

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Кафедра економіки та планування бізнесу

Допущено до захисту  
Завідувач кафедри  
\_\_\_\_\_ Балджи М.Д.  
“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2017 року

**ВИПУСКНА РОБОТА**

на здобуття освітнього ступеня бакалавра  
зі спеціальності «Економіка підприємства»

за темою:

**«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ З ВІДКРИТТЯ  
КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ»**

Виконавець  
студентка ФЕУП, IV курсу, групи 5  
Єрмілова Катерина Григоріївна

\_\_\_\_\_  
/підпис/

Науковий керівник  
д.е.н., професор  
Ковальов Анатолій Іванович

\_\_\_\_\_  
/підпис

Одеса – 2017

## АНОТАЦІЯ

випускної роботи на здобуття освітнього ступеня бакалавра

Єрмілова Катерина Григоріївна

“Економічне обґрунтування проекту з відкриття кафе-кондитерської”

Одеський національний економічний університет

м. Одеса, 2017 рік

Випускна робота складається з трьох розділів. Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення кафе-кондитерської.

У роботі досліджується можливість започаткування власного бізнесу в Україні в сфері громадського харчування: розглянуто загальну концепцію бізнесу, проаналізовано умови організації та здійснення підприємницької діяльності.

Пропонується проект створення кафе-кондитерської у місті Одеса. Сформовано стартовий капітал на реалізацію проекту, розраховані поточні витрати та спрогнозовано прибуток від реалізації послуг даного підприємства. Здійснено економічне обґрунтування доцільності реалізації проекту, охарактеризовані можливі ризики реалізації проекту та шляхи їх мінімізації.

**Ключові слова:** проект, заклад громадського харчування, кондитерські вироби, ефективність.

## ANNOTATION

Final work for a bachelor`s education

Yermilova Kateryna

“The economic justification for the project to create the pastry shop”

Odessa National Economics University

Odessa, 2017

The bachelor diploma work consists of three parts. The research object is reasoning process of business-idea implementation of the cake-café start-up.

The opportunity to start up the own business in the industry of societal feeding in Ukraine is being studied . The general business concept was observed, the organizational and implementation framework for entrepreneurship were analyzed.

The start-up project of café cake foundation in Odessa was developed. The volume of the project starting capital was calculated, the cost`s load was optimized, the profit of the enterprise was forecasted. The economic rationale of project introducing was done, the perspective project risks were characterized, the ways to minimize them were suggested.

**Keywords:** project, societal feeding, confectionery, efficiency.

## ЗМІСТ

	3
<b>ВСТУП.....</b>	<b>3</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ У СФЕРІ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ</b>	
1.1 Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері громадського харчування.....	6
1.2 Умови організації та здійснення підприємницької діяльності у сфері громадського харчування в Україні .....	10
1.3 Вибір організаційно-правової форми та системи оподаткування новостворюваного бізнесу.....	16
<b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ</b>	
2.1 Аналіз кон'юнктури ринку кондитерських виробів .....	20
2.2 Основні характеристики бізнесу за франшизою «Кюртош калач».....	30
2.3 Аналіз інвестиційних витрат на відкриття кафе-кондитерської.....	35
<b>РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЕКТУ</b>	
3.1 Прогнозування прибутку від функціонування закладів «Кюртош калач».....	40
3.2 Розрахунок критеріїв ефективності проекту.....	47
3.3 Проектні ризики в сфері громадського харчування та шляхи їхньої мінімізації.....	53
<b>ВИСНОВКИ .....</b>	<b>61</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....</b>	<b>64</b>
<b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>68</b>

## **ВСТУП**

*Актуальність теми.* Можливості для підприємництва є його енергетичним джерелом. Більш того виявлення та реалізацію можливостей можна вважати головним важелем підвищення ефективності підприємницької діяльності.

Одна з найхарактерніших рис цивілізованого підприємництва полягає в тому, що кожний підприємець, котрий реалізує власні задуми, водночас здійснює господарську діяльність в інтересах суспільства. Щоб отримати більший прибуток і бути конкурентоспроможним, він повинен постійно дбати про науково-технічний прогрес, підвищувати якість товарів як виробничого призначення, так і особистого споживання і здешевлювати їх.

