

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

Н.В. Сментина

« » 2018 р.

ВИПУСКНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня бакалавра

зі спеціальності 6.030504 «Економіка підприємства»

за темою:

«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ ВІДКРИТТЯ

ЗАКЛАДУ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ»

Виконавець:

студентка IV курсу, групи 46

Маланча Ірина Сергіївна _

Науковий керівник:

к. е. н, доцент

Маркітан Олександр Сергійович _

Одеса – 2018

АНОТАЦІЯ

Маланча І.С. «Економічне обґрунтування проекту відкриття закладу швидкого харчування». Випускна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 6.030504 «Економіка підприємства»,

Одеський національний економічний університет

м. Одеса, 2018 рік

Випускна робота бакалавра складається з трьох розділів. Об'єкт дослідження - процес обґрунтування доцільності створення кафе «Форнетті».

У роботі розглядаються теоретичні аспекти відкриття власної справи в галузі ресторанного господарства. Обґрунтована ідея бізнесу та система оподаткування.

Проаналізований конкурентне середовище на ринку ресторанного господарства. Визначено конкурентний стан підприємства.

Запропоновано проект створення підприємства. Проведено оцінку економічної ефективності проекту. Проаналізовано можливі ризики та запропоновано заходи щодо їхньої мінімізації.

Ключові слова: бізнес, оподаткування, фаст-фуд, проект, аналіз ринку, ефективність, ризики.

ANNOTATION

Malanche I.S. "Economic substantiation of the project for the establishment of a fast food establishment". Graduation work for obtaining a bachelor's degree from the specialty 6.030504 «Enterprise Economics»,

Odessa National University of Economics

Odessa, 2018

The final work of the bachelor consists of the three sections. The object of the research is the process of substantiation of the expediency of creating a cafe "Fornetti".

The article deals with the theoretical aspects of opening a business in the field of restaurant industry. The idea of business and taxation system is grounded.

The conditional environment in the market of restaurant industry is analyzed. The competitive state of the enterprise is determined.

The project of creation of the enterprise is offered. An estimation of economic efficiency of the project is conducted. The analysis of possible risks and measures to minimize them are proposed.

Keywords: business, taxation, fast food, project, market analysis, efficiency, risks.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
1.1 Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи у сегменті швидкого харчування.....	6
1.2 Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні в сфері ресторанного господарства.....	15
1.3 Обґрунтування вибору організаційно-правової форми бізнесу та системи оподаткування.....	21
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ МОЖЛИВОСТЕЙ ВІДКРИТТЯ КАФЕ «ФОРНЕТТІ»	
2.1 Стан ринку швидкого харчування в Україні	25
2.2 Оцінка внутрішнього середовища та конкурентних переваг кафе «Форнетті».....	33
2.3 Формування витрат на реалізацію бізнес-ідеї.....	40
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЕКТУ	
3.1 Прогнозування доходів та прибутку кафе «Форнетті».....	48
3.2 Розрахунок показників економічної ефективності проекту створення кафе «Форнетті».....	53
3.3 Основні ризики підприємницької діяльності в галузі ресторанного господарства та шляхи їхньої мінімізації.....	62
ВИСНОВКИ.....	71
Список використаних джерел.....	74
ДОДАТКИ.....	79

ВСТУП

Актуальність теми. Сучасний бізнес – це найпрогресивніша система ведення господарства незалежно від соціально-економічного устрою суспільства, що обумовлює актуальність обраної теми випускної роботи. Кожне підприємницьке рішення приймається, виходячи із конкретної економічної ситуації, і тому воно унікальне.

Ресторанний бізнес відрізняється від всіх інших видів бізнесу. Це підприємство, яке об'єднує в собі мистецтво і традиції, механізми діяльності і досвід маркетологів, філософію обслуговування та концепцію формування потенційної аудиторії. З року в рік ресторанний бізнес стрімко розвивається. Йде серйозна конкурентна боротьба за відвідувачів. Саме цей фактор змушує топ-менеджерів продумувати не тільки основну стратегію і стиль діяльності ресторану, але й деталі, що додають закладу унікальність і неповторність. Тільки при формуванні грамотно розробленої концепції і послідовного комплексного впровадження всіх складових ресторанного бізнесу, гарантований успіх у розвитку діяльності ресторану.

Запроваджувана в Україні глибока економічна реформа поставила перед суспільством чимало важливих завдань, одним з яких є пошук нових форм і методів управління виробництвом та реалізацією товарів чи послуг. За цих умов особливого значення набуває комплексний, системний підхід до розв'язування тієї чи іншої господарської проблеми.

Особливістю діяльності ресторанів є комплексний характер послуг, що забезпечується наявністю багатопрофільних підприємств різного типу і масштабу. Також вони переплітаються й з іншими сферами діяльності.

Зокрема, послуги закладів ресторанного господарства є важливим елементом обслуговування туристів. Ця сфера в комплексі туристичних послуг швидко розвивається і в майбутньому може стати важливим сектором туристичної діяльності. Зберігаючи кращі традиції національної кухні,

заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності кожного міста та й усієї України, популярною формою проведення дозвілля та спілкування, ознакою престижу і добробуту

Проблеми економіки та управління в ресторанному господарстві знайшли своє відображення в працях таких науковців як М.Л. Світлична, В.В. Архіпов, В.В. Усов, Л.І. Нечаюк, Т.Р. Бенько, О.К. Литвиненко Г.Т. П'ятницька, Л. М. Мостова та інших.

