

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки та планування бізнесу

Допущено до захисту
Завідувач кафедри
д.е.н, професор Балджи М.Д.
“ ____ ” _____ 2017р.

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

за темою:

«Економічне обґрунтування проекту створення кондитерської»

Виконавець

студентка факультету економіки і управління
підприємництвом

Варданян Аїда Єгішеївна _____
(підпис)

Науковий керівник

старший викладач

Каражия Едуард Андрійович _____
(підпис)

Одеса 2017

ЗМІСТ

Стор.

ВСТУП	3
 РОЗДІЛ 1. ТЕОРИТИЧНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ	
1.1 Загальна характеристика підприємств ресторанного господарства.....	5
1.2 Умови здійснення підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства.....	11
1.3 Вибір організаційно-правової форми новостворюваного бізнесу та системи оподаткування.....	18
 РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ	
2.1 Аналіз ринку ресторанного господарства в Україні.....	22
2.2 Аналіз конкурентів та споживачів на ринку ресторанного господарства.....	27
2.3. Загальна характеристика та SWOT - аналіз кондитерської «Laki».....	34
2.4. Формування витрат на відкриття кондитерської «Laki».....	39
 РОЗДІЛ 3 ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ «Laki»	
3.1 Формування поточних витрат на функціонування кондитерської.....	45
3.2 Прогнозування прибутку від реалізації та оцінка ефективності проекту.....	52
3.3. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації.....	57
ВИСНОВКИ	62
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	65
ДОДАТКИ	69

ВСТУП

Актуальність теми випускної роботи. Малий бізнес як інституційний сектор економіки давно став домінуючим за чисельністю та обсягами виробництва у провідних країнах світу. Малі підприємства забезпечують гнучкість та стійкість економічної системи, наближують її до потреб конкретних споживачів та водночас виконують важливу соціальну роль, надаючи робочі місця та забезпечуючи джерело доходу для значних прошарків населення. В Україні кількість новостворених малих підприємств з кожним роком росте, але навіть попри постійне вдосконалення законодавчої бази та більш-менш стабільної економічної обстановки в країні, відкриття власної справи - це доволі великий ризик.

Проблема розвитку ресторанного господарства є об'єктом дослідження багатьох науковців, зокрема Апопій В.В., Архіпов В.В., Балабанова Л.В., Бойчук І. М., Валеви́ч Р. П., Власова Н.О, Горпинченко А. П., Даніалі Ф., Дружиніна В. В., П'ятницька Г., Петрук Ю. та інші.

Питанням підприємництва присвятили свої роботи Антонова В. А., Гопинко Т.М., Гончарова Н.П., Кравченко О. М., Найдюк В.А., Смолін І.В., Пешенкова Л.А., Фролова Л.В. та інші.

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

У дипломі детально обґрунтовано започаткування підприємницької діяльності в харчовій сфері, пов'язаної з відкриттям кондитерської в орендованому приміщенні.

Мета випускної роботи – дослідити теоретичні, методичні та прикладні аспекти створення кондитерської «Laki».

Досягнення поставленої мети обумовило необхідність вирішення таких **завдань:**

- розглянути теоретичні аспекти започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства;

- вивчити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні;

- запропонувати концепцію створення нової кондитерської та обґрунтувати вибір організаційно-правової форми новостворюваного бізнесу;

- проаналізувати конкурентне середовище на ринку ресторанного господарства в Україні та в м. Одеса;

- провести SWOT-аналіз створюваного підприємства;

- сформулювати витрати на створення та функціонування бізнесу;

- спрогнозувати прибуток від реалізації продукції кондитерської;

- розрахувати показники економічної ефективності проекту;

- проаналізувати можливі ризики при відкритті та функціонуванні кондитерської та запропонувати заходи щодо їх запобігання.

Предмет дослідження – бізнес-проекування започаткування власної справи в сфері харчування.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення кондитерської на ринку закладів харчування м. Одеса.

Методи дослідження. У випускній роботі використані наступні методи дослідження:

- загальнонаукові: аналогія, системний аналіз;
- економіко-статистичного аналізу: табличний, графічний, групування, класифікації;
- маркетингові: SWOT-аналіз, матричний, спостереження, опитування;

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

Узагальнене економічне обґрунтування ефективності реалізації проекту відкриття кондитерської «Laki» представлено наступними тезисами:

1. Сфера ресторанного господарства є великою організаційно-господарською системою, метою якої є задоволення життєвих потреб населення у послугах з організації харчування та організації відпочинку та/або дозвілля. Досить вагомий вплив на формування ресторанного бізнесу сприяє загальна соціально-економічна ситуація в країні.

2. Відкриття закладу ресторанного господарства узгоджується з органами місцевого самоврядування, установами державної санітарно-епідеміологічної служби у встановленому законодавством порядку. Засоби вимірювальної техніки в будь-якому ресторані, кафе повинні бути в справному стані і мати чіткий відбиток перевірного клейма і проходити перевірку у встановленому законодавством порядку. На торгово-технологічне устаткування, інвентар і посуд, що підлягають обов'язковій сертифікації, суб'єкт господарської діяльності повинен мати сертифікат відповідності.