В умовах глобалізації світового економічного простору зростають й вимоги до підвищення наукового рівня управління бізнес – структурами на основі перегляду принципів, методів, підходів до організації роботи на усіх рівнях. Це визначається високою мінливістю сучасного середовища та складає необхідність управління бізнесом з точки зору передбачення та оцінки майбутніх його можливих станів.

Обираючи сферу діяльності майбутній підприємець повинен заздалегідь проаналізувати потреби ринку у певних видах товарів і послуг, доцільність залучення коштів ззовні, визначитись з партнерами у постачанні сировини, комплектуючих виробів тощо, з торговельними організаціями та ін. При цьому бізнес-процеси ніколи не зупиняються, отже кожен підприємець постійно знаходиться у пошуку нових ринкових сегментів та сфер діяльності.

Сфера громадського харчування є однією із найбільш значущих складових сфери послуг, яка відноситься до числа найбільш динамічних та рентабельних, привабливих як довгострокова інвестиція та іміджевий інструмент його власника. Але в той же час даний сегмент ринку досить жорстко регулюється органами державної влади та є середовищем з високим рівнем конкурентної боротьби. Тому у всьому цивілізованому світі він є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому

заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг.

За останні роки громадське харчування, як галузь в цілому, відчуло тягар економічних реформ, приватизації та криз. Але, не зважаючи на усі економічні негаразди, вона має стійку тенденцію до зростання.

Сьогодні можна виділити два основних напрямки розвитку у громадського харчування: поступовий ріст з низових позицій, тобто розвиток одного ресторану, або ж побудова ресторанної мережі. Саме за мережевим принципом працює сьогодні понад 40% закладів ринку.

Обґрунтування поняття та методики розширення бізнесу за рахунок реалізації інвестиційних проектів, розкривається у працях І. Мазура, В.Р. Кучеренка, М.М. Єрмошенка, М.В. Мних, К.С. Салиги, В.А. Карпова. Різні аспекти механізмів розширення та розвитку бізнесу є також предметом дослідження О.Д. Андрєєва, І.Г. Грабар, Т.В. Сердюк та інших.

**Мета випускної роботи** - теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері громадського харчування.

**Завданнями випускної роботи є:**

- розглянути особливості громадського харчування як виду економічної діяльності;
- охарактеризувати організаційно-правові форми та системи оподаткування бізнесу;
- провести аналіз ринку громадського харчування;
- провести економічне обґрунтування доцільності створення кафе-кондитерської;
- визначити основні конкурентні переваги майбутнього закладу;
- проаналізувати грошові потоки від господарської діяльності;
- проаналізувати ризики та запропонувати шляхи їх мінімізації.

**Предмет дослідження** – бізнес-проекування започаткування власної справи у сфері громадського харчування.

**Об'єкт дослідження** – процес обґрунтування доцільності створення кафе - кондитерської в м. Одеса.

**Методи дослідження.** Як методи дослідження були використані загальні методи наукового дослідження, порівняльний аналіз – у процесі дослідження ресторанного ринку, графічні методи – для наочного відображення показників, маркетингові: SWOT-аналіз, матричний, спостереження, опитування. Використано статистичні методи для аналізу ринку. Розрахунки за проектом відкриття кафе-кондитерської проводились з використанням програмного продукту «Excel».

**Інформаційна база дослідження.** У якості інформаційної бази дослідження застосовувались матеріали кон'юнктурних досліджень аналітичних компаній, офіційні статистичні матеріали, законодавчі та нормативні документи, наукова література, періодичні видання та Інтернет-джерела.

## ВИСНОВКИ

1. У якості бізнес-ідеї обрано організацію діяльності кондитерської, яка буде працювати за франшизою. Організаційно-правова форма – фізична особа-підприємець – ФОП. Оскільки єдиним напрямків діяльності є співробітництво з фізичними особами, то доцільно вибрати спрощену систему оподаткування 3 група.

2. Станом на 2016 рік кондитерська промисловість є однією з найбільш ємких у харчовій промисловості із долею в продажах промислової продукції близько 8% від продовольчих товарів, що у відпускних цінах складає 15,4 млрд. грн.

