєстрована як фізична-особа підприємця, або засновник юридичної особи), що здійснює підприємницьку діяльність.

Проаналізувавши в науковій літературі визначення підприємця та підприємництва на рис. 1.1 представимо основні риси, якими відрізняється підприємницька діяльність людини від інших видів діяльності (рис. 1.1).

Створення власної справи завжди супроводжується великим ризиком та подоланням протидій, які виникають під час її зародження. Підприємець розуміє, що власна справа не тільки принесе йому матеріальні блага, які він користуватись, але на нього лягає повна відповідальність за розвиток даної справи, зростання прибутку та виживання серед конкурентів. На сьогодні дуже складно відкривши власну справу перетворити її на ефективне підприємство, це

вимагає від підприємця уміння досягати мети, певних знань в управлінні виробництвом, здібності в оцінюванні та передбаченні ринкової кон'юнктури та вчасності в прийманні нестандартних управлінських рішень і забезпеченні їх практичної реалізації.



Рис. 1.1. Основні риси підприємницької діяльності

Джерело: розроблено автором на основі [2]

Вибір виду підприємницької діяльності для людини залежить від їх здібностей, знань, досвіду чи можливостю набути такого досвіду. Слід зазначити, що форми та різновиди підприємницької діяльності мають широкий вибір, залежно від того, як діють суб'єкти – самостійно, у кооперації, на основі власної чи найманої робочої сили, з використанням своїх чи залучених капіталів та майна. Існують різні види підприємництва. Основні з них:

1. Виробниче підприємництво – здійснює виробництво товарів, послуг, інформації, духовних цінностей.
2. Комерційне підприємництво – це перепродаж товарів та послуг, не пов'язана з виробництвом продукції. Прибуток отримують шляхом продажу товару за вищою ціною, ніж покупка.
3. Посередницьке підприємництво – проявляється у діяльності, що поєднує зацікавлені у взаємній угоді сторони.

В основі підприємницької діяльності завжди має лежати підприємницька ідея. Ідея є потенціал підприємництва. Вдало сформульована ідея може визначити діяльність підприємця протягом усього життя. Будь-який представник бізнесу обов'язково бере участь у процесі пошуку, порівняльного аналізу та вибору підприємницьких ідей. Підприємницька ідея ґрунтується, перш за все, на інтуїції початківця або чинного підприємця, який здатний побачити щось нове серед повсякденної діяльності, усвідомити та розвинути ідею до стану, що дозволяє зайнятися її втіленням. Таким чином, підприємницька ідея - це засноване на ретельному аналізі, продумане та зважене, кількісно обґрунтоване уявлення про те, яким чином потреба в певному товарі або послуги може бути задоволена.

Наприклад, Л.О. Болтянська та В.М. Тебенко вважають, що бізнес-ідея – це визначені знання про доцільність та перспективу займатися обраним видом підприємницької діяльності [3, с. 21].

Вважається, що підприємець, який має лише одну бізнес-ідею, також наражається на підвищений ризик. При виборі найбільш перспективною для реалізації ідеї серед кількох має бути проведено ретельне економічне обґрунтування на базі порівняльного аналізу. Попередньо виявляється наявність фінансових, технічних можливостей та достатність інших необхідних умов. Проводиться оцінка економічної ефективності, термінів окупності, інших фінансово-економічних властивостей. Але такий підхід є суто економічним. У реальній діяльності слід враховувати і низку інших ринкових чинників.

Цікавою з погляду динаміки розвитку є сфера послуг, що має низку специфічних характеристик. Фахівці зазначають, що попит на послуги найчастіше індивідуальний, характер їх є локальним, різні послуги зазвичай невзаємозамінні. Громадське харчування є галуззю соціальної сфери, яка, силу своєї специфіки, зачіпає інтереси всіх верств населення, яка полягає, по-перше, у тому, що вона є одним з найбільш динамічних секторів економіки, що розвиваються, реагуючи на ринкові вимоги. На ринку громадського харчування отримали розвиток сегменти спеціалізованих закладів. Особливо слід

відзначити кав'ярні, що стали невід'ємною частиною життя українця. На сьогоднішній день заклади даного типу складають солідну конкуренцію існуючим закладам фаст-фуду та традиційним ресторанам.

Існують декілька пунктів для успішного запуску кав'ярні (рис. 1.2).

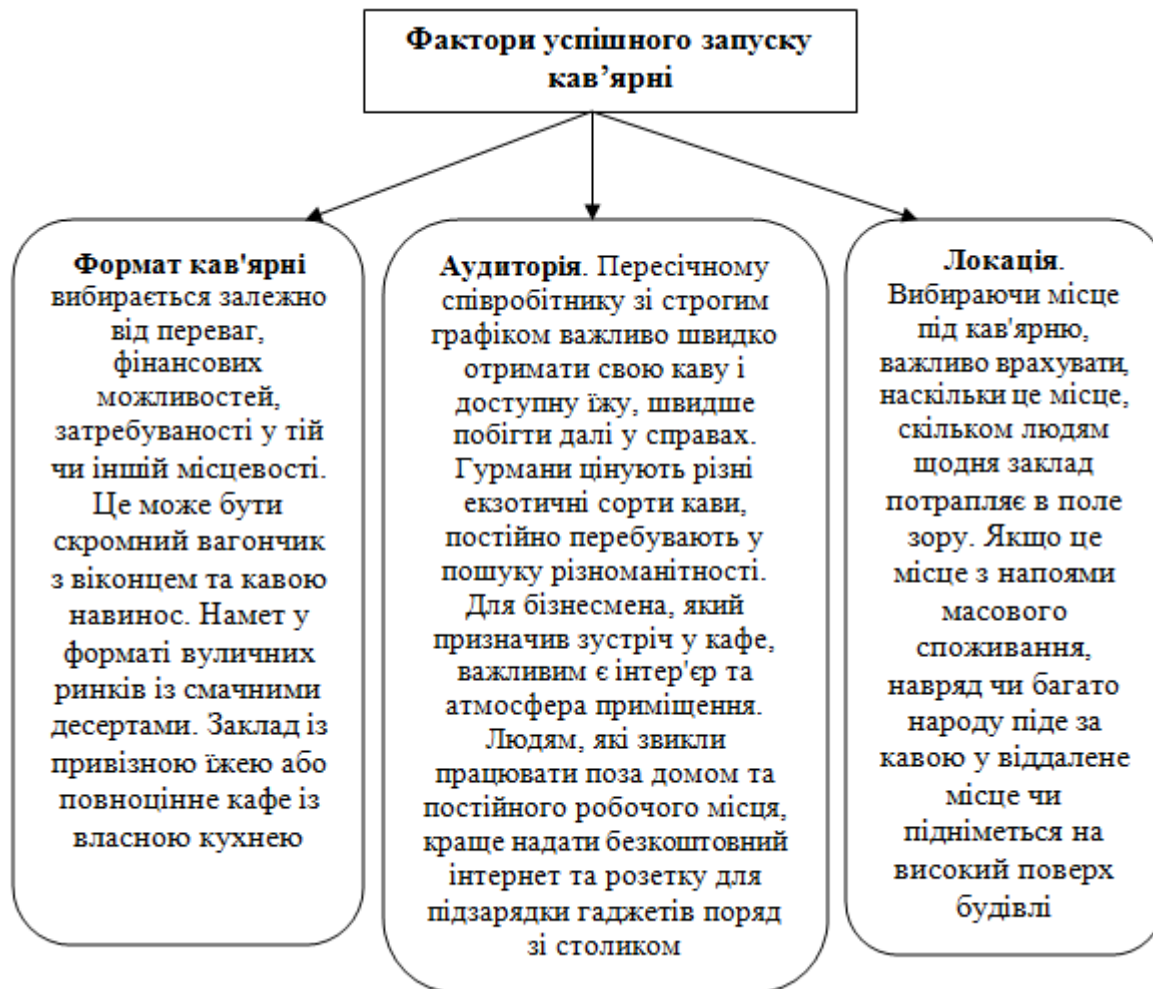


Рис. 1.2. Фактори успішного започаткування кав'ярні
Джерело: розроблено автором на основі [7]

Існує два варіанти відкриття кавового бізнесу: використання франшизи, чи відкриття власного бізнесу. Як і любому іншому бізнесі, існують переваги та недоліки в відкритті кав'ярні. Недоліки: велика конкуренція в даному сегменті ресторанного бізнесу, а також необхідність регулярного обслуговування кофемашин та систем очищення води, укладаючи договори з сервісними компаніями. Переваги: клієнтам пропонують не тільки готові напої, а і каву в зернах, здійснюється за бажанням клієнтів помел зерен на порошок, є можливість в комбінуванні подарункових комплектів для різних урочистостей,

в готуванні оригінальних напоїв з додаванням унікальних компонентів, пропонувати споживачам кондитерських виробів.

Останнім часом популярність набирають такі заклади як кав'ярні-кондитерські. Кав'ярні-кондитерські – це підприємства ресторанного господарства, які спеціалізуються на виготовленні та реалізації із споживанням на місці широкого асортименту гарячих напоїв з кави, какао та чаю, борошняних страв, та кондитерських виробів.

Кафе-кондитерські та кав'ярні – один з сегментів ринку громадського харчування, що найбільш впевнено розвиваються. Його маркетингова привабливість обумовлена широким охопленням цільової аудиторії: це універсальний сегмент бізнесу, послугами якого різною мірою користуються всі вікові та соціальні групи суспільства.

Отже, вважаємо доцільним для започаткування бізнесу відкриття кав'ярні-кондитерської. Діяльність кав'ярні-кондитерської включає три взаємопов'язані напрямки: виготовлення, реалізацію та організацію споживання безпосередньо на місці кондитерської продукції, продаж холодних та гарячих напоїв, також роздрібний продаж моносортів кави. Своєю особливістю тут буде широкий асортимент кавової продукції в оригінальній подачі, можливість нанесення будь-якого зображення на молочній піні кави або поверхні десертів за допомогою унікальної кави-принтера, а також наявність дієтичних десертів без цукру та глютену.

Після того, як бізнес-ідея сформульована, на її підставі формується бізнес-план.

С.Ф. Покропивний, С.М. Соболев, Г.О. Швиданенко трактують бізнес-план як «письмовий документ, в якому викладено сутність підприємницької ідеї, шляхи й засоби її реалізації та охарактеризовано ринкові, виробничі, організаційні та фінансові аспекти майбутнього бізнесу, а також особливості управління ним» [4, с. 6]. Наближеної думки дотримується Г.М. Тарасюк, яка під бізнес-планом розглядає «документ, який містить систему пов'язаних у часі і просторі, узгоджених із метою і ресурсами заходів та дій, спрямованих на

отримання максимального прибутку внаслідок реалізації підприємницької ідеї» [5, с. 18].

Схема послідовності реалізації задуму - основна структура розробки бізнес-плану. Етапи послідовної реалізації задуму наведені на рис.1.3.



Рис.1.3. Схема послідовності реалізації задуму бізнес-ідеї
Джерело: розроблено автором на основі [3]

На нашу думку, бізнес-план – це не лише документ, що описує цілі та завдання майбутньої комерційної діяльності підприємства (фірми) та стратегію їх досягнення, а й інструмент технічного, економічного, фінансового та управлінського обґрунтування бізнесу, включаючи взаємини з інвесторами та іншими зацікавленими сторонами.

Цілі бізнес-плану підприємства:

1. Продемонструвати вигідність запропонованого проекту;
2. Показати можливості розвитку;
3. Представити програму здійснення цілей та завдань комерційної діяльності;
4. Залучити інвесторів та фінансових партнерів.

У відповідності з цілями, бізнес-план дає змогу вирішувати цілу низку завдань, але основні з них представлені на рис. 1.4.

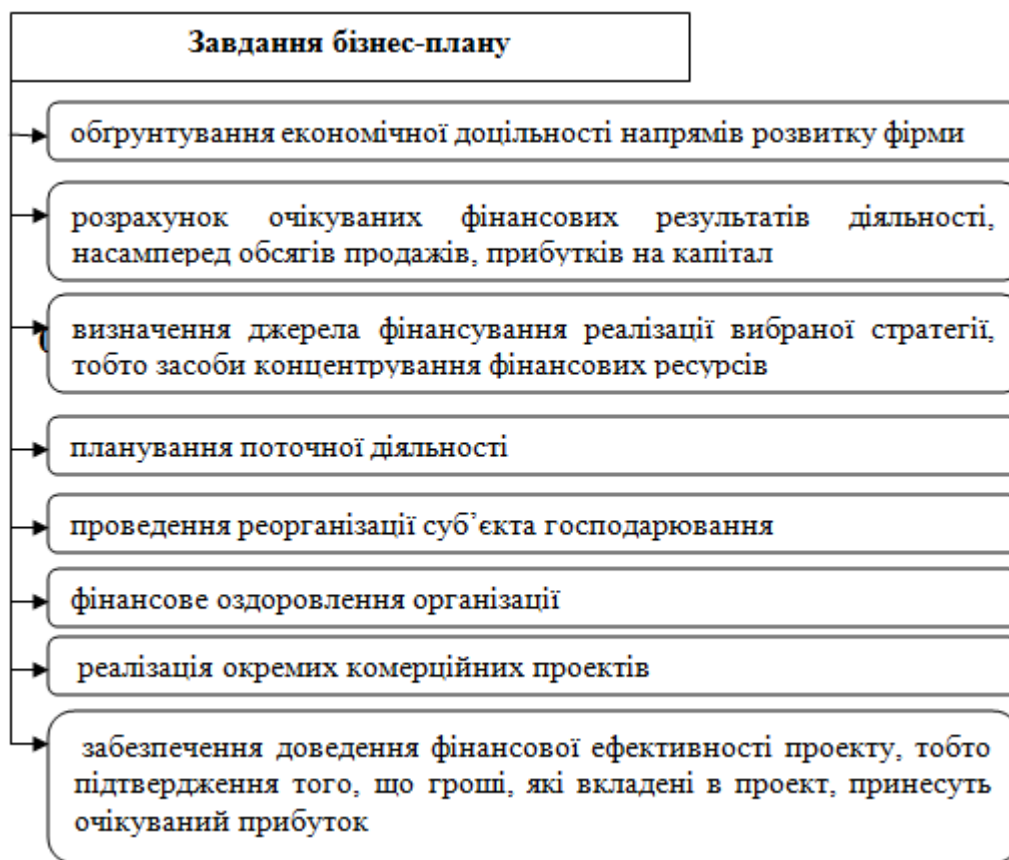


Рис. 1.4. Основні завдання бізнес-плану

Джерело: розроблено автором на основі [6]

Бізнес-план виконує такі основні внутрішні функції, життєво важливі для діяльності самого підприємства:

- 1) якісно оформлений бізнес-план стандартизує процес ознайомлення з організацією;
- 2) наявність бізнес-плану – обов'язкова вимога із боку цивілізованого ринку;
- 3) залучення грошей у розвиток бізнесу;
- 4) бізнес-план суто психологічно викликає відчуття ґрунтовності підприємницької ідеї;
- 5) процес планування дозволяє адекватно оцінювати передбачувані дії;
- 6) можливість на самому початку виявити проблеми розвитку організації, які можуть перерости в серйозні перешкоди реалізації підприємницької ідеї;

7) за допомогою бізнес-плану можна чітко визначити кінцеві та проміжні цілі;

8) бізнес-план - інструмент контролю та управління;

Крім того, бізнес-план виконує низку зовнішніх функцій (з метою ознайомити з підприємством представників ділового світу), які дозволяють підприємству адаптуватися до умов зовнішнього середовища, що змінюються:

- 1) залучення інвестицій до виконання проектів;
- 2) отримання банківських кредитів;
- 3) обґрунтування для включення проектів у державні програми та отримання коштів із централізованих джерел;
- 4) організаційно-фінансове обґрунтування необхідності створення спільних виробництв та інших форм спільної діяльності.

Успішна реалізація бізнес-плану дозволяє компанії забезпечити собі стабільність як найближчим часом, так і в майбутньому.

Існують різні методики побудови бізнес-плану (рис. 1.5).

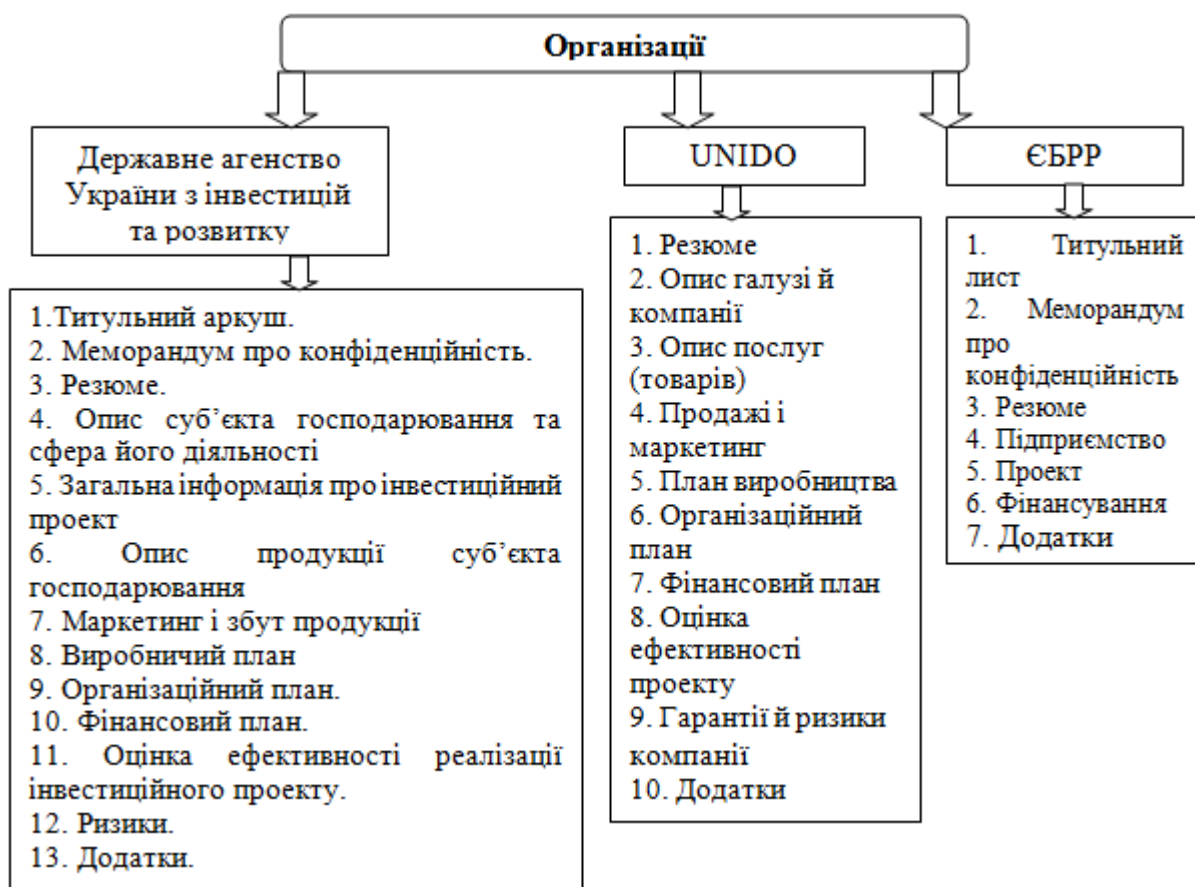


Рис. 1.5. Методики побудови бізнес-плану

Джерело: розроблено автором на основі [8, 9, 10]

На рис. 1.5. представлено порівняння структури бізнес-планів за міжнародними стандартами та українським законодавством. Самою найпоширенішою з наведених є методика ЮНІДО (Організації ООН з промислового розвитку).

