

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

Центр заочної форми навчання
Кафедра економіки та планування бізнесу

Допущено до захисту
Завідувач кафедри _____
Балджи М.Д.

“ ___ ” _____ 2017 року

ВИПУСКНА РОБОТА

бакалавра

з теми: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ
КАФЕ (З ПРОДАЖУ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ)»**

Виконала: студентка IV курсу, групи 5
напряму підготовки:
6.030504 «Економіка підприємства»
Федосеєнко Олена Андріївна

Керівник:
к.е.н, доцент
Осипова Марія Михайлівна
_____ (підпис)

Одеса – 2017

ЗМІСТ

Стор.

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ПИТАННЯ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	
1.1. Загальна характеристика бізнес-ідеї для створення власної справи у сфері ресторанного господарства.....	6
1.2. Вибір системи оподаткування та організаційно-правової форми для відкриття кафе.....	13
РОЗДІЛ 2. РОЗРАХУНКОВО-АНАЛІТИЧНІ ОБГРУНТУВАННЯ ВІДКРИТТЯ КАФЕ	
2.1. Оцінка кон'юнктури ринку ресторанних послуг в регіоні.....	21
2.2. Аналіз внутрішніх конкурентних переваг кафе.....	30
2.3. Розрахунки обсягів доходів від діяльності кафе.....	38
2.4. Розрахунки стартових та поточних витрат на створення та функціонування кафе.....	41
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ СТВОРЕННЯ КАФЕ	
3.1. Розрахунки прибутку від реалізації проекту.....	52
3.2. Аналіз економічної ефективності відкриття кафе.....	57
3.3. Оцінка ризиків створення власного ресторанного бізнесу.....	63
ВИСНОВКИ.....	69
Список використаних джерел.....	71
Додатки.....	75

ВСТУП

Актуальність теми. З давніх часів головною потребою людини було вживання їжі. З розвитком людства ритуал прийому їжі отримав істотні зміни. У давнину це було поїдання сирого або підсмаженого м'яса руками без використання будь-яких приладів. В античні і середні століття з'явилися столові прибори. Коли настав «Новий Час», змінилося все, особливо культура прийому їжі. Люди вже не соромляться користуватися столовими приборами і винаходять витончені інструменти для вживання страв.

Індустрія ресторанного бізнесу є однією з найбільш динамічно розвинутою формою у міжнародній торгівлі послугою. Розвиток індустрії харчування в нашій країні зараз йде досить швидкими темпами, але до світового рівня ще не досягла. Підприємства громадського харчування відіграють величезну роль в житті сучасного суспільства, і дуже важливо, як вони розвивалися і розвиваються в даний час, адже основна мета підприємств харчування - задоволення потреб людини в їжі, а це є однією з головних причин, в результаті якої ресторанний бізнес почав розвиватися.

Підприємства громадського харчування виконують ряд соціальних функцій:

- біологічна (задоволення потреб в їжі);
- функція комунікації (спілкування);
- функцій соціалізації (функція освоєння соціальних і культурних норм);
- функція розваги;
- задоволення естетичних потреб;
- творчість;
- відпочинок;
- збереження і трансляція традицій.

Треба також відмітити, що актуальність відкриття бізнесу у цієї сфері пов'язано також з швидким оборотом вкладеного капіталу.

Питанням створення та розвитку ресторанного бізнесу присвячено досить велика кількість публікацій як зарубіжних, так і вітчизняних авторів. Серед найбільш значущих зарубіжних публікацій слід згадати роботи Дж. Уокера [1], Б. Марвіна [2], Ф. Котлера [3], а також роботи вітчизняних авторів А. Пі-Калева [4], Г. Папирян [5] і ін., присвячені тим чи іншим аспектам даної проблематики: ціновій політиці, з чого почати і як досягти успіху, азбука ресторатора, як підвищити прибутковість бізнесу і т.п.; представлені редакційні збірники статей вітчизняних і зарубіжних авторів, заявлені як настільна книга або енциклопедія ресторатора і висвітлюють ті чи інші сторони роботи підприємства ресторанного бізнесу.

Разом з тим, до останнього часу проблеми організації і управління в цій області в більшій частині виявилися не дослідженими, а наявні публікації, присвячені цьому питанню, зводяться в основному до приватних рекомендацій переважно технологічного характеру.

Ми обрали тему відкриття своєї ресторанної справи, тому що це дуже актуально у наші часи. Індустрія харчування у нашій країні розвивається з кожним днем, тому треба її як можна найглибше вивчати та пізнавати.

