

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

Кафедра економіки та планування бізнесу

Допущено до захисту
Завідувач кафедри
_____ М.Д. Балджи
“ ” _____ 2017 р.

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

за темою:

«Економічне обґрунтування проекту створення пекарні»

Виконавець

Студентка 4 курсу, 6 групи ФЕУП

Головченко Ольга Іванівна

/підпис/

Науковий керівник

к.е.н, доцент

Сментина Наталія Валентинівна

/підпис/

АНОТАЦІЯ

випускної роботи на здобуття освітнього ступеня бакалавра
Головченко Ольги Іванівни

«Економічне обґрунтування проекту створення пекарні» Одеський
національний економічний університет м. Одеса, 2017 рік

Економічне обґрунтування проекту створення пекарні

Випускна робота складається з трьох розділів.

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

Ключові слова:

Випікання хлібу, бізнес-ідея, проект, прибутковість, ефективність.

ANNOTATION

final work on obtaining a bachelor's degree education

Golovchenko Olga

" The economic justification for creating the bakery project "

Odessa National Economic University

Odessa, 2017

Final work consists of three sections.

The paper discusses the General concept of a business for the production of grain in Ukraine is considered the business idea of starting a business in the field of baking bread; investigated the conditions of organization and business activity in Ukraine. Analysis of the competitive environment in the market of bakeries in Ukraine and by internal competitive advantages bakery. Calculated the costs of establishing and operating bakery. Predicted a profit from the sale of services bakery. The evaluation of the economic efficiency of the project. The possible risks and proposed measures to minimize them.

Keywords:

Baking bread, business idea, project profitability, efficiency.

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ЗАПОЧАТКУВАННЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ З ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	
1.1. Характеристика бізнес-ідеї з відкриття пекарні в Україні.....	6
1.2. Правові та організаційні засади забезпечення якості та безпеки виробництва хліба та хлібобулочних виробів..	12
1.3. Вибір організаційно-правової форми бізнесу та системи оподаткування.....	17
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ПЕКАРНІ «СЛОВ'ЯНКА»	
2.1. Аналіз конкурентного середовища на ринку хліба та хлібобулочних виробів міста Одеса.....	22
2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг пекарні.....	30
2.3. Формування стартового капіталу та поточних витрат підприємства.....	35
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ ПЕКАРНІ «СЛОВ'ЯНКА»	
3.1. Формування прибутку від реалізації	51
3.2. Розрахунок та аналіз показників ефективності проекту	54
3.3. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації....	57
ВИСНОВКИ	62
Список використаних джерел	64

ВСТУП

Актуальність теми випускної роботи. У наш час хліб не вимагає особливого представлення, він завжди користувався попитом і завжди буде ним користуватися, оскільки цей вид продукції відноситься до товарів першої необхідності. Звичайно ж, що ринок досить сильно заповнений підприємствами, які випікають хліб, але актуальність створення ТОВ "Слов'янка" полягає не в тому, щоб стати черговим типовим підприємством у цій сфері, а намагатися запропонувати нові ідеї, новий асортимент для більш повного та якісного задоволення потреб споживачів. Більшість підприємств виготовляють абсолютно звичайний хліб, тому з'являється сенс виготовляти не "Бородінський" і "Обідній", а інші види хліба з історією і традиціями інших країн. Саме ця ідея і покладена в основу розробки бізнес-плану створення міні пекарні ТОВ "Слов'янка".

Питання розвитку хлібопекарської галузі України постійно досліджували в своїх працях вітчизняні й зарубіжні науковці, такі як О. М. Васильченко, О. А. Опря, М. М. Перелигін, М. В. Нетяжук, В. І. Дробот, О. В. Шубравська, М. М. Білоусова та ін. Окремо потрібно відмітити праці Л. І. Карнаушенка, Ю. Л. Труші, С. Петрухи, М. П. Сичевського, Л. М. Чернелевського, сферою досліджень яких є стан виробничо господарської діяльності хлібопекарських підприємств України.

Водночас у сучасній науковій літературі відсутній комплексний підхід до вирішення проблем галузі хлібопекарства, удосконалення політики державного її регулювання, інтенсифікації розвитку промислових хлібопекарських підприємств у депресивних регіонах. Також, потрібно зазначити, що на сьогоднішній день ще недостатньо розкриті питання ефективності функціонування хлібопекарських підприємств на регіональному рівні та напрями підвищення ефективності виробництва хліба і хлібобулочних виробів у нових ринкових умовах господарювання. Важливість подолання економічної кризи на підприємствах хлібопекарської

промисловості потребує розроблення комплексного підходу до її проблем і дає підстави стверджувати про необхідність проведення постійного моніторингу й аналізу діяльності підприємств даної галузі для отримання найбільш повної інформації про реальний стан справ і використання її для розроблення заходів з удосконалення управління цими підприємствами.

