

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 СТВОРЕННЯ
ПІДПРИЄМСТВА З НАДАННЯ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ»**

Виконавець
студентка ФЕУП, IV курсу, групи 5
Залецька Анастасія Володимирівна _____
/підпис/

Науковий керівник
к.е.н., доцент
Доброва Наталя Василівна _____
/підпис/

ЗМІСТ

	Стор.
ВСТУП	3
 РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
1.1. Обґрунтування бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку кейтерингових послуг.....	5
1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері кейтерингових послуг	9
1.3. Обґрунтування вибору організаційно – правої форми бізнесу та системи оподаткування.....	16
 РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА З НАДАННЯ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ	
2.1. Загальна характеристика створення підприємства з надання кейтерингових послуг	22
2.2. Оцінка конкурентного середовища на ринку кейтерингових послуг.....	29
2.3. Формування стартового капіталу на створення підприємства.....	33
2.4. Формування поточних витрат на функціонування підприємства.....	38
 РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА З НАДАННЯ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ	
3.1. Прогнозування прибутку від реалізації проекту.....	46
3.2. Розрахунок та аналіз показників ефективності проекту.....	50
3.3. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації.....	56
 ВИСНОВКИ	 65
Список використаних джерел	68
Додатки	71

ВСТУП

Актуальність теми випускної роботи. В даний час високої популярності набуває такий вид ресторанного господарства як кейтеринг.

Актуальність відкриття підприємства з надання кейтерингових послуг пояснюється тим, що на сьогоднішній день в Україні така галузь ресторанного господарства, як кейтеринг, набуває все більшої популярності, стрімко завойовує свою долю ринку та має високу зацікавленість збоку споживачів.

Проблеми економіки та управління в ресторанному господарстві знайшли своє відображення в працях Н. В. Новодворської, Н. О. П'ятницької, Н. І. Морозової, В. В. Смірної, особливостям обліку в підприємствах ресторанного господарства присвячені дослідження В. В. Деркалюк, Л. М. Котенко, Л. В. Нападовської, Л. П. Наріжного, В. П. Русалеєва, Л. Ю. Солошенко, Т. Г. Степанової, О. В. Чумак, автори В. І. Карсекін, А. А. Мазаракі, Г. Т. П'ятницька присвятили свої дослідження особливостям аналізу, організації та управління підприємств ресторанного господарства.

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

Мета випускної роботи: дослідити теоретичні, методологічні аспекти та прикладні аспекти створення підприємства з надання кейтерингових послуг.

Досягнення поставленої мети обумовило необхідність вирішення таких завдань:

1. Розглянути теоретичні аспекти започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства.

2. Вивчити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в сфері ресторанного господарства в Україні.

3. Сформулювати концепцію створення підприємства з надання кейтерингових послуг та обґрунтувати вибір організаційно-правової форми новостворюваного бізнесу.

4. Проаналізувати конкурентне середовище на ринку ресторанного господарства в Україні та в м. Одеса.

5. Провести SWOT-аналіз створюваного підприємства.

6. Сформулювати витрати на створення та функціонування бізнесу.

7. Спрогнозувати прибуток від реалізації продукції та послуг підприємства з надання кейтерингових послуг.

8. Розрахувати показники економічної ефективності проекту.

9. Проаналізувати можливі ризики при відкритті та функціонуванні підприємства з надання кейтерингових послуг та запропонувати заходи щодо їх запобігання.

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

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення підприємства з надання кейтерингових послуг у м. Одеса.

Методи дослідження. Для вирішення поставлених завдань в роботі використовувалися різні методи. Загальнонаукові: аналогія, системний аналіз. Методи економіко-статистичного аналізу: табличний, графічний, угруповання, класифікації. Маркетингові: SWOT-аналіз, спостереження. В процесі обробки інформації використовувалась комп'ютерна програма Microsoft Excel. Для економічного обґрунтування проекту використовувалась комп'ютерна програма Project Expert 6.1 Professional.

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. У ході проведеного дослідження було розглянуто теоретичні аспекти започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства, а саме відкриття підприємства з надання кейтерингових послуг. За класифікацією видів економічної діяльності новостворюване підприємство з надання кейтерингових послуг матиме таке найменування та код: «Клас 56.2 Постачання готових страв в Україні» та «Клас 56.29 Постачання інших готових страв в Україні». В першому розділі визначенні головні санітарні норми та правила відповідно до Санітарних правил для підприємств ресторанного господарства від 19.03.1991 року. Підприємство, яке створюється, буде господарським товариством, а саме товариством з обмеженою відповідальністю, яке буде мати назву «Смачно, але не жирно», і буде відноситися до 3 групи платників єдиного податку.

