

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

Кафедра економіки та управління національним господарством

Допущено до захисту  
Завідувач кафедри  
\_\_\_\_\_М.Д. Балджи  
“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2016 р.

**ВИПУСКНА РОБОТА**  
**на здобуття освітнього ступеня бакалавра**  
**зі спеціальності «Економіка підприємства»**

за темою:

**«Економічне обґрунтування проекту створення підприємства з надання  
кейтерингових послуг»**

**Виконавець**  
Студентка ФЕУВ, 7 групи  
Стрельчук А.О.

\_\_\_\_\_

*/підпис/*

**Науковий керівник**  
к.е.н., доцент  
Доброва Н.В.

\_\_\_\_\_ */підпис/*

## **АНОТАЦІЯ**

випускної роботи на здобуття освітнього ступеня бакалавра  
Стрельчук Анастасія Олександрівна  
«Економічне обґрунтування проекту створення підприємства з надання  
кейтерингових послуг»

Одеський національний економічний університет

м. Одеса, 2016 рік

Випускна робота складається з трьох розділів.

У роботі розглядається загальна концепція створення бізнесу з надання послуг кейтерингової компанії в Україні: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу; досліджуються умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні. Проаналізовано конкурентне середовище на ринку ресторанного бізнесу в Україні та визначені внутрішні конкурентні переваги кейтерингової компанії. Розраховано витрати на створення та функціонування кейтерингової компанії. Спрогнозовано прибуток від реалізації послуг кейтерингової компанії. Проведено оцінку економічної ефективності проекту. Проаналізовані можливі ризики та запропоновані заходи щодо їх мінімізації.

### **Ключові слова:**

Ресторанний бізнес, кейтерингові послуги, бізнес-ідея, проект, прибутковість, ефективність

## **ANNOTATION**

final work for obtaining a bachelor's degree education

Strelchuk Anastasia

«Economic justification of project on creation of company to provide catering services»

Odessa National Economic University

Odessa, 2016

Final work consists of three chapters.

The general concept of creation services business catering company in Ukraine: the business-idea of starting a business in the restaurant business; the terms of organization and course of business are investigated in Ukraine. The competitive environment is analyzed at the market restaurant business in Ukraine and by internal competitive advantages catering company. Charges are counted on creation and functioning of catering company. Income from the sale of services was forecasted of of catering. The economic efficiency of the project was reviewed. The possible risks were analyzed and measures to minimize them were proposed.

### **Keywords:**

Restaurant business, catering services, business idea, project, profitability, efficiency

## ЗМІСТ

	стор.
<b>ВСТУП.....</b>	3
 <b>РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ</b>	
1.1. Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку кейтерингових послуг.....	6
1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері кейтерингових послуг.....	11
1.3. Обґрунтування організаційно – правової форми ведення бізнесу.....	14
 <b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ ВІДКРИТТЯ ПІДПРИЄМСТВА СФЕРИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ</b>	
2.1. Загальна характеристика створюваного підприємства.....	21
2.2. Аналіз конкурентного середовища на ринку ресторанного бізнесу.....	30
2.3. Формування стартових витрат на створення ТОВ «AllEat».....	33
2.4. Формування поточних витрат на функціонування ТОВ «AllEat».....	39
 <b>РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ ТОВ «AllEat»</b>	
3.1. Формування прибутку від реалізації послуг ТОВ «AllEat».....	49
3.2. Розрахунок та аналіз показників ефективності проекту.....	51
3.3. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації.....	57
<b>ВИСНОВКИ.....</b>	67
Список використаних джерел.....	69
Додатки.....	73

## ВСТУП

*Актуальність теми випускної роботи.* В даний час найбільшої популярності набуває кейтеринг. Кейтеринг виступає як самостійний вид підприємницької діяльності, який полягає в наданні сервісу з організації харчування, виїзного обслуговування заходів різного призначення, роздрібного продажу готових страв і напоїв, у місцях, обраних замовниками. На практиці під кейтерингом мають на увазі не тільки приготування їжі і доставка, а й обслуговування, сервіровка, оформлення столу, розлив і подача напоїв гостям і тому подібні послуги.

Актуальність відкриття кейтерингової компанії ТОВ «AllEat» пояснюється тим, що унікальність даної послуги полягає в тому, що її якість не поступається стаціонарному ресторанного обслуговування. Кейтеринг буде доречний на яких завгодно видах заходів: презентація, банкет, корпоратив, барбекю, весілля, фуршет, шведський стіл. Якщо коротко підсумувати гідності даного типу послуг, можливо підкреслити, що він універсальний і вкрай зручний. Мобільність дає можливість організувати захід де завгодно: сад на дачі, банкетний зал, особняк і інші місця. Комплексність кейтерингу дає можливість не турбуватися про те, як буде готуватися їжа, накритий стіл. Крім усього іншого, відбувається організація плану заходів, декор, інтер'єр тощо. Тобто якісний кейтеринг дозволяє передати тематичну ідею заходу не лише за допомогою їжі, а й з використанням декору приміщення, якого завгодно місця проведення.