На практиці використовується безліч видів бізнес-планів за формою, змістом, структурою. Бізнес-плани розробляються в різних модифікаціях залежно від призначення: по окремих бізнес-лініях, підприємству загалом: новому чи чинному (розвиток, перепрофілювання, фінансове оздоровлення).

Під час реалізації бізнес-плану необхідно запровадити превентивний контроль над виконанням поставлених завдань, ознайомлення працівників компанії з бізнес-планом, оптимізацію цінової політики та ефективне бюджетування, що дасть змогу в процесі реалізації підприємницького проекту виявляти відхилення від плану та своєчасно коригувати напрями розвитку бізнесу [11, с. 93].

Розглянемо далі особливості відкриття та здійснення обслуговування в кав'ярні-кондитерської згідно чинного законодавства України.

1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні

Дотримання законів – це мінімальний обов'язок підприємця, що не повинно виключати прагнення добровільного ведення підприємництва на основі соціальної відповідальності підприємця, спрямованої на мінімізацію негативних наслідків для суспільства, природи та максимізацію позитивного ефекту підприємницької діяльності.

На сьогодні в нормативній літературі не існує терміну «громадське харчування», з 2004 року в Україні усі заклади громадського харчування об'єднані поняттям «ресторанне господарство» згідно до національного стандарту України ГОСТ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства» [12].

Законодавці витлумачують «ресторанне господарство» як «вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього» [13].

За стандартом 4281:2004 усі заклади ресторанного господарства поділяються на ряд ознак (рис. 1.6).

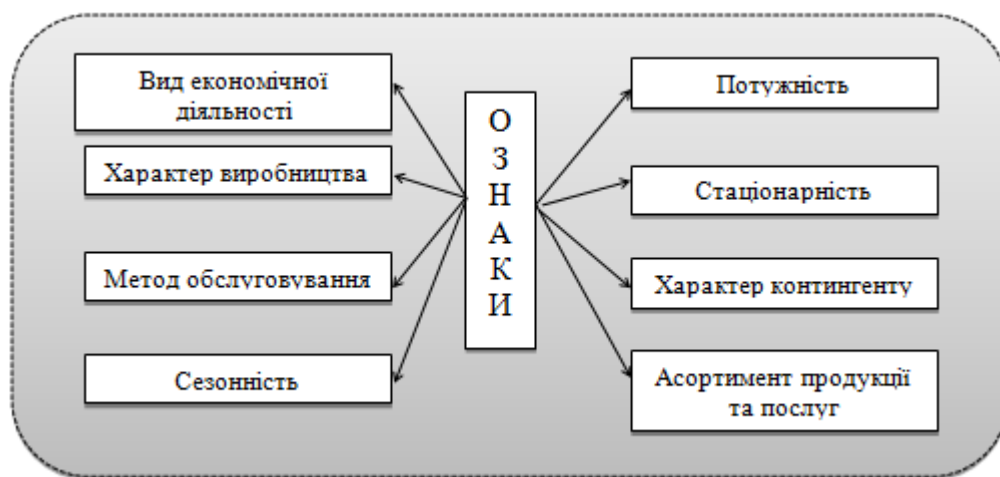


Рис. 1.6. Основний перелік класифікаційних ознак закладів ресторанного господарства

Джерело: розроблено на основі [12]

В ДСТУ 4281:2004 представлена класифікація закладів ресторанного господарства, що є наближеною до міжнародної класифікації, яка наведена у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності ISIC Rev 3.1 [14]. Згідно ДСТУ 4281:2004 кав'ярні відносяться до такого виду закладу як кафе (продаж їжі і напоїв для споживання на місці з показуванням розважальних вистав або без них) [12]. До даної групи відносяться також ресторани, кафетерії, закусочні.

Політика держави щодо розвитку ресторанного господарства спрямована на забезпечення населення необхідною кількістю закладів із відповідним асортиментом та високою якістю продукції. Метою правового регулювання діяльності ресторанного господарства є створення сприятливих умов для підвищення якісних критеріїв функціонування засобів розміщення, адаптація їх до особливостей ринкової економіки та міжнародної конкуренції; формування

основи для цивілізаційної організації ресторанного господарства за міжнародними стандартами галузі; захист прав та законних інтересів учасників тощо.

Основою ефективної економіки є створення прозорості та чіткої нормативно-правової бази, мінімізація суперечностей у ній. Це пов'язано з тим, що нормативно-правова база задає правила та умови функціонування, як на ринку в цілому, так і на ринку ресторанного господарства зокрема. Нормативно-правове регулювання у ресторанному господарстві України здійснюється цілою низкою законів, декретів, правил, та порядків.

Правове регулювання діяльності закладів ресторанного господарства створює сприятливі умови для:

- якісних критеріїв їх функціонування, адаптації до особливостей ринку та конкуренції як внутрішньої (в межах країни), так і міжнародної;
- здійснення їх діяльності в рамках національних та міжнародних стандартах галузі;
- захисту прав та законних інтересів надавачів та споживачів ресторанних послуг.

Правові засади роботи закладів ресторанного господарства поширюються на наступні елементи (рис. 1.7).



Рис. 1.7. Елементи ресторанного господарства, на які поширюються правові державні нормативно-правові засади

Джерело: розроблено на основі [15]

Якщо розглядати чинні нормативно-правові акти України, які стосуються сфери ресторанного господарства, то їх можна поділити на декілька рівнів:

- найвищий рівень: Конституція України, Кодекси України;
- вищий рівень: закони України, укази президента України, постанови та розпорядження Кабінету Міністрів України та Верховної Ради України;
- середній рівень: міжнародні та національні стандарти, а також накази і розпорядження Міністерства економіки України, Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, інших Центральних органів державної влади, обласних і районних адміністрацій, органів місцевого самоврядування тощо;
- нижчий рівень: рішення та розпорядження засновників підприємства, накази керівника щодо організації господарської діяльності.

На рис. 1.8 розглянемо більш детально основні Закони, що регулюють правовідносини в сфері ресторанного бізнесу.

Перелічені закони регулюють відносини між суб'єктами господарських відносин, а також відносин між тими хто виготовляє та реалізує продукцію і послуги з тими, хто їх споживає в цілому по економічній системі України, у тому числі і в ресторанному бізнесі. Розглянемо деякі нормативні акти, що регламентують діяльність безпосередньо в ресторанному господарстві.

Наказом Міністерства Економіки та з питань Європейської інтеграції України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» №219 від 04.07.2022 року затверджено основні правила роботи ресторанних закладів. Правила регламентують основні вимоги до суб'єктів господарювання усіх форм власності, які здійснюють свою діяльність в Україні у сфері ресторанного бізнесу. Під вимоги підпадають організація виробництва та продажу продукції, організація обслуговування споживачів, ціни та ціноутворення, контроль за роботою господарюючих суб'єктів.

Нормативно-правова система регулювання ресторанного господарства досить складна, до неї включені різноманітні інструменти. Вона забезпечує формування правового поля для здійснення господарської діяльності в сфері ресторанного бізнесу, надає державі інструменти контролю за здійсненням цієї діяльності, здійснює залучення грошових коштів до бюджету держави шляхом сплати суб'єктами господарювання податків, вартості ліцензій і патентів, та зборів за надання дозволів.

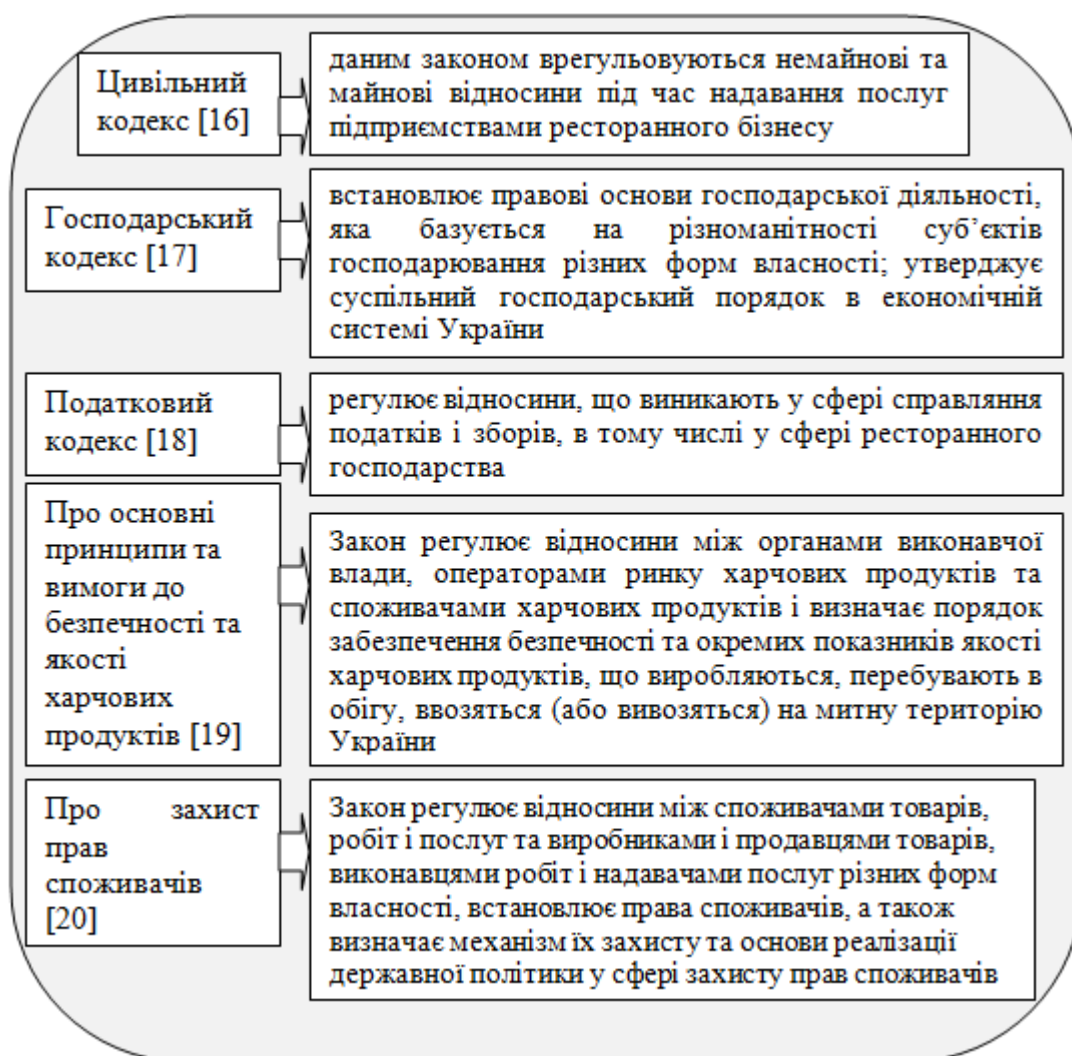


Рис. 1.8. Основне забезпечення діяльності підприємств ресторанного господарства

Джерело: розроблено на основі [16 - 20]

Зауважимо, що підприємець повинен постійно відстежувати зміни у законодавстві, яке на сьогодні ще нагромаджено рядом регулюючих

документів за різним статусом, що спричиняє складності для бізнесу з додержанням своїх прав та обов'язків.

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

Отже, фізична особа, яка започатковує власну справу, а саме – відкриває кав'ярню-кондитерську, після ознайомлення з правовою основою ведення ресторанного господарства повинна перш за все визначитися з формою організації власного бізнесу.

Згідно законодавства України підприємницька діяльність в країні може здійснюватись як юридичними особами (за різними організаційними формами – від акціонерного товариства до приватного підприємства), так і фізичними особами-підприємцями (ФОП) без створення юридичної особи. В ресторанному бізнесі, особо в кав'ярнях, господарська діяльність може здійснюватись з застосуванням найманої праці, або без тільки за участю власника бізнесу.

Державна реєстрація кав'ярні-кондитерської в залежності від форми організації спирається на такі закони України як Закон «Про власність», Господарський кодекс, Закон «Про господарські товариства» та деякі інші.

Якщо у власника виникає бажання заснувати юридичну особу (одноосібно чи з співзасновником), необхідно здійснити наступні дії:

1. Нотаріально оформити такий документ, що називається рішенням власника або протокол загальних зборів засновників про організацію підприємства конкретного типу або спеціалізації.

2. До рішення чи протоколу додається Статут організації і ряді випадків засновницький договір теж оформлений нотаріально.

3. Зазначені документи представляються на державну реєстрацію.

У загальному вигляді реєстрація юридичної особи має наступний алгоритм (рис. 1.9).

Реєстрація фізичної особи-підприємця в сучасних умовах здійснюється онлайн через мобільний додаток «Дія».

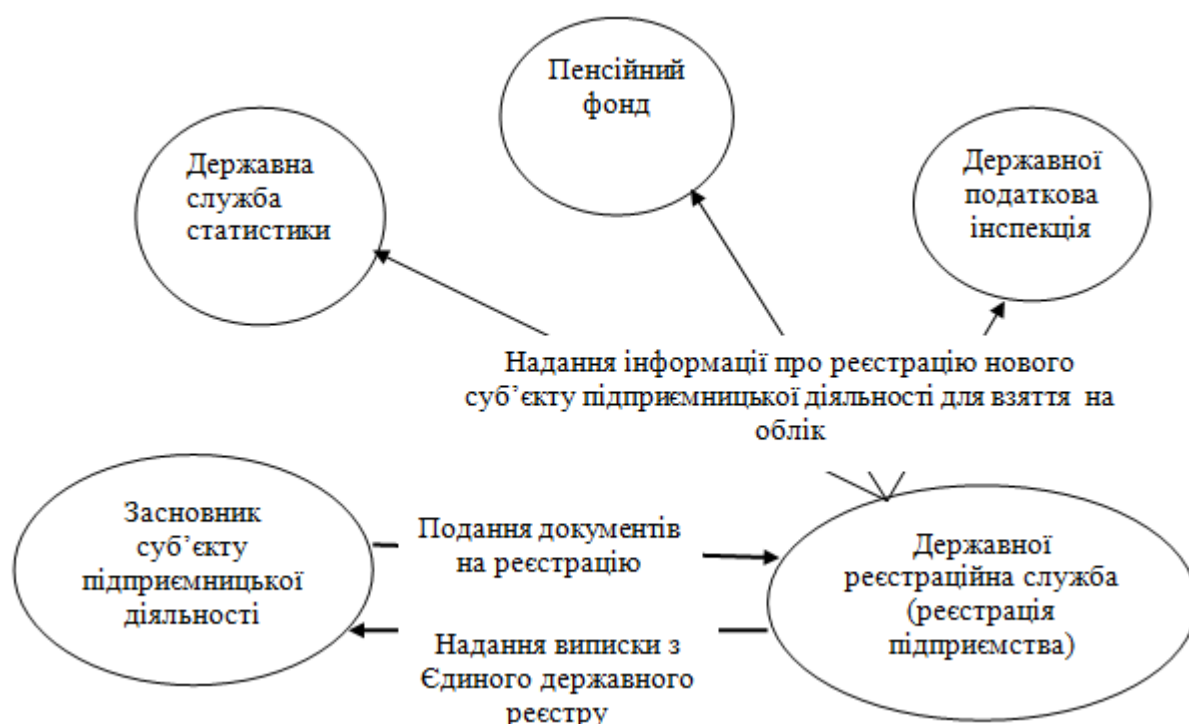


Рис. 1.9. Алгоритм здійснення державної реєстрації юридичної особи
Джерело: розроблено автором

Зауважимо, що вимогами чинного законодавства України усі суб'єкти ресторанного бізнесу окрім державної реєстрації повинні бути зареєстровані у Державній службі статистики; в органах Пенсійного фонду; в Державній податковій інспекції. Така реєстрація здійснюється автоматично в органах державної реєстрації. Через такі реєстраційні вимоги держава регулює господарські відносини суб'єктів господарювання між собою, та з державою.

Загальні принципи діяльності підприємств ресторанного господарства всіх типів та особливості їх управлінської діяльності представлені на рис. 1.10.

Важливо для кожної юридичної особи та фізичної особи-підприємця перед початком господарської діяльності визначитись з системою оподаткування. Суб'єкти господарювання, що займаються ресторанним бізнесом за Податковим Кодексом України можуть сплачувати податки за загальною системою оподаткування, обліку і звітності або спрощеною.

Спрощену систему оподаткування, обліку та звітності законодавчо дозволено використовувати суб'єктам господарювання малого та середнього бізнесу. Суб'єкт господарювання може вільно вибрати форму оподаткування. Під час його реєстрації всі суб'єкти автоматично вважаються платниками податку по загальній основі, і якщо власники бажають обрати спрощену систему оподаткування, то для цього державному реєстратору подається заява про перехід на спрощену систему.

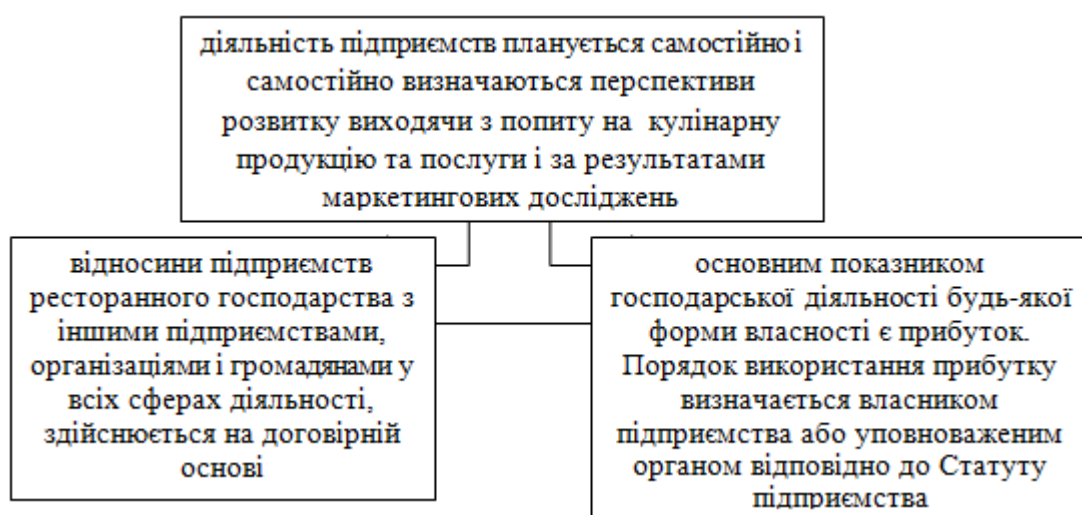


Рис. 1.10. Загальні принципи діяльності підприємств ресторанного господарства та особливості їх управлінської

Джерело: розроблено на основі [16 - 20]

Зупинимось більш детально на особливостях кожної з форм оподаткування. В табл. 1.1. наведена оцінка загальної та спрощеної форми оподаткування для юридичних осіб.

Юридичні особи на загальній системі оподаткування можуть сплачувати ще різні податки та збори в залежності від виду діяльності, наприклад, акцизний податок, мито та інші.

За Податковим кодексом суб'єкти господарювання, що знаходяться на спрощеній системі оподаткування поділяються на 4 групи. Перші дві групи призначені тільки для фізичних осіб-підприємців. Третя група застосовується як ФОП так і юридичними особами. Четверта група призначена для юридичних осіб – сільськогосподарських товаровиробників.

Значна кількість кав'ярень відкривається саме фізичними особами-підприємцями. Зауважимо, що загальна система обліку і оподаткування фізичних осіб-підприємців не має відмінностей від загальної системи для юридичних осіб.