3. Наявність деструктивних явищ в економіці України призводить до незначного розвитку підприємств ресторанного господарства, що проявляється в повільному зростанні кількості популярних серед населення закладів громадського харчування та скороченні непривабливих із різних причин закладів.

4. В Україні заклади ресторанного господарства з кожним роком стають більш різноманітними: заклади з середніми цінами зі стильним інтер'єром, акцентом на відповідну кухню (італійську, українську, японську, тайську, грузинську та ін.) і грамотним менеджментом; елітні заклади зі сформованою аудиторією й іміджем «модного місця» (в кожному місці це трактується по-своєму). В тренді пан-азійська кухня; заклади з бенкетною специфікою.

5. Особливим попитом користуються зали на 100 і більше місць; нові формати – «не-кафе» (розрахунок не за їжу-напої, а за проведений час), йогуртерії, кафе фрі-фло, заклади з незвичайною кухнею або акцентним блюдом,

еко-ресторани, пересувні кав'ярні, кафе-кондитерські ; арт-ресторани і ресторани з активною розважальною програмою.

6. Ресторанне господарство в Україні на сьогоднішній день являється дуже привабливою сферою діяльності, оскільки цей ринок тільки розвивається – присутні «ниші», які потребують заповнення. У зв'язку з тим, що в даний час існує величезна кількість конкурентів у сфері ресторанного господарства, пильну увагу слід звернути на місце розташування майбутнього кондитерської «Laki». Таким чином було вирішено відкривати кондитерську «Laki» у центрі міста Одеси за адресою вулиця Грецька 1 у новому торговельному центрі «Греческий». В даному центрі планується зняття в оренду приміщення площею 214 м² для обладнання під кондитерську.

7. Кондитерська «Laki» буде мати статус фізичної особи – підприємця (ФОП), та працювати на спрощеній системі оподаткування – третя група.

8. Кондитерська «Laki» буде працювати з 08:00 до 21:00 кожен день без вихідних. У головному залі буде розташовано 15 столиків однакового розміру на 60 посадочних місць. Меню кафе пропонує широкий вибір кондитерських виробів. Поряд з кондитерською розташовуються три основні конкуренти: «МакКафе», «Львівська майстерня шоколаду», «Marry-Barry».

9. Основними споживачами кондитерської «Laki» будуть: місцеві жителі, туристи, офісні співробітники, студенти та звичайне перехлжи.

10. Для створення кондитерської необхідно залучити стартовий капітал в розмірі 798 000 грн. В структурі стартового капіталу найбільшу питому вагу в загальному обсязі займають витрати на придбання спеціального обладнання в розмірі 323 000 грн. Далі ідуть витрати на придбання допоміжного обладнання – 150 300 грн. та витрати на оренду приміщення – 128 400 грн..

11. Стартовий капітал кондитерської «Laki» буде на 62,4% складатись з власних коштів у розмірі 498 000 грн., інші 37,6% – складатиме позика в АКБ «Приват Банк» у розмірі 300 000 грн. на 1 рік під 20% річних.

12. На основі зроблених розрахунків заплановано, що за перший рік своєї економічної діяльності кондитерська «Laki» планує отримати виручку від реалізації продукції у сумі 4 350 250,8 грн.

13. . Сума грошового потоку за перший рік складе 909,65 тис. грн. Ставка дисконтування складає 25 %. Сьогоднішня вартість за перший рік складає 727,72 тис. грн., за другий 1 164,35 тис. грн., а за третій рік - 1 397,22 тис. грн..

За розрахунковий період проекту - 5 років, чиста сьогоднішня вартість склала 2 280,03 тис. грн. Індекс прибутковості дорівнює 2,86 – що говорить про ефективність проекту. Період окупності склав 0,89 року – Зщо являється приємнішим показником для цієї галузі. Дисконтований період окупності проекту склав 1,11 року. Внутрішня норма прибутковості для кондитерської «Laki» складає 61,56 %.

14. Сума маржинального доходу складає 2 755,8 тис. грн. за рік. Доля маржинального доходу у виручці складає 0,76 за рік.

Необхідний об'єм реалізації продукції для беззбиткової діяльності кондитерської «Laki» складає 2 346,82 тис. грн. за рік. Запас фінансової стійкості для кондитерської «Laki» складає 35,26 %.