Проблема розвитку громадського харчування є об'єктом дослідження багатьох науковців, зокрема Н. В. Новодворської, Н. О. П'ятницької, Н. І. Морозової, В. В. Смірної та інших.

Питанням підприємництва присвятили свої роботи З. С. Варналій, В. В. Деркалюк, Л. М. Котенко, Л. В. Нападовської, Л. П. Наріжного, В. П. Русалєєва, Л. Ю. Солошенко, Т. Г. Степанової, О. В. Чумак, автори В. І. Карсекін, А. А. Мазаракі, Г. Т. П'ятницька. Проте незважаючи на безперечну цінність напрацювань зазначених дослідників залишаються питання, які вимагають свого

подальшого опрацювання, зокрема щодо специфіки, можливості та доцільності організації підприємницької діяльності в окремих сферах національної економіки.

Викладене вище зумовило вибір теми дослідження, постановку її мети та завдань.

**Мета випускної роботи:** дослідити теоретичні, методологічні аспекти та прикладні аспекти створення кейтерингової компанії ТОВ «AllEat».

Досягнення поставленої мети обумовило необхідність вирішення таких завдань:

- розглянути теоретичні аспекти започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу;
- вивчити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні;
- запропонувати концепцію створення нової кейтерингової компанії та обґрунтувати вибір організаційно-правової форми новостворюваного бізнесу;
- проаналізувати конкурентне середовище на ринку ресторанного бізнесу в Україні та в м. Одеса;
- провести SWOT-аналіз створюваного підприємства;
- сформулювати витрати на створення та функціонування бізнесу;
- спрогнозувати прибуток від реалізації продукції та послуг кейтерингової компанії ;
- розрахувати показники економічної ефективності проекту;
- проаналізувати можливі ризики при відкритті та функціонуванні кейтерингової компанії та запропонувати заходи щодо їх запобігання.

**Предмет дослідження** – бізнес-проекування започаткування власної справи.

**Об'єкт дослідження** – процес обґрунтування доцільності створення кейтерингової компанії ТОВ «AllEat» у м. Одеса.

**Методи дослідження.** Для вирішення поставлених завдань в роботі використовувалися різні методи. Методи теоретичного узагальнення і порівняння (аналіз і синтез, індукція і дедукція) – для дослідження теоретичних та

організаційних аспектів проблеми. Методи збирання, зведення та групування, узагальнення та економіко-статистичні методи – для вивчення та відображення тенденцій на ринку. Застосувалися комп'ютерні програми для обробки й аналізу інформації.

*Інформаційною базою дослідження* слугували наукові публікації та монографічні видання вчених, нормативно-законодавчі акти України, матеріали наукових конференцій і досліджень, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, дані звітності офіційних статистичних збірників.

## ВИСНОВКИ

У випускній роботі проведено економічне обґрунтування проекту створення підприємства з надання кейтерингових послуг.

За результатами проведеного дослідження було отримано такі висновки.

1. На сьогоднішній день ресторанний бізнес дуже актуальний і стрімко розвивається вперед. Доказом тому існує кейтеринг. Кейтеринг, як самостійний вид обслуговування з'явився на ринку послуг закладів ресторанного господарства України не так давно, але з кожним роком стрімко розвивається і вдосконалюється.

Кейтеринг індустрія - це сфера громадського харчування, пов'язана з наданням послуг на віддалених точках, з організації харчування співробітників компаній і приватних осіб в приміщенні і на виїзному обслуговуванні, а також здійснюють обслуговування заходів різного призначення та роздрібний продаж готової кулінарної продукції.

Кейтеринг успішно прогресує завдяки своїй мобільності, зручності. Комплексність кейтерингу дає можливість споживачам не турбуватися про те, як буде готуватися їжа. Також кейтеринг дозволяє передати тематичну ідею заходу з використанням декору приміщення.

2. Кейтерингова компанія зареєструється під назвою ТОВ «AllEat», яка планує відкритися у місті Одеса, за адресою: вул. Генерала Петрова 9.

ТОВ «AllEat» буде задовольняти потреби споживачів з різними рінями доходів. ТОВ «AllEat» буде працювати на спрощеній системі оподаткування, третя група платників єдиного податку, зі ставкою 5% від доходу для неплатників ПДВ.