Таблиця 1.1

Оцінка загальної та спрощеної форми оподаткування для юридичних осіб

Критерії	Загальна форма	Спрощена форма
Переваги та недоліки		
Перевага	Не обмежені види діяльності та кількість найманих працівників; податок на прибуток залежить від обсягу чистого прибутку підприємства	Спрощене ведення обліку та складання звітності, обмежена кількість податків, простота нарахування єдиного податку
Недоліки	Високе податкове навантаження, складність ведення обліку і складання звітності	Під базу оподаткування підпадає вся виручка від реалізації продукції без вирахування витрат підприємства
Основні податки		
Податок на додану вартість	Обов'язково, якщо виручка перевищує 1 млн. грн., якщо не перевищує – за власним бажанням. Базова ставка – 20%	Не обов'язково. Тільки за власним бажанням Базова ставка – 20%
Податок на прибуток	Сплачують з суми доходів за вирахуванням витрат Базова ставка – 18%	Не сплачується
Єдиний податок	Не сплачується	Обмеженість: дохід підприємства не повинен перевищувати 8,285 млн. грн. на рік. Базові ставки: 3% з загального обсягу доходу (якщо підприємство є платником ПДВ) 5% з загального обсягу доходу (якщо підприємство не платник ПДВ)
Єдиний соціальний внесок	Сплачують роботодавці на суму нарахованої заробітної плати найманих працівників Базова ставка – 22%	
Податок на доходи фізичних осіб	Сплачують роботодавці з суми нарахованої заробітної плати найманих працівників Базова ставка – 22%	
Військовий збір	Сплачують роботодавці з суми нарахованої заробітної плати найманих працівників Базова ставка – 1,5%	

Джерело: розроблено на основі [18, 24, 26]

Розглянемо особливості оподаткування ФОП за різними групами на спрощеній системі оподаткування (табл. 1.2).

Окрім зазначеного в табл. 1.2 зауважимо, що фізичні особи-підприємці за всіма видами груп сплачують податок з доходів фізичних осіб та військовий збір з заробітної плати як податкові агенти. У випадках, коли вимагає законодавство ФОП на спрощеній системі сплачують земельний податок за земельні ділянки, що не використовуються для провадження господарської діяльності, а також податок на нерухоме майно, відмінне від земельної ділянки; екологічний, туристичний, транспортний, акцизний податок.

Таблиця 1.2

Порівняльна характеристика спрощеної форми оподаткування для ФОП

Критерії	1 група	2 група	3 група	
			З ПДВ	Без ПДВ
Умови перебування	Відсутність найманих працівників, максимальний обсяг доходу за календарний рік не більше 1,185 млн. грн.	Кількість найманих працівників не більше 10, максимальний обсяг доходу за календарний рік не більше 5,921 млн. грн.; заборона в наданні послуг юрособам, що не знаходяться на єдиному податку	максимальний обсяг доходу за календарний рік не більше 8,285 млн. грн	
Діяльність та клієнтура	Обмеженість видів діяльності: в основному торгівля та побутові послуги	Обмеженість видів діяльності: в основному торгівля, побутові послуги, ресторанний бізнес, техобслуговування, не великі виробництва	частково заборонені на єдиному податку види діяльності (перелік в п. 291.5 ПКУ)	
ПДВ	Не є платником (сплачує лише ПДВ на імпорт)		є платником добровільно	Не є платником
Єдиний податок	10% від прожиткового мінімуму для працездатних	20% від мінімальної зарплати	3% з доходу	5% з доходу
ЄСВ	Сплачують ЄСВ за себе не менше мінімального страхового внеску в сумі 1562 грн. на місяць (на період воєнного стану законодавчо мають змогу не сплачувати. В такому разі страховий стаж не нараховується) Від сплати ЄСВ звільнено пенсіонерів за віком або інвалідів, які отримують пенсію чи соціальну допомогу. ЄСВ також сплачується за кожного найманого працівника з суми нарахованої заробітної плати, але не менше мінімального страхового внеску			

Джерело: розроблено на основі [18, 24, 26]

Також звернемо увагу на ризики спрощеної системи оподаткування – дохід, отриманий з порушенням умов роботи на системі оподатковується за ставкою 15 % (п. 293.4 ст. 293 ПКУ). Така ставка застосовується у випадках, наведених на рис. 1.11.

Отже, спрощена система оподаткування та обліку є більш привабливою для ресторанного господарства, ніж загальна бо спрощує ведення обліку, скорочує кількість податків.



Рис. 1.11. Види доходів, що оподатковуються у ФОП за ставкою 15% при спрощеній системі оподаткування

Джерело: розроблено на основі [25]

Слід також відзначити, що діяльність суб'єктів ресторанного бізнесу має дотримуватись вимог Закону про РРО [27], відповідно до якого в закладі ресторанного бізнесу має бути класичний касовий апарат або встановлено відповідне програмне забезпечення для формування фіскальних чеків. Цих вимог має дотримуватись як юридичні особи, так і фізичні особи.

Висновки до розділу 1

З розділу 1 можна зробити наступні висновки:

1. Створення власної справи завжди супроводжується великим ризиком та подоланням протидій, які виникають під час її зародження. Підприємець розуміє, що власна справа не тільки принесе йому матеріальні блага, які він користуватись, але на нього лягає повна відповідальність за розвиток даної справи, зростання прибутку та виживання серед конкурентів

2. В основі підприємницької діяльності завжди має лежати підприємницька ідея. Останнім часом популярність набирають такі заклади як кав'ярні-кондитерські. Отже, вважаємо доцільним для започаткування бізнесу відкриття кав'ярні-кондитерської. Діяльність кав'ярні-кондитерської включає три взаємопов'язані напрямки: виготовлення, реалізацію та організацію споживання безпосередньо на місці кондитерської продукції, продаж холодних та гарячих напоїв, також роздрібний продаж моносортів кави. Своєю особливістю тут буде широкий асортимент кавової продукції в оригінальній подачі, можливість нанесення будь-якого зображення на молочній піні кави або поверхні десертів за допомогою унікальної кави-принтера, а також наявність дієтичних десертів без цукру та глютену.

3. Кав'ярні відносяться до ресторанного бізнесу. Нормативно-правова система регулювання ресторанного господарства досить складна, до неї включені різноманітні інструменти. Вона забезпечує формування правового поля для здійснення господарської діяльності в сфері ресторанного бізнесу, надає державі інструменти контролю за здійсненням цієї діяльності, здійснює залучення грошових коштів до бюджету держави шляхом сплати суб'єктами господарювання податків, вартості ліцензій і патентів, та зборів за надання дозволів.

4. Фізична особа, яка започатковує власну справу, а саме – відкриває кав'ярню-кондитерську, після ознайомлення з правовою основою ведення ресторанного господарства повинна перш за все визначитися з формою організації власного бізнесу. Рекомендуємо відкрити кав'ярню-кондитерську без створення юридичної особи у вигляді ФОП на спрощеній системі обліку та оподаткування другої групи.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ КАВ'ЯРНІ- КОНДИТЕРСЬКОЇ

2.1. Аналіз ринку кав'ярень-кондитерських в м. Одесі

Життя нашої країни, кожного громадянина, бізнесу в Україні поділено на два періоду – мирне життя та розвиток до 24.02.2022 року та виживання в умовах воєнного стану. Після пандемії коронавірусу всім здавалось, що це був найскладніший етап в роботі ресторанного бізнесу. Але, коли хвиля пандемії почала повільно вщухати, почалося повномасштабне вторгнення росії. Як стверджують представники ресторанного бізнесу, за останні два роки українці стали їсти менше здорової їжі, популярні ситні м'ясні страви та солодощі.

По Україні за час війни можна спостерігати таку тенденцію: більшість нових закладів, які почали відкриватись — це невеличкі кафе/ресторани, в топі зараз маленькі кав'ярні, а також стритфуд (шаурма, пекарні) [28].

Дуже популярним став фастфуд. Продовжують свою роботу кав'ярні. Український ринок попри війну тяжіє до збільшення попиту на каву та її похідні продукти. Через це невинно зростає кількість закладів, які готові реалізовувати будь-які забаганки сучасних споживачів.

Розглянемо як проходив розвиток кав'ярень в Україні за останні декілька років. За останнє мирне десятиріччя в Україні стрімко зростала переробка кавових зерен та споживання натуральної кави. Кавовий ринок в Україні був представлений 10 крупними гравцями і великою кількістю дрібних операторів, що відкривали мобільні кав'ярні в місцях із високою прохідністю. За статистикою 2021 року кожен українець в середньому випиває до 15 чашок кави на тиждень, більше третини з них — натуральна кава, приготована вдома чи придбана в кав'ярнях [29].

Взагалі кавова індустрія в світі та Україні пройшла три етапи становлення, зі своїми особливостями, які вплинули на теперішній стан кавового бізнесу. Сутність кожного етапу представлена в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Етапи розвитку кавового бізнесу в Україні

Етапи	Основні риси	Результат
Перша хвиля приблизно до 2000 року	Споживання розчиненої кави	Споживачі розглядали каву, як масовий продукт споживання та не акцентували уваги на її смакових якостях та ароматі
Друга хвиля приблизно з 2000 до 2010 років	кав'ярні з кавовими машинами та напоями на основі еспресо	У споживачів на перший план виходить отримання задоволення від споживання кави (атмосфера навколо кави)
Третя хвиля приблизно з 2010 року до сьогодення	споживання кави високої якості, або specialty coffee	Споживач виділяє не атмосферу навколо кави, а сам напій, його смак та аромат. На перший план виступають «крафтові» виробництва, які працюють задля того, щоб розвинути любов до кави, а не для заробляння грошей

Джерело: розроблено на основі [30]

В довоєнні роки ринок кави в Україні розвивався у відповідності зі світовою тенденцією зростання виробництва і стабільного збільшення попиту. Ключовим драйвером зростання українського ринку кави стало безмитне ввезення зеленого зерна в результаті чого суб'єкти кавового ринку України отримали можливість підвищення прибутку на обсмажуванні, тому що після цієї процедури вартість кавових зерен зростає приблизно вдвічі. Розподіл кав'ярень за регіонам в Україні і 2021 році представлено на рис. 2.1.

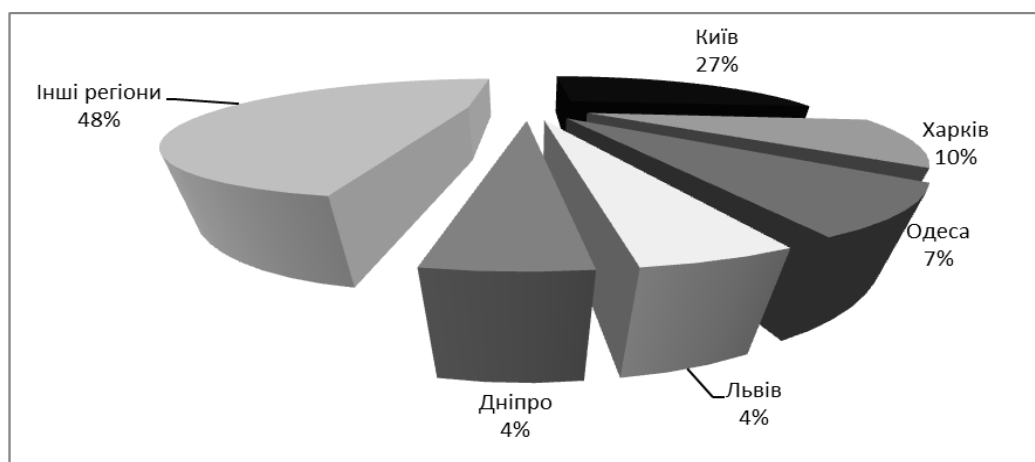


Рис. 2.1. Розподіл кав'ярень за регіонам в Україні і 2021 році

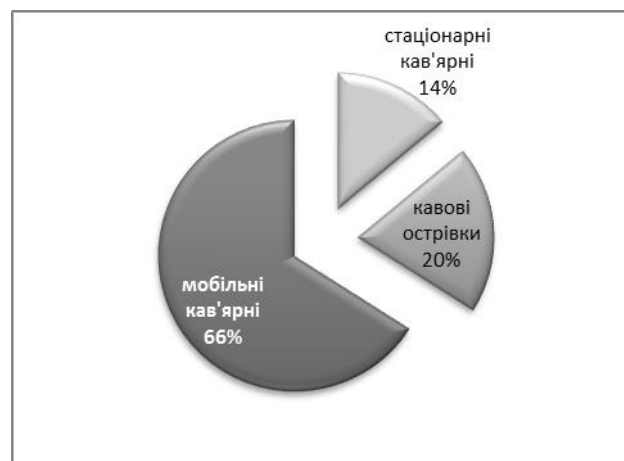
Джерело: розроблено на основі [31]

В 2021 році після закриття ряду закладів по Україні в зв'язку з пандемією коронавірусу в країні функціонувало 14,7 тис. ресторанних закладів, з них 4 тис. припадало на кав'ярні. В туристичних і великих містах кількість кав'ярень значно більша, ніж в інших, активніше розвивається кавовий бізнес. Так більше 50% кав'ярень в 2021 році припадало на п'ять міст України: 27% - на Київ, близько 10% - на Харків, 7,4% - на Одесу, по 4% - на Львів та Дніпро.

Кав'ярні являли та являють собою заклади ресторанного бізнесу, де готують каву з індивідуальним підходом до кожного споживача. Сучасні види кав'ярень багатформатні. Сегментація видів ринку кав'ярень в 2021 році показала, що в Україні найбільше поширення мали великі стаціонарні заклади (38%), потім - кавові островки (34%), найменше поширення мали мобільні кав'ярні (28%). А от по споживанню кави (кількість порцій) перше місце посідали мобільні кав'ярні (66%), друге місце - кавові островки (20%). На частку стаціонарних кав'ярень припадало лише 14% обсягів спожитої кави (рис. 2.2).



Структура кав'ярень за форматами



Структура споживання кави у кав'ярнях за їх видом

Рис. 2.2. Структура ринку кав'ярень в Україні в 2021 році
Джерело: розроблено на основі [32]

Основні тенденції, які можна простежити на ринку кав'ярень в 2021 році представлені на рис. 2.3.

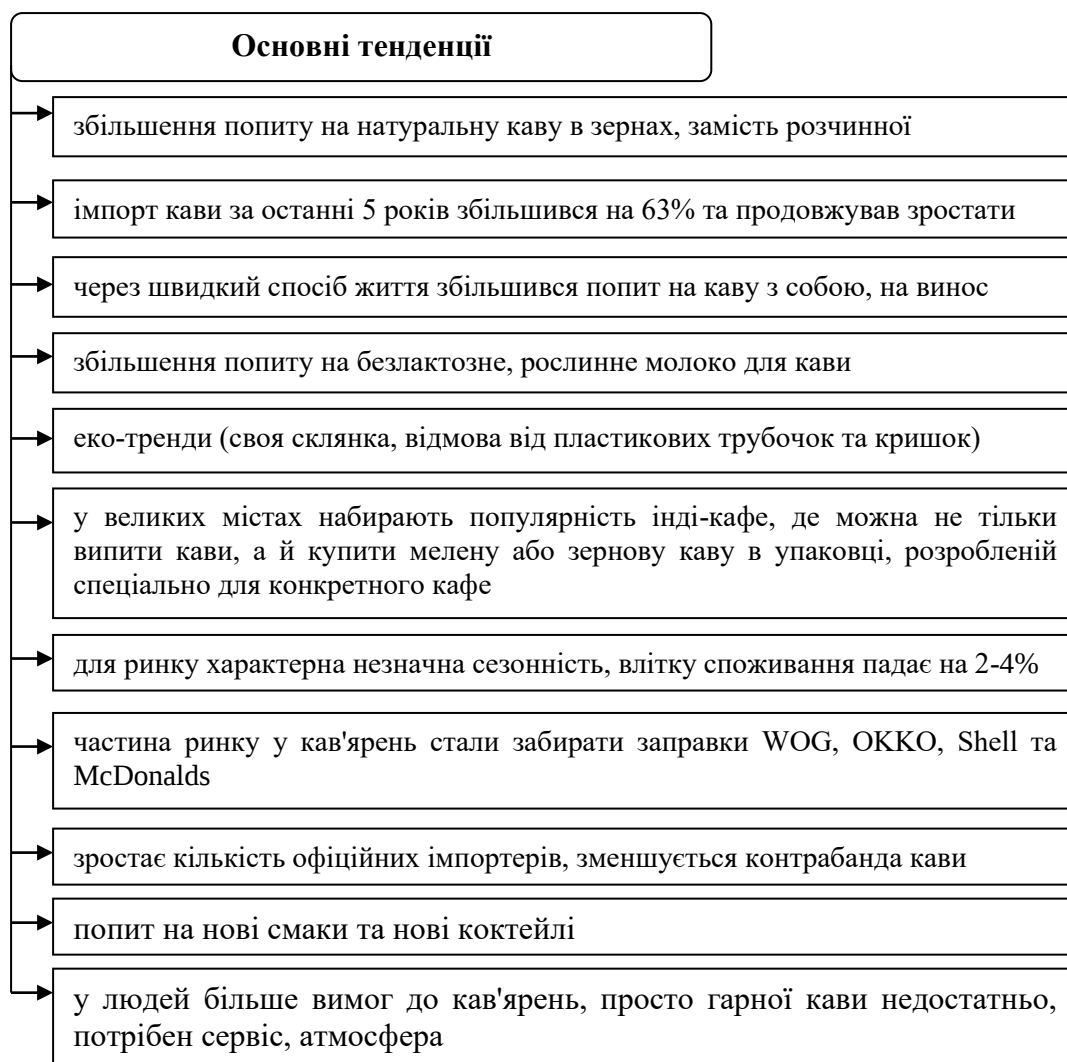


Рис. 2.3. Основні тенденції на ринку кав'ярень в Україні у 2021 році
Джерело: розроблено на основі [32]

За інформацією Державної служби статистики України, у 2021 році роздрібний товарообіг кави в Україні складав 7,88 млрд грн, в 2022 р. він зменшився на 160,3 млн дол. [34]. Найбільших втрат кавовий бізнес зазнав з початком повномасштабних бойових дій в Донецькому, Київському, Одеському, Харківському, Херсонському та Чернігівському регіонах у зв'язку зі знищенням ресторанних закладів, торгових точок кавових автоматів, закладів торгівлі.

Але, як радять психологи, у періоди тривожності чи розгубленості людині необхідно здійснити пошук якорів, які зможуть допомогти заземлитися та стабілізуватися, в такий період потрібно продовжувати виконувати звички,

що були у людини в буденному житті. Одна із них – кавування. Тому після першого стресу, що був визваний російською агресією, та незважаючи на економічні виклики, з якими зіштовхнулась Україна за останній час, український бізнес продовжує дивувати своєю стійкістю. Не є виключенням і ресторанний бізнес. На рис. 2.4 наведені зміни в результаті діяльності ресторанів та кав'ярень в 2022 році в порівнянні з 2021 роком.