Пожвавлення на ринку кондитерських виробів України спостерігається лише для борошняних кондитерських виробів за 2016 р. на 1,9% у порівнянні з 2015 р. Падіння виробництва цукристих кондитерських виробів за зазначений період склало 7%. Спостерігається незначний спад виробництва шоколадних кондитерських виробів, що склав 0,9%

Найбільш стабільним у обсягах виробництва були борошняні вироби. У 2010р. вироблено 495,3 тис.грн., максимальний обсяг у 555,4 тис.т – у 2012р., але протягом 2013-2015рр. мала тенденція до незначного скорочення, яке у 2016р. змінилось на зростання.

3. Відповідно до проведеного аналізу ринку планується відкрити міні-кондитерську однієї з найпоширеніших мереж у країнах Європи «Кюртош

калач». Для цього планується придбати франшизу на право роботи з зазначеною торговельною маркою.

Оригінальність ідеї створення мережі закладів «Кюртош калач» ґрунтується насамперед на нескладності та швидкості технологічного процесу. Оригінальна технологія приготування калачів, що є базисом технологічного процесу є інтелектуальною власністю компанії «Кюртош калач». Власники франшизи пропонують обладнання, технології, (або, за бажанням, контракт на поставку напівфабрикатів для випікання) для організації бізнесу «під ключ». Відтак клієнт одержує гарячу, смачну та недорогу страву максимум через 5 хвилин. Кюртош калач – це традиційна угорська випічка циліндричної форми.

4. Оптимальними місцями розташування перших двох закладів майбутньої мережі «Кюртош калач» є Старосінна площа (поруч із Залізничним вокзалом) та вул. Дерібасівська (міський фуд-корт).

5. Для початку функціонування мережі необхідно витратити 250,7 тис.грн. У якості джерела фінансування планується використовувати власні кошти.

Постійні витрати підприємства склали 52000 грн. на місяць або 624000 за рік. Найбільша сума припадає на виплату заробітної плати та оренду торговельних площ – 46,5 тис.грн. на місяць (558,0 тис.грн. на рік), що складає майже 90% від загальної суми витрат.

6. Запланована середня ціна чеку на одного відвідувача складатиме 40 грн. і включатиме калач (30 грн.) та напій (10 грн.). Ціна калача в 30 грн. є рекомендованою власником франшизи та конкурентоздатною з огляду на інші заклади стріт-фуд.

Середній розмір націнки визначався з огляду на аналогічну націнку у конкурентів з урахуванням місця розташування та показників сезонності. Відтак він складатиме 100% на напої та 200% на калач. Тобто змінні витрати складатимуть 15 грн. на чек.



7. Сумарна виручка від продажу продукції «Кюртош калач» складе 1480 тис. грн.. на рік. Враховуючи, що підприємство працюватиме на спрощеній системі оподаткування (3 група) сума єдиного податку складатиме 74 тис. грн. на рік.

Прибуток від функціонування мережі «Кюртош калач» складатиме 231 тис. грн. на рік або в середньому 19,2 тис. грн.. на місяць.

8. Інтегральні показники проекту свідчать, що при ставці 25% та реалізації проекту протягом 3 років чистий приведений прибуток становитиме 532,1 тис.грн., індекс прибутковості досягне значення 1,47, а внутрішня норма прибутковості буде на рівні 86%, що свідчить про доцільність впровадження проекту у життя.

9. При аналізі можливих ризиків, характерних для мережі «Кюртош калач», більше уваги було приділено ціновим, економічним і податковим ризикам. Ці ризики є найбільш актуальними, тому що з ними бізнес може зштовхнутися навіть спочатку свого існування. Серед класу даних ризиків було виділено 9 основних ризиків і визначено їхній негативний вплив на прибуток.

Ризик, якому нам варто приділити більше уваги і який несе в собі велику небезпеку для мережі «Кюртош калач» — це зростання цін на сировину й матеріали. Збільшення цін на сировину й матеріали приведе до зростання собівартості й суттєво скоротить прибуток підприємства. Щоб мінімізувати даний ризик, нам потрібно мати налагоджені відносини з великою кількістю постачальників, тобто мати альтернативу: при підвищенні цін на сировину в одного постачальника ми зможемо купити аналогічну продукцію в іншого постачальника, тільки за більш помірною ціною.