3. Планується відкриття компанії – юридичної особи ТОВ «AllEat», основною метою якої буде організація заходів із приготуванням та поданням страв і обслуговуванням банкетів. Приміщення буде розташовано на двох поверхах загальною площею 341м<sup>2</sup>. На першому поверсі планується офіс, а в

підвальному приміщенню будуть знаходитися приміщення для виробничого циклу.

4. Виручка ТОВ «AllEat» від надання кейтерингових послуг буде складати 292670,0 грн за місяць, а за рік близько 3512040,0 грн. Спланувати вірний обсяг реалізації послуг неможливо, так як важливу роль грає сезонність. Протягом року формат і тематика проведених заходів змінюються, і багато в чому залежать від свят, що відзначаються в цей період, а також погодні умови, так як багато заходів клієнти бажають проводити на природі.

5. Основні сильні сторони діяльності ТОВ «AllEat», які відрізняють діяльність ТОВ «AllEat» серед других закладів громадського харчування, це, по-перше, що має значення місцезнаходження ТОВ «AllEat», тому що, представники компанії зможуть виїхати у будь-який район міста Одеси та Одеської області, вони зможуть виїжджати на обрану замовником територію. По-друге, повара ТОВ «AllEat», зможуть приготувати будь-яку страву, тобто певного меню не має, але має меню для різної специфіки заходів. По-третє, ТОВ «AllEat» буде мати можливість організувати будь-який захід: від офісних обідів до весілля. По-четверте, ТОВ «AllEat», буде спеціалізуватися не тільки на доставці їжі, але й співпрацювати із різними компаніями, яким зможуть організувати повний набір святкових послуг.

6. Для започаткування бізнесу необхідність інвестицій складає 480000 грн, так як сума власного капіталу складає 140000 грн, то 340000 грн необхідно взяти у кредит. Планується взяти кредит у «Приват банк», під 16 % річних.

7. Поточні витрати на функціонування компанії за рік будуть складати 2900675,6 грн.

8. Фінансовий результат (прибуток) складатиме 611364,4 грн за рік функціонування ТОВ «AllEat», на наступний рік очікується більше прибутку, так як завдяки рекламі попит на послугу підприємства буде зростати, та не планується брати кредит. Після виплати єдиного податку, сума чистого прибутку складатиме 580796,18 грн, а сума грошового потоку за рік складатиме 606875,78 грн.



9. Розраховані показники ефективності проекту свідчать, що ТОВ «AllEat» окупиться за 9 місяців свого функціонування. Чиста сьогоднішня вартість (чистий приведений дохід) за рік функціонування складає 5500,62 грн. При цьому індекс прибутковості дорівнює 1,01. Внутрішня норма прибутковості складає 12,4%.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Історія розвитку кейтеринга [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.gccatering.com.ua/news/view/meropriyatiya\\_keyteringa\\_istoriya\\_stanovlenie\\_razvitie](http://www.gccatering.com.ua/news/view/meropriyatiya_keyteringa_istoriya_stanovlenie_razvitie)
2. Сушальская Т. Кейтеринг: новые возможности ресторанного бизнеса [Текст] / Т. Сушальская // Бухгалтерия. – 2008. – № 21. – С. 47.
3. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/skavronska2.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/skavronska2.htm)
4. Кононенко Т. П. Сучасний кейтеринг / Т. П. Кононенко, В. О. Єфімова [Текст] // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. – Харків : ХДУХТ, 2006. – Вип. 2 (4). – С. 264.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. і доп. – К. : Центр навчальної літератури, 2011. – 584 с.
6. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні [Електронний доступ]. – Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/yashyna.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/yashyna.htm)
7. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства, новинка «Кейтеринг» [Текст] / В. В. Архіпов. – К. : Центр навчальної літератури «Інкос», 2007. – 280 с.
8. Кейтеринг – Міжнародний туризм и сфера послуг [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://pidruchniki.com/10310208/turizm/keytering>