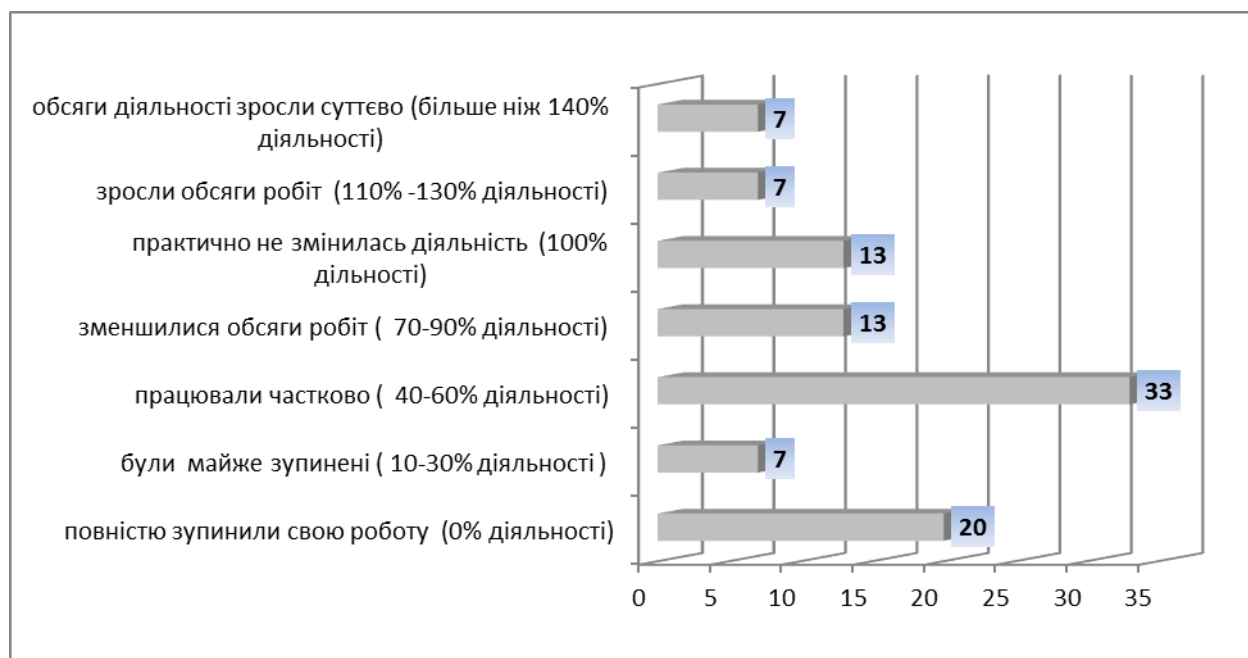


Рис. 2.4. Діяльність ресторанів та кав'ярень України в 2022 році в порівнянні з 2021 роком

Джерело: розроблено на основі [35]

За інформацією, отриманою від Міністерства економіки, Міністерства фінансів, Міністерства цифрової інформації України та інших офіційних джерел, за 2022 рік 27% закладів ресторанного бізнесу по країні припинили чи майже припинили свою діяльність, 33% скоротили свою діяльність, решта – продовжувала працювати як і в довоєнний час, при цьому 7% підвищило обсяги роботи від 10% до 40%, а інші 7% - більше ніж на 40%.

Щодо подальшого розвитку українського ринку кав'ярень то він буде здійснюватись в стані високо рівня конкуренції на ньому. У 2023 році український ресторанний ринок продовжив адаптуватися до нових воєнних реалій. За даними журналу Forbes Україна, сегмент кав'ярень збільшив виручку

на 31% у 2023 році. Відвідуваність зросла на 9%, середній чек – на 20% з 82 до 98 грн. [36].

На сьогодні у 2023 році в зв'язку з впливом карантину та війни на ринку України можна виділити два основні формати кав'ярень, які є найпопулярнішими (рис. 2.5).

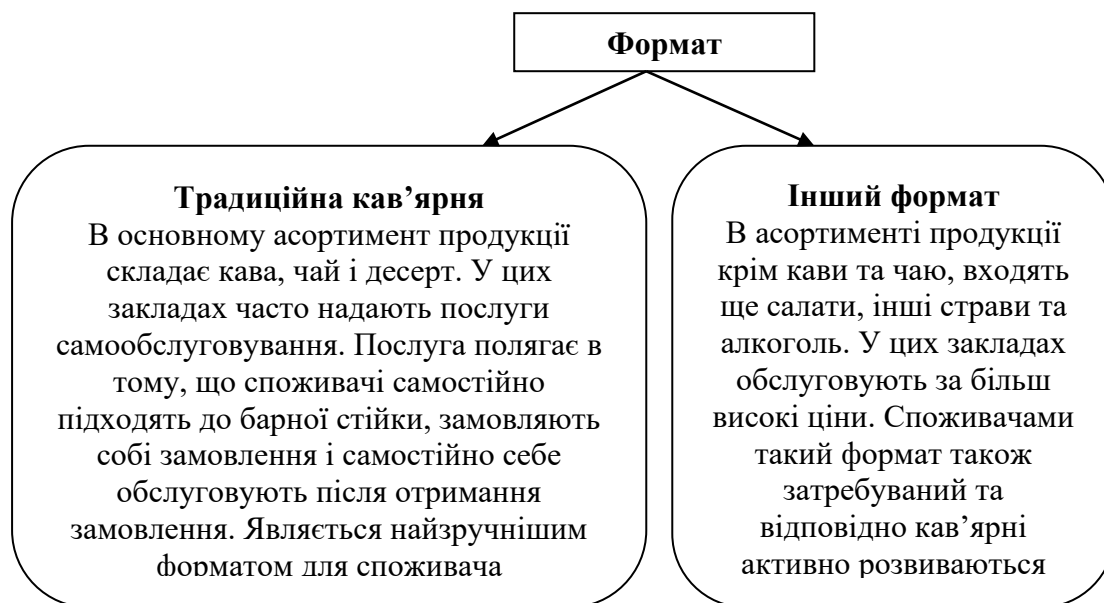


Рис. 2.5. Основні формати кав'ярень в Україні в 2023 році
Джерело: розроблено на основі [37]

Якщо розглядати асортимент кав'ярень по видам кави, то можна побачити, що найпопулярніший напій кав'ярень традиційного типу – це американо, а в кав'ярнях 3-ї хвили, завжди на першому місці висока якість продукту й розвиток самої культури споживання кави – лате (рис. 2.6).

Щодо розвитку кавового бізнесу в Одесі, то якщо в Україні в 2021 році налічувалось біля 4 тис. кав'ярень, то 7,4% з них складають 296 закладів, що приходились на Одесу. Станом на кінець 2023 року активно здійснюють свою діяльність 263 кав'ярні.

В Одесі представлені всі види кав'ярень. Високий рейтинг у споживачів набули такі мережі як «Aroma kava» - це мережа кав'ярень де для гостей представлений широкий асортимент кави та напоїв, а також солодка випічка (мережа працює більш ніж в 20 містах України), MY KAVA – кав'ярня третьої хвили яка має мережу з 20 закладів в 5 містах України (власне обсмаження кави

є конкурентної перевагою кав'ярні), Merry Berry – мережа кафе з більш ніж десятирічною історією, яка пропонує гостю асортимент авторських напоїв, корисних страв та якісних десертів (складається із 25 закладів по Україні).

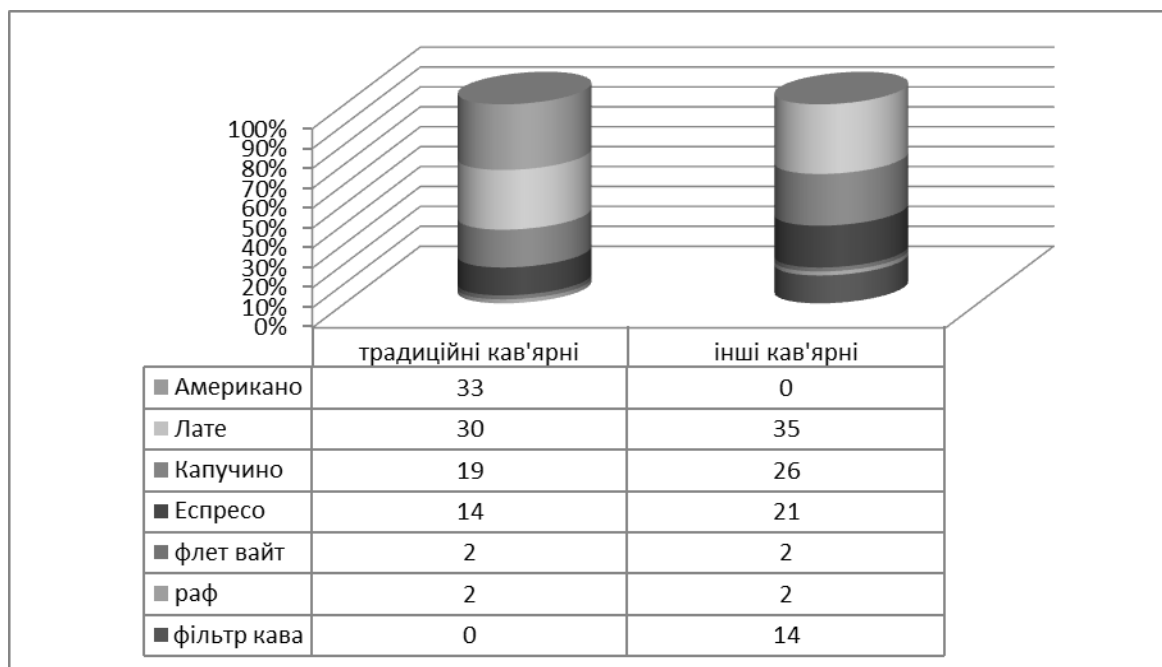


Рис. 2.6. Найпопулярніші напої в кав'ярнях для українців
Джерело: розроблено на основі [37]

Обличчям будь-якої кав'ярні є її меню: у ньому показують характер, концепцію та ідею закладу. Зазвичай, меню кав'ярні візуально поділяється на ряд категорій: кава без молока, кава з молоком, чай, холодні напої, десерти. В кав'ярнях також зазвичай можуть подати щось нескладне й непретензійне, наприклад сандвічі чи круасани із солоною начинкою.

Аналіз відгуків в Інтернеті дозволив нам дійти до висновку, що одесити на сьогодні надають перевагу кав'ярням з високою якістю приготовленої кави, доброзичливим обслуговуванням та різноманітним вибором кондитерських виробів. Такими закладами є «Жето», «Кофеторія», «MakeMyCake», «Львівська Мануфактура кофе», «Foundation Coffee Place», «Pierre - La Sweet Boutique Atelier», «Coffee & Crafts» та інші.

Отже, при використанні ряду конкурентних переваг вважаємо можливим відкриття в Одесі кав'ярні-кондитерської.

2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг бізнесу

Для започаткування власної справи нами рекомендовано відкриття кав'ярні-кондитерської «Latte- Chocolate» в місті Одеса, в Торговому Центрі «Мегадом» за адресою вул. Толбухіна 135. Будь-який торговельний чи бізнес-центр є об'єктом зосередження покупців та працівників. Невелика кав'ярня з кондитерськими виробами та смачною кавою, розташована в прохідній місці, привертає увагу відвідувачів, а аромат свіжозвареної кави заманює покупців і до кав'ярні, і до магазинів, що розташовані поруч.

Перш за все розглянемо, що собою являє кав'ярня-кондитерська. Як ми вже зазначали, кав'ярня-кондитерська, на наш погляд складається з двох великих сегментів. Перший сегмент - це задоволення споживачів значної кількістю різних гарячих та холодних напоїв, основним з яких є кава в асортименті. Основні напої, що необхідно буде додати в меню кав'ярні представлені в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Основні види напоїв, які потрібно додати в меню кав'ярні-кондитерської «Latte- Chocolate»

Позиція	Опис
Флет Уайт	Подвійна порція еспресо з додаванням нагрітого паром молока з невеликою кількістю пінки
Еспресо	Класичний смак
Американо	Еспресо, змішаний з гарячою водою, зварений для гурманів
Лунго	Свіжоприготовлений еспресо, але зі збільшеною кількістю води
Кава Латте	Еспресо, змішана з теплим молоком, з бархатистою молочною пінкою зверху
Капучіно	Еспресо з гладкою молочною піною зверху
Подвійний еспресо	Еспресо у подвійному обсязі
Раф кави	Збита в капучинаторі суміш із чорної кави та вершків, приправлена ванільним цукром
Іммерсія	Повне занурення меленої кави у воду та її «настоювання», таким чином відбувається поступова екстракція речовин із кави у воду
Пурвер	Метод заварювання фільтр-кави, при якому гаряча вода проходить через мелену каву, що знаходиться у спеціальній лійці з паперовим фільтром
Лавандовий раф	Кавовий напій на основі еспресо, квіток лаванди та вершків
Масала чай	Індійський чай зі спеціями на основі молока

Джерело: розроблено автором

Другий сегмент - спеціалізація на виготовлення і реалізацію різноманітних кондитерських виробів з авторською варіацією відомих десертів. Виявилося, що за роки війни 80% дорослих людей стали перекушувати набагато частіше, ніж раніше, це їх турбує, і тому багато споживачів на сьогодні віддають перевагу десертам з натуральним складом і зі зниженою калорійністю. При цьому в пріоритеті правильне харчування: менше - цукру, штучних компонентів, калорій, глютену; більше - фруктів та меду. Також споживачу бажається смакувати тістечка або цукерки, призначені саме йому.

Кав'ярня-кондитерська «Latte-Chocolatte» розрахована на те, що більшість представників цільової аудиторії використовуватимуть його досить часто - не менше 1 разу на день. Тобто, заклад створюється як місце, куди люди, що бажають підбадьоритись чашкою кави або підняти настрій ласощами, можуть приходити щодня і споживати улюблені напої та кондитерські вироби за широким вибором. В меню «Latte-Chocolatte» окрім традиційних для кондитерських випічки та тістечок будуть додані солодоші для людей хворих на діабет, спортсменів, дітей; органічна пастила для прихильників здорового способу життя, тістечка з екзотичними начинками для любителів чогось новенького, авторські десерти.

Виготовляючи свою кондитерську продукцію в відповідності з тенденціями, що будуть першорядними в 2024 році для розвитку кондитерської справи, які наведені на рис. 2.7, кав'ярня-кондитерська «Latte-Chocolatte» має право на існування в ресторанному бізнесі в місті Одеса, заклад зуміє задовольнити запити багатьох відвідувачів, які не бачать життя без гарної кави та солодкого.

Отже, кав'ярня-кондитерська «Latte-Chocolatte» буде розташована в Торговому Центрі «Мегадом», власником якого є Товариство з обмеженою відповідальністю «НОВА ФОРМАЦІЯ ЛІМІТЕД». ТЦ «Мегадом» охоплює площу в 16000 м², складається трьох павільйонів, в яких реалізують усе, що потрібно для дому: меблі, кухні, спальні, ванни, шпалери, підлоги, двері, люстри, плитку, кондиціонери, різні предмети декору, побутову техніку та інші

товари; а також з ринку «Зелений», на якому продають продукти по секціям: свіже м'ясо і риба, овочі, фрукти, спеції, зелень, сухофрукти, продукція гастрономічного відділу, молочні ряди, бакалійні товари, квіти. Найближчим часом в ТЦ буде відкритий багатозальний кінотеатр, аналогів якому немає в Україні. На сьогодні ТОВ «НОВА ФОРМАЦІЯ ЛІМІТЕД» уклала договори більш ніж 200 орендарями торгової площі.

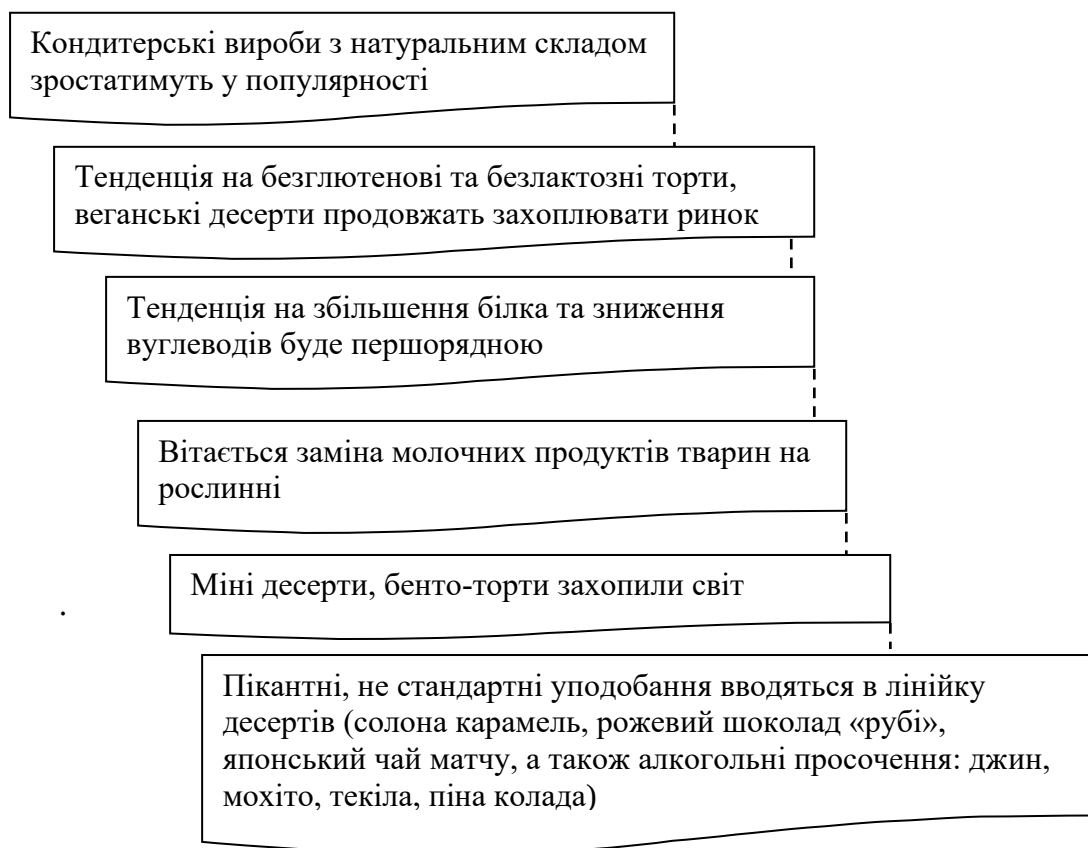


Рис. 2.7. Тенденції розвитку кондитерських виробів в 2024 році

Джерело: розроблено автором за [38]

Кав'ярню-кондитерську «Latte-Chocolatte» планується відкрити в першому павільйоні ТЦ на другому поверсі. В оренду буде надана площа в 40м², на якій вже був розташований раніше заклад громадського харчування з усіма необхідними комунікаціями, 20м² з них – кухня, що буде переобладнана на кондитерських цех та 20м² торгової площі. Режим роботи кав'ярні-кондитерської розрахований з 10.00 годин до 20.00 годин щоденно без вихідних. Обслуговування буде здійснюватись ретельно підготовленими баристами та офіціантами, які зможуть відповісти на усі запитання споживачів

щодо їх заказів, в загальному меню буде надаватись детальний опис усіх інгредієнтів напоїв та кондитерських виробів з вказаною калорійністю, в діабетичному меню вказуються хлібні одиниці. Кондитерський цех буде виконувати різноманітні індивідуальні заклази на замовлення: від невеликих тістечок до весільних тортів.

Як приклад, на початок роботи кав'ярні-кондитерської розроблена лінійка десертів на основі мусу та фруктів (табл. 2.3). У подальшому для утримання позицій на ринку планується ввести ексклюзивно запатентовану власну технологію приготування десертів для здорового харчування, що дозволить кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» сформувати стійкі конкурентні переваги у галузі.