На другому місці, на думку експертів, стоїть ризик зменшення попиту й ризик появи аналогічного продукту. Для того, щоб мінімізувати перший ризик мережі «Кюртош калач», треба всіляко стимулювати попит на свою продукцію шляхом гнучкої цінової політики, забезпечення високої якості реалізованої продукції, забезпечення високого рівня сервісу і так

далі. Що стосується другого ризику, то наше підприємство не може його мінімізувати, тому що, не виключено, що в майбутньому в місті захочуть відкрити заклади з угорською випічкою й інші фірми. Однак, найважливіше для мережі «Кюртош калач» — до появи конкуренції завоювати любов клієнтів і забезпечити себе постійною клієнтурою.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Аграновский Е.Д. Организация производства в общественном питании / Аграновский Е.Д. М.: Русь, 2015.-198с.
2. Аналіз ринку громадського харчування [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.marketing.vc/>
3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / Архіпов В.В., Русавська В.А. – К.:ЦУЛ, 2013. – 342с.
4. Балджи М.Д. Управління економічними ризиками в інноваційній діяльності підприємств / М.Д. Балджи // Науковий вісник ОНЕУ: зб. наук. пр. – Одеса, 2013. – Вип. 18 (197). – С.5-14.
5. Бенько Т.Р. Громадське харчування: його стан та місце в народногосподарському, продовольчому комплексі в умовах переходу до ринку (на прикладі Західного регіону України): Автореф. дис... канд. екон. наук: 08.07.05; УКООПСПЛКА. Львів. комерц. акад. — Л., 2001. — 17 с.
6. Борисова Ю.Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Борисова Ю.Н., Таранин Н.И. – М.: РМАТ, 2013.- 45с.
7. Борщевский П.П. Пищевая промышленность Украины: современные тенденции и перспективы развития / П.П. Борщевский, Н.П.

- Сычевский, В.Л. Троян // Экономика Украины. – 2016. – № 8. – С. 45–49.
8. Бутинець Ф.Ф. Бухгалтерський облік у громадському харчуванні: Навч. посібник для студ. вищих навч. закл., що навч. за освіт.-проф. прогр. підгот. бакалавра з економіки зі спец. "Облік і аудит" / Ф.Ф. Бутинець, Л.М. Янчева, О.М. Глушук, Т.П. Остапчук, С.І. Якименко. — Житомир: ПП "Рута", 2012. — 439 с.
  9. Василенко В.О. Антикризове управління підприємством. Навч. Посібник/ В.О. Василенко. - К.: ЦУЛ, 2003. - 504 с.
  10. Власюк Т.М. Методичні основи якісного аналізу ризиків інвестиційних проектів / Т.М. Власюк // Пробл. лег. и текстил. пром-сти . — 2014. — N 1. — С. 28-31.
  11. Галіцин В. К. Моделі і методи оцінки інвестиційних проектів / В.К.Галіцин, О.П.Суслов, Ю.О.Кубрушко; Київ. нац. екон. ун-т. — К., 2005. — 166 с.
  12. Галузевий маркетинг: [Навч. посібник для студентів екон. спец.] / Дам'янов А., Савельєв Є., Штефанич Д. та ін.; Ін-т змісту та методів навчання та ін.; [За заг. ред. Є. В. Савельєва, Д. А. Штефанича]. — К., 1997. — 175 с.
  13. Голубятніков В. Т. Моделювання бізнес-планів інвестиційних проектів: навч. посіб. / В. Т. Голубятніков, Р. М. Мазур, Н. В. Голубятнікова, В. В. Захарчук ; Нац. акад. держ. упр. при Президентові України. — 2-ге вид., переробл. — Л., 2010. — 264 с.
  14. Горбаченко С.А. Аналіз підприємницьких проектів: навчальний посібник / Горбаченко С.А., Карпов В.А.- О: ОНЕУ ротапінт, 2013.- 241с.
  15. Гончарук Т. І. Конкуренція і конкурентоспроможність: зміст і розвиток у перехідній економіці / Т. І. Гончарук. — Суми : ВВП "Мрія-1" ЛТД, 2008. — 60 с.