2. Вид кейтерингу, який розглядається в випускній роботі, представлений в місті Одеса такими основними конкурентами: «EasyFitnessFood», «SLIMSET», «Easychoicelife». Розглянуті компанії вже тривалий час існують на ринку доставки здорового харчування, це їх головна перевага, оскільки вони мають свого постійного споживача. До недоліків цих компаній можна віднести їх неефективну рекламну компанію та слабкий розвиток в соціальних мережах.

3. Формування стартового капіталу ТОВ «Смачно, але не жирно» потребує визначення всіх необхідних витрат для відкриття даного підприємства: витрат на реєстрацію, витрат на оренду приміщення, витрат на виробниче обладнання та офісні меблі, матеріальних витрат, витрат на створення сайту, витрат на рекламу підприємства, витрат на встановлення охоронної сигналізації. Загальна сума стартового капіталу складає 120 000 грн. Поточні витрати ТОВ «Смачно, але не жирно» складаються з: матеріальних витрат на купівлю сировини, заробітної плати, амортизаційних відрахувань, витрат на оренду офісу, витрат на оплату комунальних платежів, витрат на рекламу, витрат на послуги лікаря-дієтолога,

клінінгової компанії та кур'єрської служби, витрат на погашення кредиту. В загальній сумі вони становлять 951 650,52 грн на рік.

4. Аналіз інформації балансу грошових потоків дозволяє дійти висновку, що проект створення бізнесу у сфері кейтерингу є ефективним в абсолютному вираженні та згенерує за аналізований плановий період прибуток у розмірі 420,9 тис. грн. Проект створення ТОВ «Смачно, але не жирно» поверне інвестовані кошти через генерований ним прибуток через 14 місяців, а з урахуванням зміни вартості грошей у часі – через 15 місяців. Цей показник є достатньо реалістичним, враховуючи загальноєкономічну ситуацію в Україні та відносно невеликим розміром капіталу, що необхідний для започаткування бізнесу, що аналізується.

5. Середня норма рентабельності дає інформацію, наскільки ефективними у річному розрізі були капіталовкладення у проект, що аналізується, у відносному виразі. Отримана величина у розмірі 123,31% є реальною та прийнятною для сфери громадського харчування і, одночасно, відносно невеликою, що дозволяє говорити про конкурентоздатність новостворюваного підприємства за ціною.

6. Чистий приведений дохід аналізованого проекту створення бізнесу у сфері кейтерингу складає 195,6 тис. грн свідчить про абсолютну ефективність діяльності, що планується, враховуючи вплив фактору часу. Індекс прибутковості є також дисконтованим показником, що дає інформацію про ефективність капіталовкладень. Розмір даного показника свідчить, що за аналізований період кожна гривня інвестицій принесе чистий прибуток, скоригований у часі, у розмірі 1,63 грн.

7. Внутрішня норма рентабельності показує, що при повному реінвестуванні прибутку у бізнес його рентабельність складе 160,5%. Аналізований бізнес, запланований до втілення у життя, для не отримання збитків має генерувати дохід від реалізації своєї продукції у розмірі, не меншому за 75 300 грн.

8. Проектоване підприємство загалом відповідає умові стійкості проекту, згідно якої при зміні будь-якого фактору на $\pm 10\%$ зберігається позитивне значення показника чистої приведеної вартості. Єдиним виключенням, що робить запропонований проект нестійким, є незначне відхилення від нормативу за ціновим фактором. Ще один фактор ризику, який може істотно вплинути на життєздатність запропонованого бізнесу – потенційна недостатність обсягу реалізації продукції.