Таблиця 2.3

Авторська розробка трендових десертів для кав'ярні-кондитерської
«Latte- Chocolatte»

Назва десерту	Склад інгредієнтів
 Манго-апельсин	Бісквіт: мигдальне борошно, мак, рисове борошно, молоко, яйця. Мус на основі вершків, м'якоті та соку апельсина, желатин. Желе із пюре манго та соку апельсина, желатин.
 Ягоди -шоколад	Бісквіт: рисове та вівсяне борошно, какао, молоко, яйця. Шоколадний мус: вершки, шоколад, сир, желатин. Ягідний прошарок: вишня та чорна смородина, желатин. Мус: маскарпоне, вершки, желатин, рубаний чорний шоколад без цукру
 Шоклад-карамель-горіхи	Бісквіт: рисове та вівсяне борошно, какао, яйця, молоко. Карамель: фініковий сироп, кокосові вершки, арахісова паста, желатин, мигдаль рубаний. Мус маскарпоне з білим шоколадом без цукру. Шоколадний мус: молоко, жовтки, вершки, темний шоколад без цукру

Джерело: розроблено автором

Планується різноманітний на вибір асортимент кав'ярні-кондитерської і він підійде людям з будь-яким достатком і на будь-який смак, що повинне притягнути більше відвідувачів різної вікової категорії і матеріальних можливостей. Розраховується, що половиною споживачів у закладі будуть співробітники торгового центру (в у тому числі орендарі та їх наймані

працівники), яких привабить в основному високоякісно приготовлена кава і можливо якийсь десерт, друга половина відвідувачів «Latte-Chocolate» повинна бути зорієнтована саме на споживання кондитерських виробів і до них – напої. Асортимент кондитерських виробів може бути цікавим для молодих людей з середнім і високим рівнем достатку, які розглядають здоровий спосіб життя як модний тренд, ще одна категорія відвідувачів - сім'ї, в яких батьки бажають бачити дітей здоровими і при цьому побалувати ласощами. Також вважаємо, що меню кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate» може привабити і пенсіонерів, які ведуть активний спосіб життя. Схематично прогнозована цільова аудиторія закладу представлена на рис. 2.8.

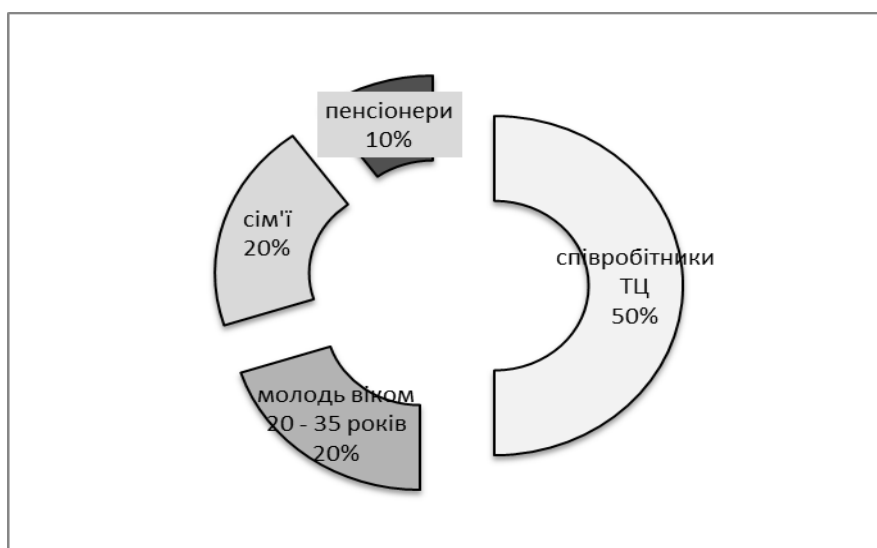


Рис. 2.8. Структура цільової аудиторії кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate»

Джерело: розроблено автором

Прогнозне меню кав'ярні-кондитерської наведено в Додатку А. Ціни на напої визначені на рівні конкурентів. Ціни на кондитерські вироби формуються від собівартості продуктів, що входять в склад виробу (у зв'язку з їх ексклюзивністю) плюс прибуток в відсотковому відношенні до собівартості. Рекомендовано зробити в перший рік роботи прибуток в розмірі 10% до собівартості виробу для залучення клієнтури та завоювання ринку. Максимально можлива кількість споживачів - це найважливіший елемент торгової політики закладу.

Власником кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» буде фізична особа підприємець (ФОП) – Зубов Анатолій Олексійович на скороченій системі оподаткування другої групи. Для найбільшого розкручування «Latte-Chocolatte» планується почати активну рекламу в Інтернеті та соціальних мережах.

Сучасні ринки характеризуються загостренням та прискоренням конкуренції. Конкурентами вважаються підприємства, які мають спільні риси і суперничають в певній галузі. У нашому випадку – інші кав'ярні та ресторани, що розташовані в Торговому Центрі «Мегадом». Отже, з Додатку Б, видно що площі в ТЦ орендують 3 кав'ярні.

Перелічені в Додатку Б заклади мають майже ідентичне меню, в якому окрім широкого вибору кави, інших напоїв та кондитерської продукції не власного виробництва пропонують закуски та приготовлені страви, такі як піца, бургери, м'ясо та риба на електрогрилі, салати, гарніри у вигляді картоплі-фрі та інші.

Кожна з кав'ярень розташована в різних павільйонах торгового центру і на зеленому ринку. В першому павільйоні такий заклад відсутній, є в наявності ресторан суші, але він конкурує з кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» у зв'язку з іншою направленістю на рекомендовані страви. Навпаки, відвідувачі ресторану можуть побажати після суші випити чашку кави з якимось особливим десертом.

Відвідувачі ТЦ «Мегадом» та його співробітники вже добре знайомі з конкурентами «Latte-Chocolatte», вони зарекомендували себе з хорошого боку, тому якщо з'явиться новий заклад зі схожим меню, споживачі можуть віддати перевагу кав'ярням, в яких вони вже бували. В цьому є головна загроза новоствореної кав'ярні-кондитерської. У SWOT-аналізі розглянемо слабкі та сильні сторони проекту кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» а також можливості бізнесу і його загрози.

Таким чином, зазначимо, що окрім високої популярності кави, у наш час також популяризується здоровий спосіб життя. Тому вже багато кав'ярень у місті рекомендують своїм споживачам кондитерські вироби та десерти,

наближені до здорового харчування. Але діяльність закладів ресторанного господарства, які б вузько спеціалізувались в такому напрямку в Одесі тільки започатковується. Багато підприємців помилково вважають, що подібний бізнес може бути нерентабельним і не хочуть вкладати кошти у відкриття закладів такого формату. Проте, експерти пророкують здоровому харчуванню наростаючу популярність. Тому, на наш погляд, новостворена кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» з високоякісною кавою та корисними для здоров'я ласощами займе свою нішу у локальному ринку м. Одеси і буде прибутковим та рентабельним (Таблиця 2.4)

Таблиця 2.4

Результати SWOT- аналіз для кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte»

Сильні сторони	Слабкі сторони
1.Зручність розташування, прохідне місце в торговому центрі. 2. Найвищі сорта кавових зерен 3. Десерти власного виробництва на будь-який смак, у тому числі за рецептами здорового харчування 4. Кондитерська продукція високої якості 5. Можливість індивідуального замовлення кондвиробів та десертів за оригінальними рецептами будь-яких форматів 6. Професійне обслуговування клієнтів 7. Повна компетентність у ключових питаннях 8. Можливість працювати відразу в кількох цінових сегментах 9. Уміння уникнути (хоча б у деякій мірі) сильного тиску з боку конкурентів	1. Короткі терміни придатності виготовлених кондитерських виробів 2. Немає програми лояльності для споживачів 3. Непропрацьована стратегія попередньої рекламної кампанії 4. Відсутність репутації – іміджу 5. Відсутність постійної клієнтури 6. Вузька ніша – може вплинути на рівень попиту 7. Собівартість послуги вище, ніж в основних конкурентів
Можливості	Загрози
1. Розширення бази постійних клієнтів 2. Впровадження унікальних пропозицій 3. Розвиток програм лояльності 4. Взаємозв'язок з соціальними мережами з ціллю впізнаваності бренду 5. Здатність використовувати професійні навички й технологічні ноу-хау при виготовленні кондвиробів та десертів	1. Зростання цін на кавові зерна та сировини, необхідної для кондитерських виробів 2. Інфляція 3. Посилення позицій найближчих конкурентів 4. Податкова політика 5. Зростаюча вимогливість споживачів

Джерело: складено автором

Складемо прогностичний план виробництва та реалізації продукції кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte», спираючись на ціни продукції в додатку А, то фактичну відвідуваність споживачами найближчого конкурента – кафе

«Garden». За нашими власними спостереженнями, в кафе «Garden» кожні 5 хвилин відвідувач замовляє напої, і кожні 10 хвилин – десерт. Тоді отримуємо 12 відвідувачів на годину, що замовляють напої та 6 відвідувачів – десерти. За 11 годин робочого часу отримуємо максимальну кількість споживачів напої – 132 особи і 66 споживачів десертів. До завоювання ринкової частки, в даному бізнесі, вважаємо, що планувати обсяг реалізації треба починати з 50% відомого бренду (кількість споживачів напої – 66 осіб і 33 споживачів десертів на добу, 1980 споживачів напої та 990 споживачів десертів в місяць) . Також, окрім роботи кав'ярні з обслуговування відвідувачів на місці, добавимо 10% від загального виторгу – споживання на винос, та заказ тортів – мінімум 3 кг на зміну. Отже, середня вартість напоїв згідно меню складає 60 грн., десерту – 150 грн., тарту на замовлення – 1000 грн. В табл. 2.5 представимо річний прогноз реалізації продукції «Latte-Chocolate».

Отже, за даними табл. 2.5, річний обсяг реалізації по плану в перший рік роботи кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate» буде складати 4608,4 тис. грн. Вважаємо, що за два наступних роки виручка буде зростати мінімум на 25% на рік і на третій рік роботи виручка закладу складе 7200,6 тис. грн.

Таблиця 2.5

План реалізації продукції кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate»

Вид продукції	Ціна одиниці продукції, грн	Обсяг реалізації в місяць		Обсяг реалізації за рік	
		одиниць	грн	одиниць	грн
Напої	60	1980	118800	23760	1425600
Десерти	150	990	148500	11880	1782000
Разом споживання у кав'ярні			267300		3207600
10% реалізація на винос			26730		320760
Торти на замовлення	3000	30	90000		1080000
Разом			384030		4608360

Джерело: розроблено автором

На наш погляд, виручка від реалізації продукції кав'ярні-кондитерської не має сезонних відхилень і буде рівномірної на протязі року.

Розглянемо стратегії росту для кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate». Маркетингова стратегія відображена в табл. 2.6

Таблиця 2.6

Маркетингова стратегія кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate»

Найменування послуг		Ресторанний бізнес
Сегмент ринку послуг		М. Одеса
Стан попиту (по видам маркетингу)		Прихований
Тип маркетингу		Розвиваючий
Стадія життєвого циклу		Впровадження
Маркетингова політика	Товарна	Стратегія інноваційних послуг
	Цінова	Зниження витрат. Утримання стабільної ціни на ринку
	Збутова	Адресна політика
	Комунікативна	Просунення адресовано кінцевим споживачам
	Маркетингові дії	Подальші дослідження ринку (споживчого попиту і конкурентів) з метою розширення

Джерело: складено автором

Маркетинг починається із створення бренду підприємства. Це і фірмовий стиль і концепція внутрішньої комунікації. Маркетинг включає назву підприємства, логотип, внутрішній дизайн, а також оформлення візиток, вивіски і меню. Інакше висловлюючись, це створення спільної концепції, у межах якої проводяться всі рекламні кампанії кав'ярні-кондитерської.

Вибір цінової стратегії залежить від конкурентів. Ціна відіграє важливу роль в оцінці можливості збуту і послуг. Ціна – це засіб боротьби за клієнта. Вона багато в чому визначається співвідношенням попиту і пропозиції на ринку. Нині в ціновій політиці великого значення набувають функціональні особливості послуг, тобто користь, яку вони здатні забезпечити. Ці показники грають головну роль. Тому найважливіша проблема – це встановлення правильної ціни на послугу з урахуванням цінових і нецінових чинників. Так як кав'ярня-кондитерська знаходиться в місці, де не має за своєю спеціалізацією конкурентів, то можна вибрати стратегію середньоринкових цін – випуск нових товарів за середньогалузевою ціною. Маркетингова мета – використання існуючого становища. Покупець – сегмент цільового ринку із середнім доходом.

Маркетинг у кав'ярні-кондитерській включає всі заходи, які орієнтовані на залучення клієнтів. До нього входить створення концепції кафе, опрацювання інтер'єрних рішень, планування рекламних заходів. Реклама про

нові вироби та акції у кав'ярні –кондитерській «Latte-Chocolatte» буде розповсюджуватись через інтернет шляхом публікації інформації на сторінці в соціальній мережі «Instagram». На сьогодні така реклама найбільш актуальна та її цілі спрямовані на: підтримку комунікації зі своїми клієнтами; створення on-line клієнтської бази; підвищення впізнаваності вироблених товарів та послуг.

Звичайно, найкращою рекламою для кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» буде сарафанне радіо. Задоволені відвідувачі з великою ймовірністю поділяться інформацією про заклад зі своїми друзями або, наприклад, викладуть фотографії у соціальні мережі.

Передбачається надання подарункових сертифікатів на кондитерські вироби на суми 100, 200, 300 гривень. Для іменинників (за умови пред'явлення паспорта) діятиме знижка 10%. При разовій покупці виробів понад 1000 гривень споживачу буде відкрито картку постійного покупця зі знижкою 3%. Біля барної стійки будуть рекламні листів з докладним описом кожного виробу (які можна буде взяти з собою). Діятиме найпопулярніша акція, яка проводиться у багатьох закладах – акція «Шостий лимонад/смузі у подарунок». Суть акції: при покупці 5 стаканчиків лимонаду/смузі, шостий – дістається у подарунок. Ціль акції: зробити клієнта постійним покупцем. Термін проведення акції не обмежений.

Перед відкриттям кав'ярні-кондитерської будуть проведені заходи, спрямовані на залучення потенційних споживачів. За тиждень до відкриття буде створено сторінку «Latte-Chocolatte» у соціальній мережі, де детально буде описано місце та час відкриття закладу.

2.3. Формування витрат на створення та функціонування закладу

Отже, в табл. 2.7 представимо загальну інформацію про проект створення кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte».

Таблиця 2.7

Загальні відомості про створення кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate»

Показники	Характеристика
Загальна інформація про підприємство	
Назва підприємства	Кав'ярня-кондитерська «Latte-Chocolate»
Організаційно-правова форма	Суб'єкт підприємницької діяльності без створення юридичної особи – фізична особа-підприємець (ФОП)
Юридична адреса	Україна, м. Одеса, вул. Толбухіна, 135
Фактична адреса	Там же
Основні види діяльності	послуги з виготовлення кондитерських виробів та напоїв; реалізації кондитерських виробів та напоїв у кав'ярні-кондитерській; послуги з організації споживання; виготовлення виробів на замовлення
Загальні відомості про проект	
Мета проекту	оцінка економічної ефективності інвестицій в кав'ярню-кондитерську, залучення позикових коштів на вигідних умовах
Комерційна привабливість проекту	-надання споживачам високоякісних кавових напоїв та ексклюзивних кондитерських виробів і десертів; -зручне розташування закладу по відношенню до споживачів; - позитивна оцінка рівня фахівців
Вид діяльності, яку необхідно профінансувати	капітальні та поточні витрати на відкриття кав'ярні-кондитерська

Джерело: складено автором

Кав'ярня-кондитерська, як і інший вид ресторанного бізнесу, необхідно забезпечити матеріальними, енергетичними, трудовими та іншими ресурсами. Для відкриття «Latte-Chocolate» підрахуємо необхідні ресурси для початку роботи. Підприємець отримує в оренду приміщення в 40м² в стані після ремонту, яке оснащено необхідним освітленням, проведеними комунікаціями та силовими кабелями. Вартість оренди 500 грн. за один м² без сплати комунальних послуг, за всю площу – 20000 грн. на місяць.

Для того, щоб бізнес швидко окупився і з нівелюванням ризиків вважаємо доцільним рекомендувати підприємцю щодо основного обладнання для кав'ярні та кондитерської скористатись орендою (для дорогого обладнання), а більш дешевий інвентар придбати той, що був у вжитку. На сьогодні в Одесі велика кількість кав'ярень та кондитерських призупинила свою діяльність, особливо у центрі міста, де значна оренда плата, тому в Інтернеті є безліч об'яв про розпродаж та оренду необхідного для кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate» обладнання.

В Таблиці 2.8 наведений перелік основного обладнання для закладу, що можна взяти в оренду на декілька місяців, щоб вирішити чи буде цей бізнес розвиватись у даний час і в обраному місці. Отже оренда основного обладнання на місяць складе 19500,0 грн.

Для того, щоб розрахувати необхідну кількість меблів для кав'ярні-кондитерської була використана формула кількості посадкових місць для ресторанів Кпм:

$$K_{\text{пм}} = S_z / R \quad (2.1),$$

де S_z – площа залу ресторану, кв. м;

R – розрахунковий показник площі на одне посадкове місце, кв.м. Для кафе та ресторанів дорівнює 1,8 м.

Для кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte»

$$K_{\text{пм}} = 20 / 1,8 = 12 \text{ посадкових місць}$$

Отже, в кав'ярні-кондитерської буде розташовано 3 стола з чотирма посадковими місцями і 5 стільців біля барної стійки. Одночасно заклад може обслуговувати 17 споживачів. Доцільно також розмістити два дитячих стола з 4-ма стільцями для сімейних відвідувачів(Таблиця 2.8).

Таблиця 2.8

Перелік обладнання в оренду для кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte»

№ з/п	Перелік обладнання	Вартість оренди на 1 місяць
1	Піч конвекційна Unox XFT133	1200,0
2	Технічні машини GGF 500SM	600,0
3	Духова шафа	600,0
4	Тістоміс	400,0
5	мукопросіювач Simer 6242к	400,0
6	Млинниця	400,0
7	кавоварка Faema E98	2600,0
8	Кавомолка Mahlkonig FCG 6.0	900,0
9	Холодильне обладнання	900,0
10	кондитерська вітрина SAGI KP12Q1M	600,0
11	Термінал для електронних карток (оренда в банку)	300,0
Разом		8900,0

Джерело: складено автором

В Табл. 2.9 представлені розцінки на обладнання та інвентар, який необхідно придбати для реалізації проекту.

Таблиця 2.9

Розрахунок вартості основних засобів та інвентарю, що потрібні для реалізації проекту кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate»

№ п/п	Найменування основних засобів та інвентарю	Кількість шт.	Ціна за одиницю	Усього
1	Стіл виробничий	2	2000	4000
2	Ванна миєчна двосекційна	1	2500	2500
3	Стелаж кондитерський	1	2000	2000
4	Витяжка	1	2500	2500
5	Блендери	2	1500	3000
6	Соковитискувач для овочів та фруктів	1	1500	1500
7	Соковитискач для цитрусових	1	1000	1000
8	Ваги кухонні	1	500	500
9	Інший інвентар для кондитерського цеху	-	5000	5000
10	Столи (4 місця)	3	2500	7500
11	Стільці	15	500	7500
12	Барні стільці	5	700	3500
13	Смартфон	1	12000	12000
14	Програмне забезпечення	1	8000	8000
15	Барна стійка	1	19000	19000
16	Кавомолка Mahlkonig FCG 6.0	1	15900	15900
17	міксер планетарний Werner&Pfleiderer 6633к	1	18900	18900
Разом				114300

Джерело: складено автором

Витрати на інвентар складуть 60500 грн.

Також для початку роботи «Latte-Chocolate» необхідно мати запас сировини для кав'ярні та кондитерського цеху. Для розрахунку стартових витрат проведемо розрахунок вартості сировини та необхідних матеріалів в табл. 2.10. Отже, сировина та інші матеріали для виробництва напоїв та десертів по кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate» на перший рік функціонування прогнозно складає тис. грн. на місяць та тис. грн. на рік.