16. Грабар І.Г. Система технологій і основи бізнес-планування: Навч. посіб. для студ. вищ. техн. навч. закл. / І.Г. Грабар, В.Є. Титаренко; Житомир. інж.-технол. ін-т. — Житомир, 2002. — 128 с.
17. Громадське харчування і туристична індустрія у ринкових умовах: Зб. наук. пр. / Ред.: М.І. Пересічний; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — К., 2014. — 237 с.
18. Денисенко М.П. Методи мінімізації ризиків за розробки інноваційних проектів / М.П. Денисенко, К.О. Чигирик // Пробл. науки . — 2007. — № 4. — С. 2-6.
19. Добрава Н.В. Соціальне підприємництво // Економічні інновації: зб. наук. праць. — Вип. 59. — 2015. — С. 112-117.
20. Дука А.П. Аналіз інвестиційних проектів: навч. посіб. / А.П. Дука ; Акад. праці і соц. відносин Федер. профспілок України. — К., 2010. — 240 с.
21. Економіка і планування бізнесу. Наукове видання / [В.Р.Кучеренко, А.І.Бутенко, А.В.Андрейченко та ін.; наукові керівники: д.е.н., проф.. Бутенко А.І. і д.е.н., проф. Кучеренко В.Р.]. — Одеса, 2004. — 458с.
22. Єрмошенко М. М. Аналіз і оцінка інвестиційних проектів : Навч. посіб. / Єрмошенко М.М., Плужников І.О.; Нац. акад. упр. — [2-е вид.] — К., 2006. — 155 с.
23. Закон України Про інвестиційну діяльність /Відомості Верховної Ради України. — Офіц. Вид.- К.: Парлам. вид-во, 2001. - 64с.
24. Карпов В.А. Аналіз ринкової кон'юнктури: навчальний посібник/ Горбаченко С.А., Кучеренко В.Р., Андрейченко А.В., Карпов В..А., Грінченко Р.В. - О: ОНЕУ, 2014.- 345 с.
25. Карпов В. А. Путеводитель начинающего предпринимателя : учебное пособие / В. А. Карпов, А. И. Ковалев, С. А. Синятинский [та ін.]. — Одесса : Атлант, 2012. — 99 с.
26. Кирилова Л.І. Принципи оцінки економічної ефективності

- інвестиційних проектів / Л.І. Кирилова // Економіка пром-сті . — 2005. — N 3. — С. 122-126.
27. Крейнина М. Н. Підсумкова оцінка ефективності господарської діяльності підприємства / М.Н. Крейнина. - М.: Фінанси й статистика, 2013.- 135 с.
28. Кузнєцова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства / Н.М. Кузнєцова. - К.:Тандем, 2013 р. – 231с.
29. Литвиненко О.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / О.К. Литвиненко // Ділова панорама №5, 2006.- 43с.
30. Луцишин П. В. Бізнес-планування: теорія, методика, практика: Навч. посіб. для студентів екон. спец. вузів. — Луцьк: Вежа, 2011. — 185с.
31. Микитюк П.П. Аналіз впливу інвестицій та інновацій на ефективність господарської діяльності підприємства: Моногр. / П.П. Микитюк ; Терноп. нац. екон. ун-т. — Т.: Екон. думка, 2007. — 295 с.
32. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Мостова Л.М. – К.: Ліра-К., 2011. – 388с.
33. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 09. 10. 2006 р «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства»
34. Нечаюк Л.І. Готельно – ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник / Нечаюк Л.І, Нечаюк Н.О. – К.: Центр навчальної літератури, 2009. – 150с.
35. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства /За ред. П'ятницької Н.О. – К.: ЦУЛ, 2011 – 584с.
36. Офіційний веб – сайт франчайзера «Кюртош калач» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kurtosh-kalach.com/>
37. Офіційний веб – сайт Державного комітету статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua)

- 38.П'ятницька Г.Т. Менеджмент громадського харчування / Г. Т. П'ятницька. – К.: Либра 2006р.-345с.
- 39.Податковий кодекс України від 6 липня 2012 року N 5180-VI[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua/>
- 40.Пономаренко В.С. Стратегія розвитку підприємства в умовах кризи: Монографія/ В.С.Пономаренко, О.М.Трийдід, М.О.Кизим.- Х.: ВД "ІНЖЕК", 2003.- 328 с.
- 41.Проблеми кон'юнктурних досліджень ринків товарів та послуг в Україні/ [В.Р.Кучеренко, А.В.Андрейченко, Л.М. Гейко та ін.; під науковим керівництвом і редакцією д.е.н., професора В.Р.Кучеренка]. – Одеса: Атлант, 2010. – 164с.