Метою роботи є економічне обґрунтування відкриття власного ресторанного бізнесу, вивчення теоретичних і практичних питань з ресторанного бізнесу, застосування вмінь при вирішенні конкретних практичних завдань. Під час роботи були поставлені такі завдання :

- Проаналізувати загальні теоретичні питання функціонування ресторанного бізнесу.
- Оцінити кон'юнктуру ринку ресторанних послуг в Одесі.
- Виявити сильні та слабкі сторони розвитку ресторанного бізнесу.
- Розрахувати необхідні стартові витрати на відкриття кафе та оцінити поточні витрати на його функціонування.

- Проаналізувати розрахунки прибутку від реалізації та показники ефективності відкриття ресторанної справи.
- Оцінити ризики створення власного ресторанного бізнесу.

Предметом дослідження є процес відкриття власної ресторанної справи.

Об'єктом дослідження є проект відкриття кафе-кондитерської та його складові.

У дипломній роботі були використані такі методи дослідження: метод узагальнення, аналітичний метод, метод порівняння, SWOT-аналіз.

Інформаційною базою дипломної роботи слугували наукова література, офіційні статистичні матеріали, нормативні документи та акти України, періодичні видання та матеріали.

ВИСНОВКИ

1. Новостворений заклад – кафе-кондитерська буде зареєстрований фізичною особою. Проект буде відноситись до 3 групи спрощеної системи оподаткування. Даний об'єкт планується відкрити в м. Одеса за адресою Старосіна площа, 1а в новозбудованому павільйоні. Приміщення буде орендуватись (запланована вартість оренди 400 грн./м² в місяць). Загальна площа кафе буде становити 40 м² (16 м² кухня та службові приміщення, 24 м² торговий зал та посадочні місця).

2. Поряд з кафе - кондитерською є декілька конкурентів: Freshline, Жарю-Парю, Uno Momento, Mr.Grill, Alex Food. Новий заклад конкурентоспроможний. Він має свої слабкі та сильні сторони. Нехай цей заклад невідомий, не має постійних клієнтів, але він має демократичний рівень цін, високу якість продукції та може розвиватися, розширювати асортимент продукції, а також відкрити свою мережу кафе-кондитерських.

3. Новостворений заклад відкриється завдяки власних коштів 350000 гривень (63,6%) та кредитних коштів у розмірі 200000 гривень (36,3%). Кредит був взятий на 18 місяців у БТА Банку під 37,3% річних. Кожного місяця буде погашатися кредит з відсотками у розмірі 14404,7 гривні. Нам потрібно було 351128 гривень для початку функціонування нашого проекту. У ці гроші входить ремонт павільйону, де буде розташовуватися заклад, який складає 157200 гривень, оренда місця – 16000 гривень. Також купівля обладнання для виготовлення власної продукції – 121376 гривень. На матеріали, сировину, а також на закупівлю продукції від «Біо-маркет» витратилось 46237 гривень. Поточні витрати на місяць становили 161581,6 гривні, куди входить заробітна плата робітників 64660 гривень, комунальні послуги 4600 гривень, амортизація 1730 гривень, послуги клінінгової агенції «Домашній затишок», а також страхування, реклама та обслуговування охоронної системи. Дохід за рік від

функціонування кафе склав 2262581 гривню. А після вирохування податку дохід склав 2149452 гривні.

4. Для розрахунку прибутку від реалізації кафе були розраховані дохід підприємства, постійні та змінні витрати. Дохід від надання послуг складатиме 4728794,1 гривень за два роки. Сумарно поточні витрати складатимуть 4071856,3 гривні за два роки, а чистий прибуток підприємства дорівнюватиме 656937,8 гривень за два роки .

5. Для перевірки доцільності створення проекту були розраховані показники економічної ефективності, а саме: грошовий потік, сьогоdnішня вартість, чиста сьогоdnішня вартість грошового потоку, індекс прибутковості, термін окупності інвестицій та внутрішня норма доходності. За результатами розрахунків грошовий потік склав 698457,8 гривень, сьогоdnішня вартість грошового потоку при відсотку дисконтування 30% виначена на рівні 413288,6 гривень, чиста сьогоdnішня вартість становить 61160 гривень.

6. Проект є доцільним та ефективним, згідно з критерієм ефективності $NPV > 0$. Термін окупності дорівнює 1,9 року чи 23,7 місяців, що означає можливість окупності проекту за 2 роки. Індекс прибутковості інвестицій $PI = 1,17$ також свідчить про те, що проект може бути реалізований і принесе додатковий дохід згідно з критерієм $PI > 1$. Внутрішня ставка доходності для нашого підприємства становить 98,35%. Отримавши такі результати розрахунків бачимо, що інвестувати в кафе-кондитерську доцільно і дане підприємство є досить прибутковим, та інвестиції не є ризикованими. Також були розглянуті можливі ризики та обґрунтовані заходи, щодо їх мінімізації.