Отже, щоб почати справу з орендованим майном підприємцю необхідно буде витрати як найменше 433600,0 грн. Джерело – власні гроші засновника в сумі 233600,0 грн. Також є змога скористатись кредитом для мікробізнесу по пільговій програмі АТ КБ «ПриватБанк» – кредити під «5-7-9%». Для роздрібної торгівлі та ресторанного господарства банк може надати кредит на

рік під створення кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate» 200000 грн. під 9% річних зі щомісячної виплатою процентів у сумі 1500 грн.

Таблиця 2.10

Розрахунок матеріальних витрат на перший рік функціонування кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate»

Стаття матеріальних витрат	Кількість, одиниць на місяць	Ціна одиниці, грн	Загальна сума за місяць, грн	Загальна сума за рік, грн
1. Сировина:				
Зерна кавові, кг	35	700	24500	294000
Цукор, кг	20	65	1300	15600
Молоко, л	20	35	700	8400
Добавки до кави, кг	5	1500	7500	90000
Чай, кг	3	1200	3600	43200
Сухофрукти для узвару, кг	10	80	800	9600
Лайм, кг	10	90	900	10800
Фрукти до смузі та свіжих соків (в середньому), кг	20	80	1600	19200
Інша сировина для напої			5000	60000
Разом вартість сировини для напої			45900	550800
Борошно з різних злаків, в середньому, кг	70	40	2800	33600
Мед, кг	10	200	2000	24000
Цукрозамінники, кг	10	100	1000	12000
Шоколад, кг	20	400	8000	96000
Горіхи, кг	20	200	4000	48000
Сир, кг	30	150	4500	54000
Молоко, л	50	35	1750	21000
Яйця, шт	500	6	3000	36000
Фрукти до десертів, кг	30	80	2400	28800
Сухофрукти до десертів, кг	10	200	2000	24000
Інша сировина для десертів			10000	120000
Разом витрат сировини для кондитерського цеху			41450	497400
2. Матеріали				0
Стакани крафт, штук	2100	2,5	5250	63000
Одноразовий посуд, штук	1100	3,0	3300	39600
Інше			1000	12000
3. Засоби санітарної гігієни			1000	12000
Інше			2100	25200
Разом витрат			100000	1200000

Джерело: складено автором

Маючи всі розрахунки витрат за елементами для початку роботи кав'ярні-кондитерської, в табл. 2.11 зібрані всі стартові витрати на початок бізнесу.

Таблиця 2.11

Стартові витрати на початок роботи кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate»

№ з/п	Статті витрат	Сума, грн.	Питома вага, %
1.	Витрати на реєстрацію (консультації)	500,0	0,1
2.	Оренда приміщення (за 2 місяця)	40000,0	9,2
3.	Витрати на дизайн приміщення	15000,0	3,5
2.	Оренда обладнання (за 2 місяці)	17800,0	4,1
3.	Реклама первісна	20000,0	4,6
4.	Придбання інвентарю	114300,0	26,4
5.	Розробка сайту	6000,0	1,4
6.	Вартість сировини, матеріалів, напівфабрикатів (2 місяці)	200000,0	46,1
7.	Інші первісні витрати	20000,0	4,6
	УСЬОГО	433600,0	100,0
	ДЖЕРЕЛА ФІНАНСУВАННЯ	433600,0	100,0
1	Власні кошти	233600,0	53,8
2	Кредити комерційних банків	200000,0	46,2

Джерело: розроблено автором

Важливим ресурсом для успішного ведення любого бізнесу, в тому числі і ресторанного, є трудові ресурси. Добре підготовлений персонал – одна з найважливіших складових успіху будь-якого ресторану.

В кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate» буде лінійний тип організаційної структури, представлений на рис. 2.9.



Рис. 2.9. Організаційна структура кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate»

Джерело: розроблено автором

Плюси лінійного типу організаційної структури: чітка система взаємозв'язків типу «начальник – підлеглий»; явно виражена відповідальність;

швидка реакція на прямі накази; простота побудови самої структури; високий рівень «прозорості» діяльності всіх структурних одиниць.

Власник бізнесу (ФОП) є організатором діяльності кав'ярні-кондитерської. До його компетенції входить загальне управління закладом: розробка іміджу фірми; маркетинг; представницькі функції; взаємодія з партнерами; юридичні аспекти діяльності фірми; набір і навчання персоналу; ділова переписка; складання звітності.

Найманий працівник – адміністратор кав'ярні-кондитерської безпосередньо підпорядковується власнику бізнесу і здійснює оперативне керування підприємством: взаємодія із постачальниками і споживачами, управління персоналом; всі інші необхідні моменти організації обслуговування у кав'ярні-кондитерської. Функції інших найманих працівників: кондитер виготовляє кондитерські вироби та десерти; бариста та офіціант обслуговують клієнтів, приймають замовлення. Штатний розклад кав'ярні-кондитерської наведений в табл. 2.12.

Таблиця 2.12

Штатний розклад кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte»

Посада	Чисельність працівників, осіб	Місячний оклад (грн.)	Щомісячні витрати (грн.)
Адміністратор	1	20000,0	20000,0
Бариста	2	15000,0	30000,0
Кондитер	2	15000,0	30000,0
Офіціант	2	12000,0	24000,0
Разом	7		104000,0
ЄСВ			22880,0
Усього витрат			126880,0

Джерело: складено автором

Так як заклад буде працювати 10 годин на добу без вихідних, передбачається змінна робота виробничого персоналу 2 доби через 2 доби.

Щодо амортизаційних витрат, то усі основні засоби у закладі орендовані. Покупний інвентар буде обліковуватись на рахунку малоцінних швидкозношуваних матеріалів і списуватись за непридатністю.

До поточних витрат також віднесемо комунальні платежі, що будуть сплачуватись орендарю разом з орендною платою. Витрати розраховані за

даними кафе «Garden», яке орендує площу такого ж метражу, та здійснює аналогічну діяльність. Витрати по комунальним платежам зібрані в табл. 2.13.

Таблиця 2.13

Витрати по комунальним платежам кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate»

Платежі	За місяць, грн.	За рік, грн
Відшкодування комунальних витрат	2500,0	30000,0
Відшкодування експлуатаційних витрат	2500,0	30000,0
Відшкодування додаткових витрат (теплопостачання/кондиціювання)	1000,0	12000,0
Усього витрат	6000,0	72000,0

Джерело: складено автором

Таким чином, нами обґрунтовано всі поточних витрати діяльності кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate», представимо їх загальну суму за місяць та за перший рік функціонування СПД в табл. 2.14.

Отже, за місяць в перший рік роботи кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate» на запланований обсяг напоїв та кондитерських виробів щомісячно буде витрачатись 276,8 тис. грн., що за рік складе 3321,4 тис. грн.

Таблиця 2.14

Загальні поточні витрати на функціонування кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate»

№ з/п	Найменування витрат	Витрати за місяць, грн	Витрати за рік, грн	Питома вага, %
1	Матеріальні витрати	100000,0	1200000,0	36,1
2	Оренда приміщення	20000,0	240000,0	7,2
3	Оренда обладнання	8900,0	106800,0	3,2
4	Заробітна плата (з ЄСВ)	126880,0	1522560,0	45,8
5	Комунальні платежі	6000,0	72000,0	2,2
6	Реклама	5000,0	60000,0	1,8
7	Непередбачувальні витрати	10000,0	120000,0	3,6
	Усього витрат	276780,0	3321360,0	100,0

Джерело: складено автором

Отже, вважаємо, що діяльність кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate» буде прибутковою, далі розрахуємо інвестиційну привабливість проекту.

Висновки до розділу 2

З розділу 2 можна зробити наступні висновки:

1. Метою проектування кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» є проникнення на ринок міста Одеси і завоювання позицій на ньому, залучення як можна більшого числа клієнтів та їх утримання, подальше розширення ринкової долі. Щодо розвитку кавового бізнесу в Одесі, то якщо в Україні в 2021 році налічувалось біля 4 тис. кав'ярень, то 7,4% з них складають 296 закладів, що приходились на Одесу. Станом на кінець 2023 року активно здійснюють свою діяльність 263 кав'ярні.

2. Для започаткування власної справи нами рекомендовано відкриття кав'ярні-кондитерської «Latte- Chocolatte» в місті Одеса, в Торговому Центрі «Мегадом» за адресою вул. Толбухіна 135. Режим роботи кав'ярні-кондитерської розрахований з 10.00 годин до 20.00 годин щоденно без вихідних. Комерційна привабливість проекту полягає в наданні споживачам високоякісної кави та корисних ласощів; зручному розташуванні закладу по відношенню до споживачів; позитивній оцінці рівня фахівців.

3. Розраховується, що половиною споживачів у закладі будуть співробітники ТЦ «Мегадом» (в у тому числі орендарі та їх наймані працівники), яких привабить в основному високоякісно приготовлена кава і можливо якийсь десерт, друга половина відвідувачів «Latte-Chocolatte» повинна бути зорієнтована саме на споживання кондитерських виробів і до них – напої.

4. План реалізації напоїв та кондитерських виробів на перший рік роботи кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» буде складати 4608,4 тис. грн., Вважаємо, що за два наступних роки виручка буде зростати мінімум на 25% на третій рік роботи виручка закладу складе 7200,6 тис. грн., на перший рік роботи закладу поточні витрати кав'ярні-кондитерської складуть 3321,4 тис. грн.

5. Для того, щоб бізнес швидко окупився і з нівелюванням ризиків вважаємо доцільним рекомендувати підприємцю щодо основного обладнання для кав'ярні та кондитерської скористатись орендою (для найбільш дорогого

обладнання), а більш дешевий інвентар придбати той, що був у вжитку. Щоб почати справу з орендованим майном підприємцю необхідно буде витрати як найменше 433600 грн. Джерело – власні гроші засновника на суму 233600 грн., позикові кошти (банківський кредит) – 200000 грн..

6. Важливим ресурсом для успішного ведення любого бізнесу, в тому числі і ресторанного, є трудові ресурси. Власник бізнесу (ФОП) є організатором діяльності кав'ярні-кондитерської. До його компетенції входить загальне управління закладом: розробка іміджу фірми; маркетинг; представницькі функції; взаємодія з партнерами; юридичні аспекти діяльності фірми; набір і навчання персоналу; ділова переписка; складання звітності. Найманий працівник – адміністратор кав'ярні-кондитерської безпосередньо підпорядковується власнику бізнесу і здійснює оперативне керування підприємством. Функції інших найманих працівників: кондитер виготовляє кондитерські вироби та десерти; бариста та офіціант обслуговують клієнтів, приймають замовлення.

7. Для формування імені, престижу кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte», а також з тим, щоб згодом зайняти міцне положення на ринку планується широкомасштабна рекламна акція з бюджетом в 20 тис. грн.

8. За місяць в перший рік роботи кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» на запланований обсяг напоїв та кондитерських виробів щомісячно буде витрачатись 276,8 тис. грн., що за рік складе 3321,4 тис. грн.

9. Зазначимо, що окрім високої популярності кави, у наш час також популяризується здоровий спосіб життя. Тому вже багато кав'ярень у місті рекомендують своїм споживачам кондитерські вироби та десерти, наближені до здорового харчування. Але діяльність закладів ресторанного господарства, які б вузько спеціалізувались в такому напрямку в Одесі тільки започатковується. Тому, на наш погляд, новостворена кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» з високоякісною кавою та корисними для здоров'я ласощами займе свою нішу у локальному ринку м. Одеси і буде прибутковим та рентабельним.

РОЗДІЛ 3

ОБГРУНТУВАННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЕКТУ

СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА

3.1. Розрахунок та аналіз показників ефективності проекту

Маючи розраховані доходи і витрати кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate» складемо прогноз прибутків та збитків підприємства помісячно за умови початку роботи закладу в третьому кварталі 2024 року.

Розрахунки прогнозу прибутків та збитків ресторану наведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Прогноз прибутків та збитків
кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate», грн.

№	Назва статті	2024 рік					
		липень	серпень	вересень	жовтень	листопад	грудень
1	Виручка від реалізації	384030	384030	384030	384030	384030	384030
4	Витрати	276780	276780	276780	276780	276780	276780
3	Чистий прибуток, (1-2)	107250	107250	107250	107250	107250	107250
4	Рентабельність продажу, % $3/1 \cdot 100$	27,9	27,9	27,9	27,9	27,9	27,9

Джерело: розраховано автором

З табл. 3.1 видно, що кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate» може бути прибутковою при 50% потужності закладу від його конкурентів. Прогнозна рентабельність реалізації продукції кав'ярні-кондитерської буде позитивною з першого місяця роботи і складе 27,5%. Для більш ефективної роботи, менеджмент закладу повинен прагнути до збільшення відвідувачів, щоб власник мав кошти для подальшого розвитку (наприклад, для покупки власного обладнання).

Практичний досвід показує, що найбільш ефективні ті проекти, згідно з якими виробництво функціонує на рівні, близькому до рівня повної потужності.

Однак, не дивлячись на це, деякі проекти збиткові протягом перших декількох років після їх реалізації. З роками ситуація поліпшується, в той час як інші проекти й далі працюють у збиток.

Аналіз беззбитковості (або аналіз витрат, прибутку і обсягу виробництва та продажу) – це аналітичний підхід щодо вивчення взаємозв'язку витрат та доходів при різних рівнях виробництва (продажу). Розрахунковим методом визначимо критичний обсяг продажу кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Аналіз точки беззбитковості кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte»

Показник	Формула розрахунку	2024 рік	2025 рік	2026 рік
Виручка від реалізації, тис. грн. (ВР)	Табл. 2.5	2304	5184	6480
Постійні витрати, тис. грн. (ПВ)	Табл. 2.13 (п.2-8)	1060,7	2321,4	2321,4
Змінні витрати, тис. грн. (ЗВ)	Табл. 2.13 (п.1)	600,0	1350,0	1687,5
Прибуток від реалізації продукції, тис. грн.(ПР)	$ПР = ВР - ПВ - ЗВ$	643,3	1512,6	2471,1
Маржинальний прибуток, тис. грн. (МП)	$МП = ВР - ЗВ$	1704	3834	4792,5
Коефіцієнт маржинального прибутку ($K_{мп}$)	$K_{мп} = МП / ВР$	0,74	0,74	0,74
Беззбитковий обсяг продажів, тис. грн. (БО)	$БО = ПВ / K_{мп}$	1433,4	3137,0	3137,0
Запас міцності, тис. грн. (ЗМ)	$ЗМ = ВР - БО$	870,6	2047,0	3343,0
Запас міцності, % ($K_{зм}$)	$K_{зм} = ЗМ / БО * 100$	145,1	151,6	198,1
Виробничий важіль, одиниць (L_B)	$L_B = МП / ПР$	2,6	2,5	1,9

Джерело: розраховано автором

З табл. 3.2 видно, що точкою беззбитковості кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» в 2024 році є сума реалізації в 1433,4 тис. грн., а в 2026 році – 3137,0 тис. грн. Нижче цього розміру виручки реалізація товарів стане не вигідною.

Знаючи точку беззбитковості, ми можемо також розрахувати «запас фінансової міцності», що показує, наскільки відсотків може бути знижений обсяг реалізації для збереження беззбитковості (якщо фактичний обсяг реалізації нижче точки беззбитковості, «запас міцності» покаже, наскільки

відсотків необхідно збільшити обсяг реалізації для досягнення беззбиткового рівня роботи).

Тобто кав'ярня-кондитерська буде продовжувати працювати без збитків, поки продажі не знизяться більш ніж на 145% в 2024 році і в два рази в 2026 році. Заклад має високий запас міцності.

В табл. 3.2 розрахований такий показник, як «виробничий важіль», що характеризує зміну прибутку підприємства, при зміні виторгу на один відсоток. Величина «виробничого важеля» визначає структурне співвідношення змінних і постійних витрат. Чим вище питома вага постійних витрат у загальних витратах, тим вище «виробничий важіль». Таким чином, «виробничий важіль» – це, з одного боку, характеристика можливих темпів зростання прибутку, з іншого боку – характеристика ризиків втрати цього прибутку.

При зміні виторгу кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» на 1% прибуток підприємства зросте в 2024 році в 2,6 рази, а в 2026 році – 1,9 рази.

Отже, прогноз прибутків та збитків кав'ярні-кондитерської кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» свідчить про прибутковість новоствореного бізнесу.

Визначимо показники ефективності проекту. Розрахунок ефективності проекту кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» полягає в кількісній оцінці одержуваного фінансового результату шляхом порівняння одержуваного прибутку з витратами, що відносяться на розглянутий проект. Розрахуємо показники ефективності проекту ресторану.

1. Чистий поточний ефект (чиста приведена вартість – NPV).

Чистий поточний ефект представляє суму грошових коштів, яка сформується в результаті перевищення дисконтованих грошових потоків за весь життєвий цикл проекту над інвестиціями вкладеними в проект. Формула для розрахунку NPV за умови одноразової інвестиції має вигляд [40, с. 133]:

$$NPV = PV - I = \sum_t \frac{CF_t}{(1+r)^t} - I \quad (3.1)$$

де PV (Present Value) – поточна вартість майбутніх грошових потоків;

I (Investment) – одноразова інвестиція в проект;

CF_t (Cash Flow) – грошовий потік від здійснення інвестиційного проекту в t -му році;

r – ставка дисконту, частка від одиниці.

В табл. 3.3 наведено розрахунок чистої приведеної вартості проекту створення кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate».

Таблиця 3.3

Розрахунок чистої приведеної вартості проекту кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate», грн.

№ з/п	Показники	2024 рік				
		липень	серпень	вересень	жовтень	листопад
1.	Виручка від реалізації	384030	384030	384030	384030	384030
2.	Видатки, в т.ч. : (2) = (2.1) + (2.2) + (2.3) + (2.4)	713380	279780	279780	279780	279780
2.1	Валові витрати на виробництво продукції	276780	276780	276780	276780	276780
2.2	Інвестиційні витрати	433600	-	-	-	-
2.3	Відсотки за банківських	1500	1500	1500	1500	1500
2.4	Єдиний податок	1500	1500	1500	1500	1500
3.	Різниця надходжень та видатків (3) = (1) - (2)	-329350	104250	104250	104250	104250
4.	Ставка дисконтування, (i)	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012
5.	Коефіцієнт дисконтування, $k = 1 / (1 + i)^t$	1,0	0,976	0,965	0,953	0,942
6.	Дисконтована різниця надходжень та видатків (6) = (3) x (5)	-329350	101748	100589	99350	98210
8.	Чиста приведена вартість (з наростаючим підсумком)	-329350	-227602	-127013	-27663	68547

Джерело: розраховано автором

Ставка дисконтування встановлюється в залежності від індексу інфляції, в десяткових частках, зазвичай розраховується як середнє арифметичне за три роки індексу інфляції. За 2021 рік індекс інфляції в Україні склав 110,0 %, за 2022 рік – 126,6%, за 2023 рік – 104,9%, отже річну ставку дисконтування для розрахунку NPV проекту візьмемо 0,14, а щомісячну 0,012.

З розрахунків, наведених в табл. 3.3 видно, що чиста приведена вартість проекту створення кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate» в листопаді 2024року складе +68547 грн. А це означає, що за нашими прогнозами, на

протязі 2024 року доходи, які буде отримувати заклад будуть погашати вкладені кошти, і наприкінці року власник бізнесу в повному обсязі погасить інвестиційні витрати на його створення (включаючи позикові кошти) і отримує дивіденди в сумі 68246 грн на задоволення власних потреб, чи для подальшого розвитку бізнесу (приклад, викуп обладнання, що в оренді).

Наочно динаміку чистої приведеної вартості можна спостерігати на рис. 3.1.