9. Основні організації кейтерингу [Електронний доступ]. – Режим доступу: <http://r.bookap.info/work/251560/Osnovi-organ-zac-kejter>
10. Про послугу: виїзне обслуговування (кейтеринг) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kordelia.kiev.ua/index-4.htm>.
11. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [затверджені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. – № 219] [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/l>
12. Закон України про підтвердження відповідності від 15.01.2015 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2406-14>
13. Державна реєстрація суб'єктів підприємницької діяльності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://pidruchniki.com/17950623/ekonomika/derzhavna\\_reyestratsiya\\_subyektiv\\_pidpriyemnikskoyi\\_diyalnosti](http://pidruchniki.com/17950623/ekonomika/derzhavna_reyestratsiya_subyektiv_pidpriyemnikskoyi_diyalnosti)
14. Волков Ю.Ф. Введення в готельний і ресторанний бізнес: навчальний посібник [Текст] / Ю.Ф. Волков. – М., 2009. – 272 с.
15. Структура харчових закладів в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://tourlib.net/books\\_ukr/arhipov2.htm](http://tourlib.net/books_ukr/arhipov2.htm)
16. Сич В. Топ найкращих ресторанів в Україні [Текст]/ В.Сич// Фінанси України. – 2015 рік. –№ 2. – С. 56 с.
17. Закон України про внесення змін до Податкового кодексу України та деяких законів України щодо застосування реєстраторів розрахункових операцій [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/569-19>
18. Державна фіскальна служба України [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://if.sfs.gov.ua/media-ark/news-ark/print-185283.html>
19. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент:навчальний посібник / [Л.І. Нечаюк Н.О. Нечаюк] – К. , 2010. – 97 с.
20. Найт Ф. Ризик, невизначеність і прибуток[Текст] / Ф. Найт. – М. : Справа, 2003. –360 с.

21. Рух грошового потоку: Економіка. [Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
[http://pidruchniki.com/18060203/ekonomika/groshoviy\\_potik](http://pidruchniki.com/18060203/ekonomika/groshoviy_potik)
22. Обґрунтування доцільності інвестування / оцінка ефективності інвестицій [Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
[http://pidruchniki.com/14940511/investuvannya/obgruntuvannya\\_dotsilnosti\\_investuvannya](http://pidruchniki.com/14940511/investuvannya/obgruntuvannya_dotsilnosti_investuvannya)
23. Слав'юк Р.А. Фінанси підприємств: навчальний посібник/ Р.А. Слав'юк, – К.: Знання, 2013. –55 с.
24. Пригожин І. Кінець визначеності. Час, Хаос і нові закони Природи. – Динаміка RAS, 2001. – С. 143.
25. Докладніше про Майбутнього ВАРТІСТЬ: Боді З., Мертон Р. К. Фінанси: Пер. з англ. – М.: Вільямс, 2009. – С. 158-165.
26. Вартість грошей у часі [Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
<http://buklib.net/books/24284/>
27. Коломієць Г.М. Категорія "ризик" в дискусії сучасної економічної теорії [Електронний ресурс] /Г.М. Коломієць, Ю.Г. –2010. – № 921. – Режим доступу: <http://dspace.univer.kharkov.ua/bitstream/123456789/6831/2/Kolomiets.pdf>
28. Ляшенко О.М. Концептуалізація управління економічною безпекою підприємства : [монографія]/ О.М. Ляшенко. – Луганськ : Вид-во СНУ ім. В. Даля, 2011. – 400 с.
29. Леонт'єва Ю.Ю. Класифікація ризиків виробничої діяльності готельного підприємства[Електронний ресурс] / Ю.Ю. Леонт'єва, Д.С. Почепинець // Науково-технічний збірник. — 2012. — № 102.— [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://eprints.kname.rusuk.ua>
30. Мігус І.П. Необхідність розмежування понять "загроза" та "ризик" при діагностиці економічної безпеки суб'єктів господарювання/ І.П. Мігус, С.М. Лаптев [Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
<http://www.economy.nauka.com.ua/index.php?operation=1&iid=821>

31. Лобачова Є. Н. Економічна теорія : навчальний посібник / Є. Н. Лобачова, –К. : Знання, 2012 р. - с. 343.
32. Вдосконалення процесу управління економічними ризиками при прийнятті народногосподарських рішень: навчальний посібник/ за ред. Балджи М. Д. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/709/1>
33. Пойда-Носик Н.Н. Ризики і джерела загроз фінансовій безпеці акціонерних товариств у сучасних умовах/ Н.Н. Пойда-Носик. [Електронний ресурс] – Режим доступу: [www.teologia.org.ua/20110920172/statti/dokladi/riziki-i-djerela-zagroz-finansoviie-bezpeci-akcionernix-tovaristvu-suchasnix-umovax-172.html](http://www.teologia.org.ua/20110920172/statti/dokladi/riziki-i-djerela-zagroz-finansoviie-bezpeci-akcionernix-tovaristvu-suchasnix-umovax-172.html)
34. Балджи М.Д. Управління економічними ризиками в інноваційній діяльності підприємств / М.Д. Балджи // Науковий віник ОНЕУ; зб. наук.пр. – Одеса, 2013. - Вип. 18 (197). – С – 207
35. Шляхи щодо вибраної стратегії в умовах ризикових ситуацій [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.frontmanagement.org/fomants-732-1.html>