9. Статистичний аналіз стійкості проекту створення бізнесу у сфері кейтерингу методом «Монте-Карло» показав, що запропонований бізнес у сфері кейтерингу виявився стійким у 64,0% випадках. Це дозволяє говорити про достатньо значний потенціал для його «виживання» у складних сучасних умовах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Англо-український словник [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://uk.dictionarist.com/англійська-українська/cater>
2. Нестеренко О. Класифікація кейтерингових послуг для організації їх обліку / О. Нестеренко // Бізнесінформ. – 2014. – №4. – С. 251-256.
3. Сушальська Т. Кейтеринг: нові можливості ресторанного бізнесу / Т. Сушальська // Бухгалтерія. – 2008. – № 21. – С. 47.
4. Васютинська Р. Ресторан – це коли або пан, або пропав / Р. Васютинська, О. Тарасова // Галицькі контракти. – 2003. – № 6. – С. 236 – 242.
5. Смирнов І. Ресторанна логістика : міжнародний та український аспекти/ І. Смирнов// Зовнішня торгівля: право та економіка. – 2010. – №4. – С.4-18.
6. Михайлицька М. Усе про облік та організацію ресторанного господарства / М. Михайлицька. // Фактор. – 2012. – №3 – 432с.
7. Кононенко Т. Сучасний кейтеринг та обладнання / Т. Кононенко, В. Єфімова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. – Харків : ХДУХТ, 2010. – Вип. 2 (4). – С. 264 – 270.
8. Котенко Л. Облік товарних операцій в підприємствах торгівлі та ресторанного господарства : [навч. посібник] / Л. Котенко, Н. Манжос, Н. Бойченко – Харків : Харк. Держ. ун-т харч. та торгівлі, 2010. – 323 с
9. Кизим А. Соціальний кейтеринг як головна складова громадського харчування, А. Кизим, В. Бабак // Теорія і практика громадського харчування. – 2012. – №11. – С. 35-40.
10. Пятницька Н. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / Пятницька Н. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
11. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов. – К. : Центр навчальної літератури ; «Інкос», 2007. – 280 с.

12. Прилепа Н. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу / Н. Прилепа, О. Миколук // Вісник Хмельницького національного університету. – 2014. – №5. – С. 91-94.
13. Акімова Н., Наумова Т. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/926/1/9.pdf>
14. Нугамерова Г. Э. Кейтеринг в ресторанному бізнесі: динаміка и тенденції розвитку [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rae.ru/forum2012/184/132>
15. Мазуркевич І. Проблеми та перспективи розвитку ринку кейтерингових послуг в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://conf.htei.org.ua/wp-content/uploads/2017/03/Mazurkevich.pdf>
16. Ратова З. Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи / З. Т. Ратова, А. В. Попеляр [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://intkonf.org/ratova-zt-popelyar-avorganizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-vumovah-ekonomichnoyi-krizi>
17. Про затвердження Правил пожежної безпеки в Україні: наказ Міністерства внутрішніх справ України від 30.12.2014 №1417
18. Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань: закон України від 2003 р. №31-32. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/755-15>
19. Податковий кодекс України від 2011 р. №13-14, №15-16, №17. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>
20. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: проект закону України від 27.11.2014 №906 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/JH0P600V.html

21. Руденко А. Програма фізичної реабілітації осіб старшого шкільного віку із хронічним гастритом / А. Руденко, Н. Головенська // Молода спортивна наука України. – 2010. – №3. – С 169-173.
22. Коруля І., Марухно І. Діагноз «хронічний гастрит». Проблемні питання. Сучасні підходи до діагностики та лікування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.vitapol.com.ua/user_files/pdfs/gastro/gas76iGi2i14i17.pdf
23. Овдій М. О. Застосування програми дозованої ходьби та дихальних вправ для корекції надмірної ваги у осіб молодого віку: дис. ... кандидата мед. наук: 14.01.24 / М. О. Овдій. – Київ, 2015. – 123 с.
24. Горобей М. П. Проблеми збалансованого харчування студентів / М. П. Горобей // Педагогіка, психологія та медико-біологічні проблеми фізичного виховання і спорту. – 2011. – № 10. – С. 20–22.
25. Вахмістров А. В. Клініко-психологічний аналіз порушень харчової поведінки при ожирінні / А. В. Вахмістров, Т. Г. Вознесенська // Журнал неврології та психіатрії. – 2001. – № 12. – С. 19–24
26. Журавель Т.М., Михайленко Г.М. Фінанси підприємств [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://pidruchniki.com/20080215/finansi/dohodi_viruchka_vid_realizatsiyi_produktsiyi
27. Митяй О.В. Проектний аналіз [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://westudents.com.ua/knigi/183-proektniy-analz-mityay-ov.html>.
28. Рижиков В.С., Яковенко М.М., Латишева О.В., Дегтярьова Ю.В., Щелокова А.Л., Коваленко О.О. Проектний аналіз: Навч. посібник. — К.: Центр учбової літератури, 2007 — 384 с.
29. Карпов В.А., Улибіна В.А. Проектний аналіз (конспект лекцій та практичні завдання) – Одеса, 2005 – 151 с.
30. Купалова Г.І. Теорія економічного аналізу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://pidruchniki.com/11510409/ekonomika/metod_monte-karlo