Список використаних джерел

7. «Введення в гостинність». 4-е изд. Пер. з англ. Учеб. допомога. Гриф УМЦ "Професійний підручник" (Серія "Зарубіжний підручник"). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.books.ru/books/vvedenie-v-gostepriimstvo-uchebnik-36410/>
8. Біл Марвін «Маркетинг ресторану. Як залучити клієнта та утримати у вашому ресторані». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.livelib.ru/book/1000492296-marketing-restorana-kak-privlech-klienta-i-uderzhat-v-vashem-restorane-bill-marvin>
9. Ф.Котлер «Основи маркетингу. Процес ухвалення рішення про покупку». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://business.polbu.ru/kotler_marketing/ch25_xii.html
10. Пикалев А.В., Маєвська А.П. «Як збільшити дохід ресторану, бару, кафе». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.twirpx.com/file/139565/>
11. Папирян Г.А. «Менеджмент в індустрії гостинності (готелі та ресторани)». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_tourism/papiran_men.htm
12. Наказ Міністерства економіки України «Про затвердження Правил роздрібної торгівлі непродовольчими товарами» від 23.07.2003 № 185. Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0628-03>
13. Податковий кодекс України. Стаття 267. Збір за провадження деяких видів підприємницької діяльності. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://kodeksy.com.ua/podatkovij_kodeks_ukraini/statja-267.htm
14. КВЕД 2010 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/56/KVED10_56_29.html

15. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994 № 4004-ХІІ. Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>
16. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності, пов'язаної з виробництвом, випуском і реалізацією продукції (виконанням робіт, наданням послуг), та визначається періодичність проведення планових заходів державного нагляду (контролю)» Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/306-2012-п/paran9#n9>
17. Український регістратор [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrreg.com.ua/ua/struct/stoimost-registracii-fop>
18. Етапи створення кафе/бару/ресторану [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://prajus.com/news/ETAPI_STVORENNYA_KAFE_RESTORANU_BAR_U.html
19. Оподаткування ФОП у 2017 році [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://регистрация-ооо.com.ua/ua/новини/оподаткування-фоп-в-2017-році.html>
20. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Доступ. - <http://www.ukrstat.gov.ua>.
21. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України та Одеської області [Електронний ресурс]. –
22. Особливості ресторанного господарства в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: – www.rusnauka.com.ua
23. Дзюба Н. Особливості обліку в закладах ресторанного господарства. // Податки та бухгалтерський облік. – 2013. – №71. – с.10-18.
24. Лучшие рестораны Украины [Електронний ресурс]. – Доступ. – www.restoran.ua

25. Актуальні ресторани тенденції 2016 року. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lasoon.com.ua/kyiv/expert-opinion/aktualnye-restorannye-tendentsii-2016-2017-v-ukraine>
26. Стаття «Мини-пекарня - новое слово в организации собственного дела» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://maresto.com.ua/articles/5345-mini-pekarnya---novoe-slovo-v-organizatsii-sobstvennogo-dela/>
27. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.rusnauka.com/14_APSN_2008/Economics/32215.doc.htm
28. Стаття «Оптимізація ресторанного бізнесу 2017 року» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sd.net.ua/2016/11/07/optimizaciya-restorannogo-biznesa-2017.html>
29. Нерухомість України. Продаж та оренда. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dom.ria.com/ru/Каталог/Аренда-Помесячно/Коммерческая/Площади/Область/Одесская/Город/Одесса/>
30. Магазин «Біо-маркет». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://bio-market.in.ua/>
31. Технічні охоронні системи. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tos.odessa.ua/>
32. Страхова компанія «АСКА». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.aska.com.ua/>
33. Клінінгова агенція «Домашній затишок». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://home-service.com.ua/category/sluyuzha-klininga/>
34. Магазин «Технофуд» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://technofood.com.ua/>
35. Кредитний калькулятор [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://finance.ua/ru/calc/credit>

36. Основні засоби в Податковому кодексі. Амортизація. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://minfin.com.ua/taxes/-/koment_oz.html
37. Технологічні паспорти кондитерських виробів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/54/>
38. Основи економічної теорії (2003). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://library.if.ua/book/67/4993.html>
39. Оцінка ефективності проектів.)/. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://buklib.net/books/22886/>
40. Карпов В.А. «Планування та аналіз підприємницьких проектів». Навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, 2014. – 244 с.
41. Метод визначення терміну окупності інвестицій (Payback Period, PP)./ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.dlab.irtc.org.ua/analz_ip/pages/t4-5.htm/
42. Внутрішня норма доходності./ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://posibnyky.vntu.edu.ua/mvbooks/mv7/p6.html>
43. Обґрунтування господарських рішень та оцінка ризиків: Навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, 2013. – 670 с.
44. Управління ризиками в проектах./ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.bookz.com.ua/4/9.html>