

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за освітньою програмою професійного спрямування
«Економіка та планування бізнесу»

на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ТА ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ
ПРОЄКТУ У СФЕРІ ВИРОБНИЦТВА (НА ПРИКЛАДІ СТВОРЕННЯ
ПЕКАРНІ)»**

Виконавець:

студентка ФЕУП

Коломійчук Анна Сергіївна _____

Науковий керівник:

к.е.н., ст. викладач

Деньгуб Валентина Василівна _____

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність кваліфікаційної роботи полягає в тому, що пекарня – стабільний дохід з постійним попитом. Пекарня це відмінний вид малого підприємництва, який підходить майже для будь-якого міста. Адже хліб – усьому голова: це необхідний і корисний продукт, який кожна людина їсть кожен день. Хліб має постійний попит, тому відкриття пекарні – справа стабільна. І, хоч така діяльність і не приносить супер великих доходів, але вона є досить вигідною. Хліб – вічна тема. Люди купують його щодня, отже, на нього завжди буде попит. Популярні не лише класичні рецепти, а й продукція для вегетаріанців, діабетиків, прихильників сирोїдіння, любителів екзотичної кухні. Невеликі приватні пекарні пропонують людям свіжий та смачний хліб. А завдяки тренду на здоровий спосіб життя, дуже популярна бездрожжова випічка, вироби з рисового, гречаного, вівсяного борошна.

Асортимент пекарень співзвучний головному тренду – це «снекофікація» та «перекушування». Цей тренд заснований на перевазі швидкого харчування та виборі більш якісних перекусів (порційна упаковка, батончики, протеїнові шийки, супи та інше). Від повноцінних прийомів їжі городяни відмовляються на користь ситних та смачних перекусів. Свіжа випічка та готова кулінарія – це швидко, смачно та дуже зручно. Плюс випічка чудово поєднується з кавою. Тож пропозиція кавових напоїв у пекарень завжди цікава та різноманітна.

Пекарня – це ще й історія про затишну атмосферу та аромат домашніх плюшок. Крім цього цей тип ресторанного господарства добре зарекомендував себе під час COVID-19.

Кафе–пекарню можливо швидко перепрофілювати в підприємство по виготовленню та доставці гарячої випічки. І в сьогоденних реаліях воєнного стану треба відзначити, що такі заклади можуть буди швидко перепрофільовані для випічки хліба для постраждалого населення. Звісно тут вже не йде мова про прибуток, тут більш важлива мета – порятунок людського життя.

Продукція хлібопекарської галузі є основою продовольчої безпеки України, оскільки передусім хліб споживають всі верстви населення, незважаючи на географічне розташування, рівні доходів та соціально – демографічні відмінності. Хліб і хлібобулочні вироби належать до товарів першої необхідності і входить до споживчого кошика при визначенні мінімального прожиткового мінімуму для населення. Саме тому протягом всього періоду незалежності нашої країни виробництво і реалізація хліба були під посиленою увагою органів виконавчої влади всіх рівнів, а щодо ринків хліба і хлібобулочних виробів періодично проводилися розслідування Антимонопольного комітету України.

В умовах ринкової економіки суб'єкти господарювання зацікавлені в утриманні і зміцненні своїх позицій та отриманні прибутку, достатньому для постійного удосконалення своєї товарної номенклатури, в розвитку і впровадженні нових технологій виробництва. Зважаючи на цінову урегульованість соціальних сортів хліба зокрема та хлібобулочних виробів загалом, а відтак і обмеженість в досягненні високої рентабельності при їх виробництві, підприємства змушені шукати і впроваджувати технічні нововведення, розробляти нові товари та освоювати нові ринки. Одним із ефективних напрямів диверсифікації господарської діяльності

хлібопекарських підприємств є освоєння випуску, налагодження збуту замороженої хлібобулочної продукції.

Мета кваліфікаційної роботи полягає в розробці економічного обґрунтування та проведення оцінки проєкту у сфері виробництва на прикладі створення пекарні, визначення фінансової доцільності, потенційної прибутковості та економічної ефективності даного проєкту, а також оцінки його впливу на місцевий ринок.

Завдання дипломної роботи:

- Вивчити ринок виробництва хлібобулочних виробів, зокрема в Україні та регіоні здійснення проєкту.
- Розробити техніко–економічне обґрунтування для відкриття пекарні, включаючи оцінку капітальних та поточних витрат.
- Визначити необхідні ресурси для запуску проєкту (фінансові, матеріальні, трудові).
- Провести фінансовий аналіз і скласти прогноз руху грошових коштів.
- Розрахувати показники економічної ефективності проєкту, такі як чистий прибуток, рентабельність, період окупності.
- Оцінити ризики та розробити стратегії їх мінімізації.
- Оцінити можливі економічні та соціальні наслідки для регіону від реалізації проєкту.
- Об’єктом дослідження кваліфікаційної роботи є проєкт відкриття пекарні як бізнес-ініціативи у сфері виробництва харчових продуктів.