Мета випускної роботи: дослідити теоретичні, методологічні та прикладні аспекти започаткування власної справи з виробництва хлібобулочних виробів.

Досягнення поставленої мети обумовило необхідність вирішення таких завдань:

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

Предмет дослідження –бізнес-проекування започаткування власної справи у хлібопекарській галузі.

Об'єкт дослідження –процес обґрунтування доцільності створення пекарні ТОВ «Слов'янка» 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 такі як Excel та Word 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

В випускній роботі обґрунтовано започаткування підприємницької діяльності в хлібопекарській галузі.

Проведені дослідження дозволяють зробити висновки.

1. Створення хлібопекарні є актуальним, так як виробництво хлібопекарної продукції, як продукції першої необхідності, користується високим попитом. Було вирішено створювати міні-пекарню, так як є низка переваг перед великими пекарнями, а саме мобільність і можливість виготовлення дрібно штучних хлібних виробів, на ринку хлібопекарної продукції не має самих прямих конкурентів, відповідно міні-пекарня займе свою нішу на ринку хлібопекарної продукції. Основними перевагами створюваної міні-пекарні перед конкурентами є можливість виготовлення нових видів продукції за бажанням покупця, а також відкритість до співробітництва з різними підприємствами.

2. Планується відкриття міні пекарні зі статусом юридичної особи – товариство з обмеженою відповідальністю під назвою «Слов'янка». Працювати ТОВ «Слов'янка» буде на спрощеній системі оподаткування 3 групи. Розташовуватися міні пекарня буде в орендованому приміщенні (загальною площею 200 м²) за адресою: м. Одеса, вул.ак.Сахарова, 55. Вартість оренди приміщення складає 7000 грн за місяць.

3. Для того того, щоб задовольнити різноманітні смаки споживачів міні пекарня «Слов'янка» буде випускати наступні види хлібобулочних виробів:

- пшеничний хліб білий;
- хліб італійський з родзинками;
- хліб чорний з висівками;
- житній хліб;
- булка французька;
- круасан з шоколадом;
- коровай «Святковий»;

- булка «Ласунка»;
- булка з маком;

4. Для започаткування бізнесу потрібні інвестиції у розмірі 728966 грн. Для відкриття ТОВ «Слов'янка» планується взяти кредит у розмірі 200000 грн у банківській установі «Райффайзенбанк Аваль» під 21 % річних строком на 2 роки.

Сума кредиту з урахуванням відсотку за рік складатиме 132375 грн.

5. Розрахунки статей поточних витрат свідчать, що загальна сума поточних витрат за рік функціонування міні пекарні складатиме 909109 грн.

6. Виручка від реалізації хлібопекарної продукції за рік –1000000 грн. Грошовий потік за рік функціонування пекарні буде дорівнювати 144611 грн.

7. Провівши усі розрахунки показників ефективності, можна зробити висновок про те, що діяльність ТОВ «Слов'янка» є вигідною і доцільною. Так як починаючи з 1 року показники з кожним роком підвищуються і підприємство отримує прибуток, термін окупності склав 13,65 місяців або 1 рік 3 місяця та 5 днів.

Підводячи підсумки, можна з впевненістю сказати, що ТОВ «Слов'янка» знайде місце на ринку хлібопекарень України і створення цього підприємства є вигідним.