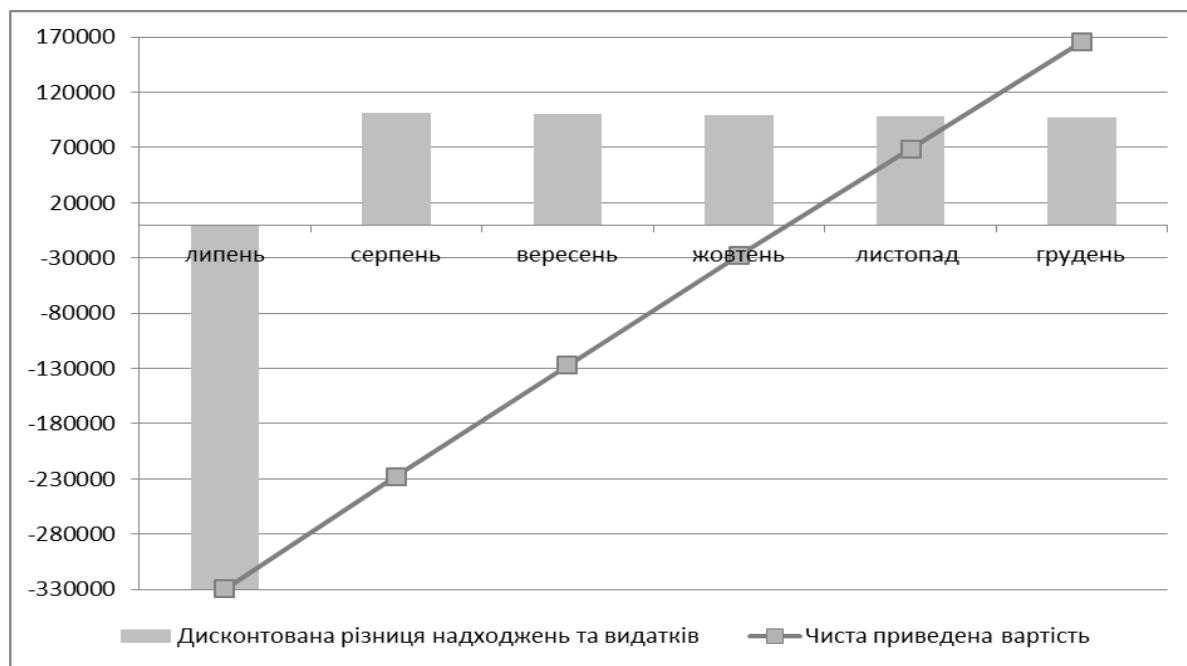


Рис. 3.1. Динаміка чистої приведеної вартості за проектом створення кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» за друге півріччя 2024 року, грн
Джерело: розроблено автором

2. Внутрішня норма рентабельності (IRR).

Беручи до уваги тісний зв'язок між показниками економічної ефективності інвестицій і внутрішньою нормою рентабельності інвестицій та високу частоту використання останнього показника, зупинимось більш детального на його сутності. По суті IRR представляє розрахункову відсоткову ставку, при якій одержані чисті грошові потоки від інвестиційного проекту починають дорівнювати інвестиціям на його здійснення, що підтверджено формулою [40, с. 134]:

$$NPV = \sum_t \frac{CF_t}{(1+IRR)^t} - I = 0 \quad (3.2)$$

Використовуючи онлайн-калькулятор визначення внутрішньої норми рентабельності, отримуємо IRR проєкту – 57,96%

Прогнозна внутрішня норма рентабельності кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate» складає 57,96%. Це високий показник, проєкт можна вважати ефективним.

3. Індекс рентабельності інвестиційного проєкту (PI). Даний показник розраховується за формулою [40, с. 148]:

$$PI = \sum_t \frac{CF_t}{(1+IRR)^t} \div I \quad (3.3)$$

$$(104250 + 101748 + 100589 + 99350 + 98210) / 433600 = 1,16$$

На одиницю інвестиційних витрат припадає 1,16 грн. грошового потоку кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate».

4. Період окупності проєкту (DPP). Розрахунок періоду окупності проєкту можна зробити за формулою [40, с. 153]:

$$T_{ок} = N_{го} + C_n / ДДП_{го}, \quad (3.4)$$

де $T_{ок}$ - термін окупності проєкту;

$N_{го}$ - повне число років до окупності проєкту;

C_n - невідшкодована вартість на початок року окупності;

$ДДП_{го}$ - дисконтований грошовий потік в рік окупності

$$T_{ок} = 4 \text{ міс.} + (68547 / 433600) * 30 = 4 \text{ місяці та 5 днів}$$

Термін окупності проєкту кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate» становить 4 місяці 5 днів.

Отже, згрупуємо показники економічної ефективності проєкту в табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Показники економічної ефективності проєкту кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate»

№ з/п	Показники	5 місяців 2024 року
1	Стартовий капітал (початкові інвестиції)	433600
2	Грошовий потік	504147
3	Ставка дисконтування	0,14
4	Чиста поточна вартість	68547
5	Внутрішня норма прибутковості	57,96

Продовження таблиці 3.5.

6	Індекс прибутковості	1,16
7	Термін окупності	4 місяці 5 днів

Джерело: розраховано автором

Таким чином, проєкт створення кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» є високоефективним і рекомендується до впровадження.

3.2. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації

Як би точно не розраховував підприємець майбутні зміни ринкового середовища, неможливо абсолютно правильно передбачити те, що станеться у майбутньому. У всьому світі постійно відбуваються зміни. Тому одним із першорядних завдань будь-якого керівника є максимальне збереження підприємства від впливу ризиків. Щоб виконати це завдання, необхідно знати всю інформацію про ризики, що оточують бізнес.

Ризики для кафе:

1. Ризик зміни законодавства (якось убезпечити себе неможливо, але варто пам'ятати, що завжди можуть допомогти юристи).
2. Ризик зростання конкуренції (важливо працювати з клієнтською базою, поповнювати її, пропонувати своїм постійним клієнтам знижки, акції, бонуси).
3. Ризик зростання собівартості (пов'язаний він буде зі зростанням цін на сировину та орендну плату; убезпечити себе можна, уклавши довгострокові договори на оренду приміщення та постачання сировини).
4. Ризик затримки поставок (убезпечити себе можна, уклавши договір із постачальниками).
5. Технологічні ризики (поломка обладнання, якось убезпечити себе неможливо, але варто пам'ятати, що завжди можуть допомогти фахівці в даній галузі).
6. Ризик зменшення кількості відвідувачів у порівнянні з запланованим обсягом (усувається шляхом розширення маркетингової стратегії, збільшенням пропонованого асортименту).

7. Фінансовий ризик (потрібно розробити фінансову стратегію, метою якої є потрапляння до зони прибуткового функціонування).

Виходячи з різноманіття ризиків, необхідно проводити їхню оцінку в процесі реалізації інвестиційного проекту. Дії підприємства з обмеження ризику залежно від періоду реагування на ризикову ситуацію наведено на рис. 3.2.



Рис. 3.2. Дії підприємства з обмеження ризику залежно від періоду реагування на ризикову ситуацію

Джерело: розроблено за даними [41]

В економічній практиці термін «ризик» визначає можливу втрату, викликану настанням випадкових несприятливих подій. У ряді випадків під ризиковістю інвестиційного проекту розуміється можливість відхилення майбутніх грошових потоків за проектом від очікуваного потоку. Чим більше відхилення, тим ризикованішим вважається проект. Альтернативним є

трактування ризику як можливості будь-яких (як позитивних, і негативних) відхилень показників від своїх середніх значень, передбачених проектом.

У питанні про аналіз та оцінку ризику інвестиційного проекту також немає методологічної однозначності. Зазвичай виділяють два основних підходи (якісний і кількісний), проте при розгляді конкретних методів оцінки спостерігаються суттєві розбіжності [42, с.85].

Крім того, якісний аналіз передбачає опис можливої шкоди, її вартісної оцінки та заходів щодо зниження або запобігання ризику (диверсифікація, страхування ризиків, створення резервів тощо). Якісний підхід, що не дозволяє визначити чисельну величину ризику інвестиційного проекту, є основою для проведення подальших досліджень за допомогою кількісних методів. Основне завдання кількісного підходу полягає у чисельному вимірі впливу факторів ризику на поведінку критеріїв ефективності інвестиційного проекту.

Найчастіше використовуються такі якісні методи оцінки інвестиційного ризику:

- аналіз доцільності витрат;
- метод аналогій;
- методи експертних оцінок.

Одним з поширених якісних методів оцінки ризику є метод експертних оцінок. Методи експертних оцінок базуються на досвіді експертів у питаннях управління інвестиційними проектами. Експертиза може бути індивідуальною та колективною, а реалізація експертних процедур – різною (використання для оцінювання бальних оцінок, приватного ранжування (переваг експертів, парних порівнянь та ін.). Аналіз починається зі складання вичерпного переліку ризиків на всіх стадіях проекту. Кожному експерту, який працює окремо, надається опитувальні листи, що містять перелік первинних ризиків, і пропонується оцінити ймовірність їх настання, керуючись спеціальною системою оцінок. У разі, якщо думки експертів значно відрізнятимуться, може бути проведено колективне обговорення для вироблення більш узгодженої позиції. Після визначення ймовірностей щодо простих ризиків виникає питання про вибір

методу зведення різноманітних показників до єдиної інтегральної оцінки. Зазвичай це один із традиційних методів отримання рейтингових показників, наприклад, зважування.

Цей метод передбачає визначення вагових коефіцієнтів, із якими кожен простий ризик входить у загальний ризик проекту. При цьому немає необхідності використовувати для кожної групи ризиків єдину систему – однаковий підхід повинен дотримуватися лише всередині окремих груп. Важливо лише, щоб дотримувалися такі загальні вимоги, як невід'ємність вагових коефіцієнтів і прирівнювання їх суми до одиниці.

Основна проблема, що виникає при використанні методів експертних оцінок, пов'язана з об'єктивністю та точністю одержуваних результатів. Це пов'язано з такими чинниками, як недостатня компетентність експертів, можливість групового обговорення, домінування будь-якої думки (конформізм) тощо. Для компенсації інформаційної невизначеності експертні оцінки можуть бути використані для отримання необхідної інформації в багатьох методах.

Найбільшого поширення в оцінці ризику інвестиційних проектів (особливо виробничих інвестицій) отримали такі кількісні методи:

- статистичний метод;
- аналіз чутливості (метод варіації параметрів);
- метод перевірки стійкості (розрахунку критичних точок);
- метод сценаріїв (метод формалізованого опису невизначеностей);
- імітаційне моделювання (метод статистичних випробувань, метод Монте-Карло);
- метод еквівалентного грошового потоку;
- метод коригування ставки дисконтування.

Виробнича діяльність підприємств часто планується за середніми показниками параметрів, які заздалегідь не відомі (наприклад, прибуток) і можуть змінюватися випадковим чином. При цьому вкрай небажана ситуація із різкими змінами цих показників, адже це означає загрозу втрати контролю. Чим

менше відхилення показників від середнього очікуваного значення, тим стабільніша ринкова обстановка.

Найбільше поширення в оцінці інвестиційного ризику набув статистичний метод, заснований на методах математичної статистики. Суть статистичного методу полягає у вивченні втрат і прибутків, що мали місце цьому чи аналогічному виробництві. Встановлюються величина та частота отримання певної економічної віддачі та складається найімовірніший прогноз на майбутнє.

Стосовно економічних завдань методи теорії ймовірності зводяться до визначення значень ймовірності настання подій та до вибору з можливих подій найкращої події виходячи з найбільшої величини математичного очікування, яке дорівнює абсолютної величини цієї події, помноженої на ймовірність його наступу. У ситуації ризику реалізується ймовірнісний підхід, що передбачає прогнозування можливих результатів та присвоєння їм відповідних ймовірностей. При цьому використовуються:

- відомі, типові ситуації;
- попередні розподіли ймовірностей на підставі статистики попередніх періодів або результатів вибірових обстежень;
- суб'єктивні оцінки, зроблені аналітиками самостійно або із залученням експертів.

Головними інструментами статистичного методу аналізу ризику є середнє очікуване значення та коливання (мінливість) можливого результату. Середнє очікуване значення – це значення величини події, яка пов'язана з невизначеною ситуацією. Воно є середньозваженою всіх можливих результатів, де ймовірність кожного результату використовується як частота або вага відповідного значення.

Оскільки середнє очікуване значення є узагальненою кількісною характеристикою, воно не дозволяє прийняти рішення на користь будь-якого варіанту інвестування. Для прийняття остаточного рішення необхідно визначити міру коливання можливого результату. Коливання є ступенем

відхилення очікуваного значення від середнього. Для її оцінки практично застосовують два тісно пов'язаних критерію – дисперсію і середнє квадратичне (стандартне) відхилення. Дисперсія – це середньозважене значення квадратів відхилень дійсних результатів від середніх очікуваних.

Отримуючи квадратний корінь з величини дисперсії, отримують середнє квадратичне відхилення. Стандартне відхилення є іменованою величиною і вимірюється в тих же одиницях, що і ознака, яка варіює. Дисперсія і середнє відхилення є заходами абсолютної коливання. За однакових значень рівня очікуваного доходу, надійними є вкладення, які характеризуються меншим значенням середньоквадратичного відхилення, що показує коливання ймовірності отримання очікуваного доходу (варіацію доходності).

Однак використання як вимірювачів ризику абсолютних показників варіації не завжди є обґрунтованим, зокрема, у разі вирішення завдання вибору раціональної альтернативи з безлічі потенційно можливих варіантів рішень. Можливість проведення порівняльної оцінки варіантів рішень дає відносний показник варіації - коефіцієнт варіації (K_v), який розглядається як показник оцінки ступеня ризику.

При відмінності значень середніх рівнів доходності по порівнюваним інвестиційним об'єктам вибір напряму вкладень з зазначених варіації неможливий, тому у даних випадках інвестиційне рішення приймається з урахуванням коефіцієнта варіації, оцінює розмір ризику на величину доходності. Перевага надається тим інвестиційним проєктам, у яких значення коефіцієнта є нижчим, що свідчить про краще співвідношенні доходу та ризику. Чим вище значення коефіцієнта варіації, то більше невизначеність щодо отримання запланованого результату, отже, і рівень ризику. Таким чином, розглядаючи коефіцієнт варіації як критерій обґрунтування рішень в умовах ризику, слід пам'ятати про те, що напрямом екстремуму цього критерію буде мінімум [43, с.38]:

$$K_v \rightarrow \min \quad (3.5)$$

Коефіцієнт варіації розраховується як відношення середнього квадратичного відхилення (δ) до математичного очікування доходу (МО), виражене у відсотках [43, с.38]:

$$K_v = \delta / MO * 100 \quad (3.6)$$

Для інтерпретації отриманого значення коефіцієнта варіації може бути використана наступна шкала:

$K_v < 10\%$ – мала ступінь ризику;

$10\% < K_v < 25\%$ – середній рівень ризику;

$K_v > 25\%$ – високий рівень ризику

Основною перевагою статистичного методу є те, що він дозволяє оцінювати ризик не тільки аналізованого інвестиційного проекту, а й усього підприємства у цілому, аналізуючи динаміку його доходів за певний час. Незважаючи на простоту виконання математичних розрахунків, для використання даного методу потрібна велика кількість інформації та даних за тривалий період часу, що і є його основним недоліком.

Слід зазначити, що з оцінки ризику інвестиційних проектів використання статистичного методу у чистому вигляді не завжди можливе через відсутність інформації про частоти певної економічної віддачі, тому він може бути реалізований у поєднанні із експертними оцінками, методом сценаріїв, імітаційним моделюванням.

Отже, поєднуючи статистичний метод з методом експертних оцінок розрахуємо ступінь ризику проекту створення кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte».

На основі вивчення наукової літератури, визначаємо, що за експертними оцінками за проектом можливо побудувати три можливі сценарії розвитку: песимістичний, найбільш ймовірний і оптимістичний. Для кожного варіанта розраховуємо відповідний показник NPV, тобто отримаємо три величини: NPV найбільш вірогідний (NPV розрахований за проектом – 68547 грн.) $NPV_{\min}$ (песимістичний – на 20% нижче розрахованої суми), $NPV_{\max}$ (для

оптимістичного сценарію – на 20% вище розрахованої суми); експертним шляхом визначено ймовірність реалізації кожного сценарію і дані представлені в табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Оцінка сценаріїв NPV для визначення ризику проекту створення кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte»

Сценарії	Оцінка NPV, грн.	Ймовірність
Песимістичний	54838	0,05
Найбільш вірогідний	68547	0,7
Оптимістичний	82256	0,25

Джерело: розроблено

Визначимо показники варіації:

1) розмах варіації (R_{NPV}) – найбільшу зміну NPV

$$R_{NPV} = NPV_{\max} - NPV_{\min} \quad (3.7)$$

$$R_{NPV} = 82256 - 54838 = 27418 \text{ грн.}$$

2) середнє квадратичне відхилення (δ)

$$\delta_{NPV} = \sqrt{\sum_{j=1}^3 (NPV_j - \overline{NPV})^2 * p_j} \quad (3.8)$$

Де NPV_j – чистий дисконтований дохід по кожному сценарію, що розглядається

$\overline{NPV}$ – середнє очікуване значення, зважене по присвоєним ймовірностям

$$\overline{NPV} = \sum_{j=1}^3 NPV_j * p_j \quad (3.9)$$

$$\overline{NPV} = 54838 * 0,05 + 68547 * 0,7 + 82256 * 0,25 = 71289 \text{ грн.}$$

$$\delta_{NPV} = \sqrt{(54838 - 71289)^2 * 0,05 + (68547 - 71289)^2 * 0,7 + (82256 - 71289)^2 * 0,25} = 6990 \text{ грн.}$$

3) коефіцієнт варіації, що вимірює ступінь ризику проекту

$$K_v = 6990 / 71289 = 9,8\%$$

Розрахунок коефіцієнта варіації дозволяє зробити висновок про допустимий ступінь ризику проекту, оскільки його значення не перевищило 10% (відповідно до шкали ризику ступінь ризику низька).

Висновки до розділу 3

З проведеного дослідження в розділі 3 можна зробити наступні висновки.

1. Була оцінена ефективність проекту створення кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte». Визначено наступне:

- за проведеними розрахунками, починаючи з першого місяця реалізації проекту, діяльність кав'ярні-кондитерської буде прибутковою з рентабельністю 27,5%;
- розрахунок точки беззбитковості реалізації продукції визначив у закладу високий ступінь фінансової міцності – 145%, а це означає, що кав'ярня-кондитерська буде отримувати прибуток навіть при зниженні обсягу реалізації в 1,5 рази;
- ефективність проекту оцінюється наступними показниками: на п'ятому місяці діяльності закладу будуть окуплені всі стартові витрати, внутрішня норма прибутковості складає 58%, індекс прибутковості складає 1,16, термін окупності 4 місяці 5 днів.

2. В процесі діяльності кав'ярня-кондитерська «Latte-Chocolatte» може потратити під вплив різноманітних ризиків, таких як ризик зміни законодавства; ризик зростання конкуренції, ризик зростання собівартості, ризик затримки поставок, технологічні ризики, ризик зменшення кількості відвідувачів у порівнянні з запланованим обсягом, фінансовий ризик та інші. Тому при впровадженні любого інвестиційного проекту необхідно оцінювати його ризики. Ризики можуть бути оцінені якісними та кількісними методами.

3. В поєднанні статистичного кількісного методу з якісним методом експертних оцінок розрахована ступінь ризику проекту створення кав'ярні-кондитерської. Зроблено висновок про низький ступінь ризику проекту.

4. Обмежувати економічний ризик необхідно на основі обліку послідовності управління ризиком залежно від часу реагування підприємства на ризикову ситуацію.