Предмет дослідження кваліфікаційної роботи – економічні аспекти обґрунтування та оцінки проєкту створення пекарні, включаючи фінансові показники, витрати, доходи, ризики та їхній вплив на загальну ефективність проєкту.

У кваліфікаційній роботі використовуються такі **методи дослідження**: метод аналізу – для поділу об’єкта дослідження на складові; метод синтезу – для комплексної оцінки ефективності діяльності суб’єкта господарювання; метод наукової абстракції – для визначення основних чинників та факторів, що впливають на об’єкт дослідження, економіко-статистичний аналіз, маркетинговий аналіз.

Інформаційна база дослідження. Дані Державної служби статистики України, Укрінформ, стаття Андрейченко А. В., Завертаного Д. В., а також Добрової Н. В., Деньгуб В. В., Райлян О. Г.

Структура та обсяг кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (33 найменувань) та 7 додатків.

Загальний обсяг роботи становить 76 сторінки. Основний зміст викладено на 59 сторінках. Робота містить 16 таблиць, 2 рисунки.

Публікації та апробація результатів дослідження. За результатами проведених досліджень приймала участь у конференціях.

Коломійчук А.С., Кошельок Г. В. Шляхи збільшення прибутку (на прикладі пекарні). Одеса, 2023.

Коломійчук А.С., Осадчий М. Л. Метод найменших квадратів в прогнозуванні розвитку ринку хлібобулочних виробів. Одеса, 2024.

Коломійчук А.С., Деньгуб В. В. Особливості функціонування пекарні в сучасних умовах господарювання. Оpubліковано. Студентська науково-практична конференція ОНЕУ «Сучасні виклики економіки». Одеса, 2025. С. 25–27.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі *«Теоретичні аспекти відкриття власної справи в Україні у сфері виробництва (на прикладі пекарні)»* дипломної роботи розглянуті теоретичні аспекти відкриття власної справи в Україні у сфері виробництва (на прикладі пекарні), а саме характеристику бізнес-ідеї створення власної справи на ринку хлібобулочних виробів, умови організації та здійснення підприємницької діяльності, вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування новоствореної пекарні.

У другому розділі *«Аналітична оцінка можливості новоствореної пекарні»* дипломної роботи надана аналітична оцінка можливості новоствореної пекарні, а саме були розглянуті аналіз ринку хлібобулочних виробів, аналіз внутрішніх конкурентних переваг пекарні та витрат на відкриття пекарні.

Третій розділ *«Економічне обґрунтування доцільності відкриття пекарні»* представляє найбільший інтерес, оскільки присвячений економічному обґрунтуванню доцільності реалізації проєкту. У розділі представлено характеристику життєвого циклу проєкту, розрахунок грошового потоку, аналіз показників економічної ефективності, а також аналіз можливих ризиків і планування заходів щодо їх мінімізації.

ВИСНОВКИ

Розвиток власної справи у сфері виробництва хлібобулочних виробів має значний потенціал в Україні завдяки стабільному попиту на цей вид продукції. Хліб та випічка залишаються базовими продуктами у раціоні більшості населення, а зростання популярності здорового способу життя та індивідуалізованих смакових уподобань створює нові ніші для невеликих приватних пекарень.

Особливістю успішного функціонування міні – пекарень є здатність швидко адаптуватися до змін ринку, пропонувати широкий асортимент продукції, включаючи спеціалізовані вироби (бездріжджовий хліб, безглютенова випічка), а також використовувати якісну та екологічно чисту сировину.

Значущим фактором успіху пекарні є її місце розташування: важливо наблизити виробництво до кінцевого споживача, обираючи місця з високим потоком людей, такі як спальні райони чи місця з активним трафіком.

Для здійснення діяльності новостворена пекарня «Anitta bakery» матиме КВЕД: 56.10 – Діяльність ресторанів та кафе; 10.71 – Виробництво хліба; виробництво свіжих кондитерських виробів.

Новостворена пекарня «Anitta bakery» буде функціонувати як ФОП II групи, зокрема на спрощеній системі оподаткування. Це забезпечує гнучкість ведення бізнесу, мінімізацію витрат і зручність співпраці як з кінцевими споживачами, так і з юридичними особами.

Таким чином, створення пекарні з унікальним асортиментом, якісною продукцією та клієнто-орієнтованим підходом має всі передумови для успішного входження на ринок і забезпечення стабільного розвитку бізнесу навіть за умов економічної нестабільності.