15. Проведені розрахунки показників дозволяють зробити висновок, що проект створення кондитерської «Laki» є ефективним та рекомендованим до реалізації. В процесі своєї економічної діяльності кондитерська зустрінеться з багатьма можливими ризиками, але при ефективному управлінні зможе їх подолати та мінімізувати втрати від них.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В.В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
3. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281-2004 зі змінами : [затв. Наказом Держспоживстандарту України від 31.03.2004 р. № 59]. – [Чинний від 01.07.2004 р.]. – К. : Держстандарт України, 2004. – 11 с. – (Національний стандарт України).
4. Кравченко О. М. Використання понятійного апарату класифікації діяльності в сфері ресторанного господарства / О. М. Кравченко // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. – 2015. – № 10. – С. 74-78.
5. Горпинченко А. П. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства / А. П. Горпинченко // економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – № 1. – с. 395–402.
6. Постанова від 5 червня 2013 р. № 440 Київ «Про затвердження Порядку подання і реєстрації декларації відповідності матеріально-технічної бази суб'єкта господарювання вимогам законодавства з питань пожежної безпеки»[Електронний ресурс].
7. Закон України від 15.05.2003 № 755-IV «Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань»[Електронний ресурс]. – 15.
8. НАКАЗ 09.12.2011 № 1588 «Про затвердження Порядку обліку платників податків і зборів». – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z1562>
9. П'ятницька Г. розвиток ресторанного господарства в Україні: структурні трансформації, фінансова стійкість підприємств, прогнози / Г. П'ятницька, О. Григоренко, В. Найдюк // економіст. – 2013. – № 11. – с. 37–45

10. Науковий форум. [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://www.bnwes.info>
11. КВЕД-2010. [Електронний ресурс]. Режим доступу:
http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10_i.html
12. Конституція України. Режим доступу:
<http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80>
13. Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" Режим доступу: "<http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>
14. Зайцева Г.Т., Гопинко Т.М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів : Підруч. Для проф.. техн.. навч. закладів. – К.: Вікторія, 2002. -400с.
15. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : Навчальний посібник. – Суми: ВДТ «Університетська книга», 2009. – 462с.
16. Економіка підприємства: підручник / Г.О. Швиданенко, В.Г. Васильков, Н.П. Гончарова [та ін.]; за заг. ред. Г.О. Швиданенко. – К.: КНЕУ, 2009. – 598 с.
17. Закону України від 24.12.2015 р. №909-VIII «Про внесення змін до Податкового кодексу України та деяких законодавчих актів України щодо забезпечення збалансованості бюджетних надходжень у 2016 році». [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/909-19>
18. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
19. Європейську кухню українізують: [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://kyiv.comments.ua/article/2015/04/20/085539.html>
20. Даніалі Ф. дослідження загальних тенденцій ринку ресторанного господарства України / Ф. Даніалі // економіка промисловості. – 2012. – № 3–4. – с. 29–34
21. Дидковская М. Наши люди, к сожалению, больше думают о порциях, чем о качестве / М. Дидковская // Ресторанный бизнес Украины за 10 лет:

- производственно-практический журнал профессионалов ресторанного бизнеса. – 2013. – № 1–2 (100). – С. 50–53.
22. Аветисова А. О. Ресторанні мережі: конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку / А. О. Аветисова // Вісник соціально-економічних досліджень. - 2013. - № 28. - С. 117-123.
23. Дружиніна В. В. Оцінка практики функціонування національного ринку ресторанних послуг. – Вісник Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського. Кременчук – 2016. – № 2 /2016 – С. 53–57.
24. Антонова В. А. Конкуренція і управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного господарства /В. А. Антонова // Науковий вісник Полтавського університету споживчої кооперації України. - 2012. - № 1 (21). - С. 54-57
25. Петрук Ю. Актуальні завдання управління розвитком підприємств ресторанного господарства в Україні / Ю. Петрук // Схід. – 2014. – № 4. – С. 41–47.
26. Національна ресторанна премія СІЛЬ. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://saltawards.com/uk/>
27. Сайт про подорожі. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.tripadvisor.ru/>
28. Аналіз ринку кондитерських виробів України. [Електронний ресурс]/ — Режим доступу : <http://pro-consulting.com.ua/analiz/pitanie/kond/index1.html/>
29. Бойчук І. М., Харів М. С., Хопчан М. І., Піча Ю. В. Економіка підприємства. Навч. пос. - К., 2001
30. Варналій З.С. Основи підприємництва: навч. посібник / З.С. Варналій. – 3-є вид., випр. і доп. – К.: Знання-Прес, 2006. – 350 с.
31. Інтернет-магазин для кондитерів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lavar.com.ua/>
32. Задоя А. Прибуток економічний // Економічна енциклопедія. – Т.3. – К.: «Академія», 2002. – С. 52.

- 33.Баб'як М. Н., Пешенкова Л. А., Рибчук А. В. Економічна теорія. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – С. 82-91.
- 34.Ризики у сучасному бізнесі / П.Г. Грабовый, С.Н. Петрова, С.И.Полтавцев, К.Г. Романова, Б.Б. Хрусталеv, С.М. Яровенко. – М.: Изд-во «Аланс»,1994. – 200 с.
- 35.Карпов В.А., Улибіна В.А. Проектний аналіз (конспект лекцій та практичні завдання) – Одеса, 2005 – 151 арк.