ВИСНОВКИ

Мета дослідження склалась в обґрунтуванні проєкту створення нового підприємства у вигляді кав'ярні-кондитерської. Для досягнення цієї мети були вирішені наступні завдання: надана характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку громадського харчування; розглянуто умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні; здійснено обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування новоствореного бізнесу; проведено аналіз ринку кав'ярень-кондитерських в м. Одесі; оцінені внутрішні конкурентні переваги бізнесу; обґрунтовано формування витрат на створення та функціонування закладу; розраховано та проаналізовано показники ефективності проєкту; визначено можливі ризики реалізації проєкту та розробити заходи з їх мінімізації.

З проведеного дослідження зроблені наступні висновки.

1. Створення власної справи завжди супроводжується великим ризиком та подоланням протидій, які виникають під час її зародження. Підприємець розуміє, що власна справа не тільки принесе йому матеріальні блага, які він користуватись, але на нього лягає повна відповідальність за розвиток даної справи, зростання прибутку та виживання серед конкурентів. В основі підприємницької діяльності завжди має лежати підприємницька ідея. Останнім часом популярність набирають такі заклади як кав'ярні-кондитерські. Отже, вважаємо доцільним для започаткування бізнесу відкриття кав'ярні-кондитерської. Діяльність кав'ярні-кондитерської включає три взаємопов'язані напрямки: виготовлення, реалізацію та організацію споживання безпосередньо на місці кондитерської продукції, продаж холодних та гарячих напоїв, також роздрібний продаж моносортів кави. Своєю особливістю тут буде широкий асортимент кавової продукції в оригінальній подачі, можливість нанесення будь-якого зображення на молочній піні кави або поверхні десертів за

допомогою унікальної кави-принтера, а також наявність дієтичних десертів без цукру та глютену.

2. Кав'ярні відносяться до ресторанного бізнесу. Нормативно-правова система регулювання ресторанного господарства досить складна, до неї включені різноманітні інструменти. Вона забезпечує формування правового поля для здійснення господарської діяльності в сфері ресторанного бізнесу, надає державі інструменти контролю за здійсненням цієї діяльності, здійснює залучення грошових коштів до бюджету держави шляхом сплати суб'єктами господарювання податків, вартості ліцензій і патентів, та зборів за надання дозволів. Фізична особа, яка започатковує власну справу, а саме – відкриває кав'ярню-кондитерську, після ознайомлення з правовою основою ведення ресторанного господарства повинна перш за все визначитися з формою організації власного бізнесу. Рекомендуємо відкрити кав'ярню-кондитерську без створення юридичної особи у вигляді ФОП на спрощеній системі обліку та оподаткування другої групи.

3. Метою новоствореного підприємства (кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte») є проникнення на ринок міста Одеси і завоювання позицій на ньому, залучення як можна більшого числа клієнтів та їх утримання, подальше розширення ринкової долі. Щодо розвитку кавового бізнесу в Одесі, то якщо в Україні в 2021 році налічувалось біля 4 тис. кав'ярень, то 7,4% з них складають 296 закладів, що приходились на Одесу. Станом на кінець 2023 року активно здійснюють свою діяльність 263 кав'ярні. Для започаткування власної справи нами рекомендовано відкриття кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» в місті Одеса, в Торговому Центрі «Мегадом» за адресою вул. Толбухіна 135. Режим роботи кав'ярні-кондитерської розрахований з 10.00 годин до 20.00 годин щоденно без вихідних. Комерційна привабливість проекту полягає в наданні споживачам високоякісної кави та корисних ласощів; зручному розташуванні закладу по відношенню до споживачів; позитивній оцінці рівня фахівців. Розраховується, що половиною споживачів у закладі будуть співробітники ТЦ «Мегадом» (в у тому числі орендарі та їх наймані

працівники), яких привабить в основному високоякісно приготовлена кава і можливо якийсь десерт, друга половина відвідувачів «Latte-Chocolatte» повинна бути зорієнтована саме на споживання кондитерських виробів і до них – напої.

4. План реалізації напоїв та кондитерських виробів на перший рік роботи кав'ярні-кондитерської «Latte- Chocolatte» буде складати 4608,4 тис. грн., Вважаємо, що за два наступних роки виручка буде зростати мінімум на 25% на третій рік роботи виручка закладу складе 7200,6 тис. грн., на перший рік роботи закладу поточні витрати кав'ярні-кондитерської складуть 3321,4 тис. грн. Для того, щоб бізнес швидко окупився і з нівелюванням ризиків вважаємо доцільним рекомендувати підприємцю щодо основного обладнання для кав'ярні та кондитерської скористатись орендою (для найбільш дорогого обладнання), а більш дешевий інвентар придбати той, що був у вжитку. Щоб почати справу з орендованим майном підприємцю необхідно буде витрати як найменше 433600 грн. Джерело – власні гроші засновника на суму 233600 грн., позикові кошти (банківський кредит) – 200000 грн. Для формування імені, престижу кав'ярні-кондитерської «Latte- Chocolatte», а також з тим, щоб згодом зайняти міцне положення на ринку планується широкомасштабна рекламна акція з бюджетом в 20 тис. грн.

5. Зазначимо, що окрім високої популярності кави, у наш час також популяризується здоровий спосіб життя. Тому вже багато кав'ярень у місті рекомендують своїм споживачам кондитерські вироби та десерти, наближені до здорового харчування. Але діяльність закладів ресторанного господарства, які б вузько спеціалізувались в такому напрямку в Одесі тільки започатковується. Тому, на наш погляд, новостворена кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» з високоякісною кавою та корисними для здоров'я ласощами займе свою нішу у локальному ринку м. Одеси і буде прибутковим та рентабельним.

6. Оцінка ефективність проєкту створення кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» показала наступне: за проведеними розрахунками, починаючи з першого місяця реалізації проєкту, діяльність кав'ярні-кондитерської буде прибутковою з рентабельністю 27,5%; розрахунок точки беззбитковості

реалізації продукції визначив у закладу високий ступінь фінансової міцності – 145%, а це означає, що кав'ярня-кондитерська буде отримувати прибуток навіть при зниженні обсягу реалізації в 1,5 рази; ефективність проєкту оцінюється наступними показниками: на п'ятому місяці діяльності закладу будуть окуплені всі стартові витрати, внутрішня норма прибутковості складає 58%, індекс прибутковості складає 1,16, термін окупності 4 місяці 5 днів.

7. В процесі діяльності кав'ярня-кондитерська «Latte-Chocolatte» може потратити під вплив різноманітних ризиків, таких як ризик зміни законодавства; ризик зростання конкуренції, ризик зростання собівартості, ризик затримки поставок, технологічні ризики, ризик зменшення кількості відвідувачів у порівнянні з запланованим обсягом, фінансовий ризик та інші. Тому при впровадженні любого інвестиційного проєкту необхідно оцінювати його ризики. Ризики можуть бути оцінені якісними та кількісними методами. В поєднанні статистичного кількісного методу з якісним методом експертних оцінок розрахована ступінь ризику проєкту створення кав'ярні-кондитерської.

8. Зроблено висновок про низький ступінь ризику проєкту. Обмежувати економічний ризик необхідно на основі обліку послідовності управління ризиком залежно від часу реагування підприємства на ризикову ситуацію. Для запобігання ризиків виділяємо такі напрями в їх управлінні: уникнення ризиків шляхом відмовлення від ризикованих проєктів, хеджування, попередження ризиків шляхом створення спеціальних структурних підрозділів, страхування ризиків, диверсифікація та дисипація.

Список використаних джерел

1. Commission of the European Communities. Green Paper Entrepreneurship in Europe. EUR-Lex. europa.eu. URL: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ> (дата звернення 11.01.2024 р.)
2. Нікітенко К. С. Підприємницька діяльність: аспекти, тенденції і перспективи розвитку в умовах пандемії. *Ефективна економіка*. 2021. №12. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/12_2021/104.pdf (дата звернення 11.01.2024 р.)
3. Болтянська Л.О., Тебенко В.М. Від вибору бізнес-ідеї до її реалізації. *Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки)*. 2017. №3 (35). С. 20 – 26
4. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування : навчальний посібник / С.Ф. Покропивний та ін. Київ : КНЕУ, 2002. 379 с
5. Тарасюк Г.М. Бізнес-план : розробка, обґрунтування та аналіз : навч. посібник. Київ. : Каравела, 2006. 280 с.
6. Жуков В.В. Сутність та особливості формування процесу бізнес-планування. *Причорноморські економічні студії*. 2018. Випуск 26-1. С. 149 - 153
7. Борисова О. Інноваційна політика у ресторанному господарстві: тенденції розвитку, напрями та оцінка ефективності. *Збірник наукових праць ХДУХТ*. 2011. Вип. 1. С. 607–614.
8. Офіційний сайт Європейського банку реконструкції та розвитку (ЄБРР). URL: <https://www.ebrd.com/ru/home.html> (дата звернення: 27.01.2024).
9. Офіційний сайт United Nations Industrial Development Organization (UNIDO). URL: <https://www.unido.org/> (дата звернення: 27.01.2024).
10. Методичні рекомендації з розробки бізнес-планів інвестиційних проектів (наказ № 73 Державного агентства України з інвестицій та розвитку від 31.08.2010 року). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0018745-10> (дата звернення: 02.01.2024).

11. Кондратюк О. М., Пшеничний В. І. Бізнес-планування в підприємницькому середовищі: теоретичний аспект. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2019. Випуск 26, частина 1. С. 90 – 94
12. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Затверджено Наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики №59 від 31.03.2004. URL:<https://zakon.rada.gov.ua/rada/card/v0059609-04> (дата звернення 11.01.2024 р.)
13. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>. 260 (дата звернення 15.01.2024 р.)
14. International Standard Industrial Classification of All Economic Activities ISIC Rev. 3.1. URL: <https://unstats.un.org/unsd/statcom/doc02/isic.pdf> (дата звернення 15.01.2024 р.)
15. Петренко Н. О., Поліщук О. А., Коваленко Л. Г. Правове регулювання та аспекти ціноутворення в сфері готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. *Ефективна економіка*. 2022. №5. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2022/8.pdf (дата звернення 15.01.2024 р.)
16. Цивільний кодекс України : Кодекс України; Закон, Кодекс від 16.01.2003 № 435-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/435-15> (дата звернення: 13.01.2024)
17. Господарський кодекс України : Кодекс України; Закон, Кодекс від 16.01.2003 № 436-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/436-15> (дата звернення: 10.01.2024)
18. Податковий кодекс України Кодекс України; Закон, Кодекс № 2755_ VI від 2 грудня 2010 р. URL.: <http://sfs.gov.ua/nk/> (дата звернення: 10.01.2024)
19. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР URL: <https://bit.ly/3uvRiwz> (дата звернення: 12.01.2024)

20. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/gov/1023-12> (дата звернення: 12.01.2024).
21. Поворознюк І. Роль та особливості розвитку ресторанного бізнесу в умовах кризи. *Економіка та суспільство*. 2023 №47. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-38> (дата звернення: 17.01.2024)
22. Прокопенко М. І. Реформування державної політики у галузі ресторанного бізнесу: аналіз загальних тенденцій. *Експерт: парадигми юридичних наук і державного управління*. 2020. №6(12), С. 200-208
23. Гончар Л.О., Бесяк А.О. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. *Економіка і суспільство*. 2021. Випуск 26. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/332/317> (дата звернення: 17.01.2024)
24. Чернецька О.В. Організаційні аспекти обліку і оподаткування в ресторанному бізнесі. Тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції 12-13 травня 2022 р. м. Дніпро., 2022. С. 65 – 66
25. Гапріндашвілі Н. А., Карман Т. В., Прошин А. С. Особливості організації роботи кав'ярень. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання. Технічні науки*. 2021. Вип. 21, т. 1. С. 229 – 235
26. Головач А. Оподаткування в ресторанах та кафе. URL: <https://joinposter.com/ua/post/opodatкування-v-restoranax-i-kafe> (дата звернення: 25.01.2024)
27. Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг: Закон України № 265/95-ВР від 06.07.1995. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/265/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 25.01.2024)
28. Наш Київ від 6 вересня 2023 року. Інтернет-видання. URL: <https://nashkiev.ua/eat/zakladi-zaraz-edine-mistse-kudi-ukraintsi-mozhut-vitrachati->

groshi-yak-rozvivaetsya-restorannii-biznes-pid-chas-povnomasshtabnoi-viini (дата звернення: 27.01.2024)

29. Шлях до кав'ярні: звідки в Україну їде кава і чи є різниця. URL: <https://www.bilakava.com/post/zvidky-kava-v-ukraini> (дата звернення: 28.01.2024)

30. Кавова культура в Україні: три хвили, розвиток альтернативи та світове визнання. Na chasi. URL: <https://nachasi.com/specprojects/2021/10/04/coffee-culture-in-ukraine/> (дата звернення: 28.01.2024)

31. Громик О. Аналіз сучасного стану кавової індустрії в Україні. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. № 2. т. 5. С. 250-266.

32. Вітюк А., Залєвська А. Аналіз розвитку ринку кавових напоїв в Україні. *Innovation and Sustainability*. 2023. №4. С.72–80.

33. Аналіз ринку кав'ярень України. 2021 рік. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-kofeen-v-ukraine-2021-god> (дата звернення: 29.01.2024)

34. Економічна статистика / зовнішньоекономічна діяльність. Державна служба статистики України : веб-сайт. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 29.01.2024)

35. Дослідження стану бізнесу в Україні. Березень-квітень 2023. <https://business.diia.gov.ua/uploads/6/30910-> (дата звернення: 29.01.2024)

36. Як змінилися виручка, середній чек і відвідуваність закладів харчування в 2023 році. Три висновки і дев'ять інфографік із дослідження Poster. URL: <https://forbes.ua/company> (дата звернення: 29.01.2024)

37. Гузар, У. Є., Левчук, А. В.. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*. 2023. №9. URL: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01> (дата звернення: 29.01.2024)

38. Літвінова М. Тренди розвитку кафе-кондитерських та драйвери зростання бізнесу. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності* : зб. тез. III Міжнар. наук.- практ. конф. (06 жовт. 2022 р.). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. С. 168-171.

39. Офіційний сайт ТЦ «Мегадом». ULR: <https://megadom.ua/complex/19> (дата звернення: 02.02.2024)
40. Карпов В.А. Горбаченко С.А. Аналіз підприємницьких проектів. Друге видання. Одеса: Атлант, 2015. 241 с.
41. Черданцева І. Г. Планування діяльності у ресторанному бізнесі з урахуванням тенденцій ринку. *Збірник наукових праць ЧДТУ*. 2017. Випуск 47. С.83 – 89
42. Кіркова Н.П., Савушкін Д.І. Моделі регулювання інвестиційних проектів *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2014. Випуск 6. Частина 1. С. 84 – 86.
43. Лисюк А. П., Шаповал С. С., Свиначев Ю. Н. Моделі опіку ризиків в оцінці ефективності реальних інвестицій : монографія. Одеса : ТЭС, 2004. 96 с.
44. Доброва Н.В., Райлян О.Г. Основні критерії вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності. *Наукові перспективи: журнал*. 2021. № 10 (16) 447 с. С.303 – 315

ДОДАТКИ

Прогнозне меню кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte»

Найменування	Ккал на 100 г	Вага, г	Ціна, грн.
Напої			
Picktpetto	75	30	35,0
Кава еспрессо	75	30	40,0
Кава допою	75	30	50,0
Американо	133	180	40,0
Американо з молоком	200	180	45,0
Американо з вершками	215	180	45,0
Лате	320	300	60,0
Капучіно	200	250	55,0
Кава Раф	424	400	75,0
Флет вайт	326	250	65,0
Рослинне молоко	58	100	35,0
Матча	116	200	60,0
Какао	285	300	50,0
Чай заварний	0	400	45,0
Чай трав'яний (суміш трав, зібрані в чистих районах Карпат)	0	400	40,0
Узвар домашній настояний (гарячий або холодний)	71	250	26,0
Фреш (апельсин, лимон, грейпфрут)	98	250	100,0
Еспрессо тонік	150	150	75,0
Бамбл кава	150	150	75,0
Бамбл на фреш	258	150	110,0
Вешнева кава	150	150	75,0
Айс лате	320	300	60,0
Фраппе	131	250	60,0
Лімонад	40	250	65,0
Молочний коктейль	111	500	85,0
Кондитерські вироби (без цукру, глютену та лактози)			
Шу полуниця-лайм	248	110	89,0
Шу кава-карамель	198	100	89,0
Шоколадний фондан із ванільним морозивом	267	160	152,0
Десерт «Київський»	396	150	194,0
Десерт «Прага»	397	115	145,0
Десерт «Манго-апельсин»	286	150	117,0
Десерт Ягоди – шоколад»	298	150	136,0
Десерт «Шоколад – карамель – горіхи»	302	150	159,0
Чизкейк із вишнею	147	100	179,0
Десерт «Сирник»	383	100	119,0
Безгрішне брауні з ванільним морозивом	185	170	139,0
Чіа пудинг з мигдалевим молоком та ароматним манго-ананасовим соусом	99	270	149,0
Батончик «Баунті»	221	30	50,0
Батончик «Карамельний з сіллю»	209	30	60,0
Батончик «Фініковий»	260	55	60,0
Глазурований сирок з карамеллю	227	70	90,0
Тофники із сезонними ягодами	192	255	252,0

Сирники із чорничним компоте	99	215	218,0
Сирники з кокосовим крем чізом та соусом манго-ананас	99	245	240,0
Печиво Брауні	172	40	55,0
Шоколадне печиво	136	30	30,0
Бабусіне печиво	125	30	30,0
Мафін яблучний з родзинками	154	50	50,0
Морозиво власного виробництва			
Фісташкове	152	100	105,0
Ванільне	140	100	90,0
Ягідне	116	100	90,0
Торти на замовлення			
Шоколадний торт «Прага»	398	850	980,0
Одеський сирник	383	850	790,0
Морквяно-горіховий торт	211	1400	1125,0
Київський торт	396	1000	1250,0
Торт маково-вишневий	312	1200	1450,0
Бенто-тортик	312	300	780,0

Джерело: розраховано автором

Дислокація конкурентів кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» в ТЦ «Мегадом»



cafe FOR FOR

5,0 ★★★★★ (3) · Кофейня

вулиця Толбухіна

Еда навынос



Ivy Coffee&Bakery

Нет отзывов · Кофейня

вулиця Толбухіна, 135Д

Скоро закроеся · 20:00

Еда в заведении · Еда навынос · Нет доставки



Кафе "Garden"

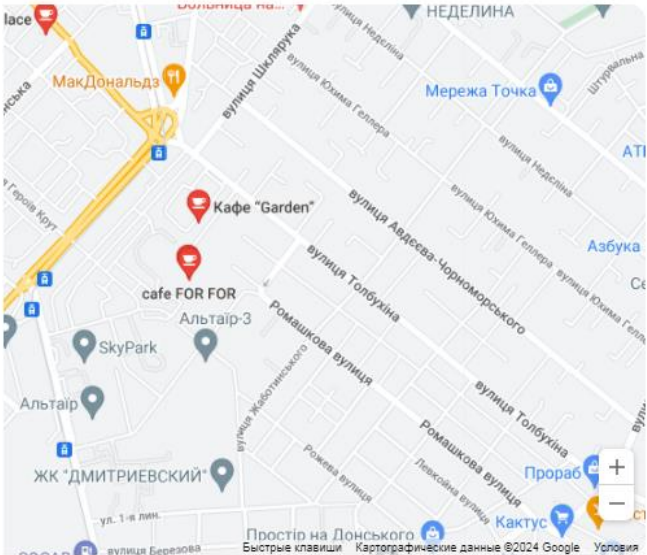
5,0 ★★★★★ (4) · Кофейня

вулиця Толбухіна135, 3

Скоро закроеся · 20:00

Посещение магазина

Другие места →



Джерело: розроблено автором за [39]