Україна є одним із найбільших виробників хліба у світі, завдяки потужному аграрному сектору та великій площі під засівом зернових, що забезпечує країну необхідною сировиною для виробництва хлібобулочних виробів. Хлібопекарська промисловість є важливою частиною продовольчого комплексу країни, займаючи 6,9% усього обсягу харчової промисловості. Однак, на ринку спостерігаються значні виклики, зокрема, через економічні труднощі, які спричинила війна, а також через підвищення цін на сировину та зниження доступності матеріалів.

Новостворена пекарня, як показує PESTLE та SWOT-аналіз, має конкурентні переваги у вигляді унікальних продуктів за національними рецептами, що відповідають сучасним тенденціям здорового харчування, зручного сервісу. Вигідне розташування в густонаселеному районі (Кадор, 53 Перлина), висока якість інгредієнтів, активна присутність в соціальних мережах і клієнтоорієнтований сервіс.

Однак існують і виклики, такі як високі витрати на екзотичні інгредієнти та необхідність формування стабільної репутації серед споживачів.

Зрозуміло, що пекарня має можливість розширення на внутрішньому ринку, відкриваючи нові філії, та пропонуючи додаткові послуги, такі як доставка або співпраця з кав'ярнями. Однак вона повинна також враховувати потенційні загрози, такі як воєнний стан, карантин чи зниження платоспроможності населення, які можуть вплинути на попит та ефективність роботи.

Для започаткування бізнесу потрібні інвестиції у розмірі 722 843,7 грн. Для відкриття пекарні «Anitta bakery» необхідно взяти кредит у розмірі 300 000 грн. у банківській установі «Приватбанк» під 18% річних строком на 2 роки.

Розрахунки статей поточних витрат свідчать, що загальна сума поточних витрат за рік функціонування пекарні складатиме 2 775 633,72 грн.

План виробництва передбачає річний дохід у 3 000 000 грн за рахунок реалізації понад 51 000 одиниць продукції. Найбільші доходи формують гречано-рисовий хліб (684 000 грн), солодкий хліб, хліб з добавками та пшеничний хліб. Структура продажів збалансована, що забезпечує стабільний фінансовий результат та економічну доцільність проекту.

Проект є фінансово доцільним: $NPV = 155$ тис. грн, $IRR = 32,88\%$, $PI = 1,21$, $ARR = 45,74\%$, період окупності – 2,42 року, з дисконтом – 3,84 року. Це свідчить про ефективність, швидку окупність і стабільний прибуток.

Також варто зазначити, що позитивна динаміка грошового потоку та контрольовані витрати підтверджують здатність проекту генерувати дохід у довгостроковій перспективі. Відносно короткий строк окупності дозволяє швидко повернути вкладені кошти та спрямовувати прибуток на розвиток або масштабування бізнесу. Підводячи підсумки, можна з впевненістю сказати, що пекарня «Anitta bakery» знайдеться місце на ринку хлібопекарень України і створення цього підприємства є вигідним.

АНОТАЦІЯ

Коломійчук Анна Сергіївна «Економічне обґрунтування та оцінка ефективності проєкту у сфері виробництва (на прикладі створення пекарні)».

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, 2025.

У роботі розглядаються теоретичні аспекти відкриття власної справи в Україні у сфері виробництва хлібобулочних виробів: розглянуто бізнес-ідею створення власної справи на ринку хлібобулочних виробів; досліджуються умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні.

Проаналізовано конкурентне середовище у сфері виробництва хлібобулочних виробів та визначені внутрішні конкурентні переваги новостворюваного бізнесу.

Сформовано стартовий капітал на реалізацію проєкту, розраховані поточні витрати та спрогнозовано прибуток від реалізації хлібобулочних виробів в пекарні.

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

Ключові слова: хлібобулочні вироби, бізнес-ідея, поточні витрати, аналіз, прибутковість, ефективність, ризики.

ANNOTATION

Kolomiychuk Anna Serhiivna «Economic substantiation and evaluation of the effectiveness of a project in the field of production (using the example of creating a bakery)»

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship, trade and stock exchange activities» for the educational program «Economics and business planning». Odessa National Economic University. Odessa, 2025.

The paper examines the theoretical aspects of starting own business in Ukraine in the field of bakery products production: the business idea of creating own business in the bakery products market is considered; the conditions for organizing and conducting entrepreneurial activity in Ukraine are investigated.

The competitive environment in the field of bakery products production is analyzed and the internal competitive advantages of the newly created business are determined.

The starting capital for the project is formed, current expenses are calculated and the profit from the sale of bakery products in the bakery is forecasted.

An economic justification of the feasibility of the project implementation is carried out, possible risks of the project implementation and ways to minimize them are characterized.

Keywords: bakery products, business idea, current expenses, analysis, profitability, efficiency, risks.