Отже, доки наша продукція буде якісною, свіжою, смачною, корисною, доти в нас буде гарна репутація і багато споживачів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Андрійчук В. Г. Метод аналізу оболонки даних (ДЕА) у вимірі та оцінці ефективності діяльності підприємств/ В. Г. Андрійчук, Р. В. Андрійчук // Економіка АПК. – 2011. – № 7. – С. 81-87.
2. Аналіз прибутку і рентабельності [Електронний ресурс]. – Режим доступу:http://ua-referat.com/Аналіз_прибутку_і_рентабельності
3. Аналіз фінансових результатів діяльності підприємства – Режим доступу: http://pidruchniki.com/1151051341354/ekonomika/analiz_finansovih_rezultativ_diyalnosti_pidpriyemstva-
4. Виробництво хлібобулочних виробів [Електронний ресурс].–Режим доступу:<http://ua-referat.com/>
5. Волкова С.Ф. Проблеми ефективного розвитку хлібопекарної галузі України/ С.Ф. Волкова // Продовольча безпека: світові тенденції та національні особливості : матер. наук.-практ. конф. (25 вересня 2014 р., м. Одеса). – Одеса: Фенікс, 2014. – С. 43-47.
6. Державна служба статистики [Електронний ресурс]. –Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua/>.Статистичний щорічний України за 2015 р. – К. : Державна служба статистики України, 2015. – 585 с.
7. Закон України «Про хліб та хлібобулочні вироби» №5270 від 16.03.2004 р. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу http://nasha-rekarnia.ua/site/files/dstu_4582_2006.pdf.
8. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" № 2681-III від 13.09.2001[Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу <http://consultant.parus.ua/?doc=013AQ75283>.
9. Законом України «Про підтвердження відповідності» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2406>.
10. "Класифікація видів економічної діяльності" [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10_i.html.

11. Класифікація та асортимент хлібобулочних виробів [Електронний ресурс]-Режим доступу:
http://pidruchniki.com/10981205/finansi/klasifikatsiya_asortiment_hlibobulochnih_virobiv
12. Куди прямує ринок борошна. 2015 р. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://msb.aval.ua/news/?id=24882>.
13. Міні-пекарня - бізнес відкриття своєї пекарні [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://prohleb.info/stati/18-pekarnya-pekarne-roznili-kakie-vidy-pekaren-byvayut.html>.
14. Наказ МОЗ України про «Державні санітарні правила для підприємств хлібопекарської промисловості», [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу http://www.moz.gov.ua/ua/portal/Pro_20060328_1.html.
15. Недоризанюк Т. В. Споживачу важко пояснити, що хліб не може бути дешевим – голова «Концерн Хлібпро-му» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://delo.ua/business/potrebitelju-slozhno-objasnit-hto-hleb-ne-mozhet-byt-deshevym-g-292327/?supdated_new=1426059913.
16. Обов'язки працівників підприємства [Електронний ресурс]-Режим доступу <http://ukrefs.com.ua/page,5,137107-Proekt-sozdaniya-bulochnoiy-Skazka.html>
17. Одеський коровай ТМ «Булкін» [Електронний ресурс]. –Режим доступу: <http://odeskiy-korovay.business-guide.com.ua>
18. Переваги і недоліки товариства з обмеженою відповідальністю [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://poradum.com.ua/kredit-bank/2011-perevagi-nedolki-tovaristva-z-obmezhenoyu-vidpovdalnstyu.html>.
19. Прогнозування, планування фінансових результатів на підприємстві – Режим доступу: <http://www.studfiles.ru/preview/5704620/page:6/>
20. Процедура створення та реєстрації підприємства [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.zkg.ua/protsedura-stvorennya-ta-rejestratsiji-pidpryjemstva>.

21. Ринок хліба: які компанії ділили його у 2015 році [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://agravery.com/uk/posts/show/rinok-hliba-aki-kompanii-dilili-jogo-u-2015-roci>
22. Розподіл споживачів хліба та хлібобулочної продукції за статтю [Електронний ресурс]–Режим доступу :<http://www.bestreferat.ru/referat-226134.html>
- 23.Ризики господарської діяльності підприємства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.studfiles.ru/preview/5390528/>
24. Ризики у підприємницькій діяльності [Електронний ресурс]-Режим доступу <http://megapredmet.ru/1-53018.html>
25. Семенова К. Д. Оцінка ризиків на підприємствах / К. Д. Семенова / – Одеса, 2014. – С. 35-38.
26. Смак і користь хліба - що переважить [Електронний ресурс]. –Режим доступу:<http://www.agro-business.com.ua/agronomiia-siogodni/936-khlib-bez-boroshna-i-bez-drizhdzhiv.html>
27. Споживання хліба Українцями [Електронний ресурс]. –Режим доступу : <http://edclub.com.ua/analitika/skilky-hliba-spozhyvayut-ukrayinci>
28. Способи зниження ризиків. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ebooktime.net/book_6_glava_52_9.3.
29. Ставки єдиного податку для фізичних осіб – підприємців у 2017 році. [Електронний ресурс] –Режим доступу:<http://dp.sfs.gov.ua/media-ark/news-ark/print-237692.html>
30. Хліб та хлібобулочні вироби в Україні [Електронний ресурс]. –Режим доступу : http://litwinnatasha.blogspot.nl/p/blog-page_55.html.