Мета випускної роботи: дослідити теоретичні, методологічні аспекти та прикладні аспекти створення суб'єкта ресторанного господарства.

Досягнення поставленої мети обумовило необхідність вирішення таких завдань:

- розглянути теоретичні аспекти започаткування власної справи у ресторанній сфері та надати характеристику бізнес-ідеї;
- визначити законодавчі умови організації та здійснення підприємницької діяльності в сфері ресторанного господарства;
- обґрунтувати вибір організаційно-правової форми та системи оподаткування;
- проаналізувати ринок фаст-фуд;
- визначити конкурентні переваги роботи кафе та провести SWOT-аналіз;
- розрахувати інвестиційні та операційні витрати за проектом;
- спрогнозувати прибуток від функціонування кафе;
- розрахувати показники ефективності проекту;
- визначити проектні ризики.

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

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення кафе «Форнетті».

Методи дослідження. Як методи дослідження використано загальні методи наукового дослідження, порівняльний аналіз – у процесі дослідження ресторанного ринку, графічні методи – для наочного відображення показників, маркетингові: SWOT-аналіз, матричний, спостереження, опитування. Розрахунки за проектом відкриття кафе «Форнетті» проводились з використанням програмного продукту «Проджект Експерт».

Інформаційною базою дослідження є наукові публікації та монографії вітчизняних та закордонних вчених, нормативно-законодавчі акти України, матеріали наукових конференцій і досліджень, аналітичні матеріали відповідних державних органів, дані звітності офіційних статистичних збірників. Аналіз ринку фаст-фуд проводився з використанням звітів консалтингових агентств з відкритого доступу у мережі Інтернет.

ВИСНОВКИ

Розглянувши теоретичні питання започаткування власного бізнесу та її практичні аспекти в ресторанному господарстві, в роботі зроблено наступні висновки:

1. Основна бізнес-ідея проекту полягає у відкритті кафе швидкого обслуговування на основі франшизи ТОВ «Форнетті-Україна». Кафе буде відкрито на території вокзалу м. Роздільна Одеської області. Видами діяльності будуть обслуговування в кафе та виїзна торгівля на перонах у час зупинки на станції пасажирських потягів.
2. Підприємство пропонується створити у виді ТОВ на звичайній системі оподаткування.
3. Аналіз ринку довів перспективність заснування закладу швидкого харчування на привокзальній території м. Роздільна Одеської області.
4. Початкові витрати складуть 200,7 тис. грн. серед яких найбільшу питому вагу мають: витрати на закупку устаткування (36,2%); закупівля меблів (16,4%); оплата франшизи (29,9%).
5. Серед поточних витрат найбільшу вагу мають витрати на заробітну плату (з нарахуваннями) – 66,5%. Загальна їх сума складе 99,4 тис. грн. на місяць. З двох варіантів франшизи обраний щотижневий гарантований обсяг закупівель без паушальної оплати, що зменшує суму операційних витрат.
6. Заплановані доходи кафе «Форнетті» ми розраховувати виходячи з існування двох типів чеків: на обслуговування в кафе з середньої суми чеку на одного відвідувача 60 грн.; на виїзну торгівлю безпосередньо на перонах в час зупинки пасажирських потягів – 45 грн. Різниця обумовлена диференціацією націнки від 75% в першому випадку до 50% в другому.

7. Результати розрахунків грошових потоків свідчать, що має комерційну перспективу. Хоча в початкові періоди показники балансу є від'ємними, але починаючи з лютого 2019 року досягають позитивних значень. Максимум від'ємних значень спостерігається в серпні 2018 року (-331,1 тис. грн.), що потребує додаткового фінансового забезпечення проекту. Його планується здійснити за рахунок коштів власника (30 тис. грн.) і позики банку. Найбільшу долю втрат складають прямі витрати на придбання товарів у ТОВ «Форнетті – Україна» (63,7%). Середня торговельна надбавка складає 56,9% до ціни придбання продуктів, що нижче ніж у основних конкурентів, що означає конкурентні переваги кафе «Форнетті» в м. Роздільна.
8. Перші 5 місяців діяльність кафе буде збитковою, найбільший збиток наростаючим підсумком буде в липні 2018 року. Він складе 109,7 тис. грн.. Далі він буде постійно зменшуватися і починаючи з листопада 2018 року підприємство буде отримувати чисті прибутки, які в залежності від сезону будуть змінюватися від 35 до 50 тис. грн. на місяць. Це дасть можливість почати виплату дивідендів засновникам. Для збереження позитивних значень грошових потоків передбачається почати їх виплату з 2019 року, спрямовуючи на ці цілі 30 відсотків чистого прибутку.
9. На кінець реалізації проекту коефіцієнт поточної ліквідності значно перевищує нормативне значення (в 2 рази), а це означає, що у підприємства з'являються власні кошти для подальшого розвитку. В цьому ж році чистий оборотний капітал перевищує 123 тис. грн. Це також свідчить про можливість розширення сфер діяльності та клієнтської бази і обходитись власними коштами для організації діяльності кафе. Рентабельність по валовому прибутку складе на кінець реалізації проекту 38,52%, а по операційному прибутку – 11,01%, що є високими показниками для підприємства ресторанного господарства.

10. Результати розрахунків свідчать про високий рівень показників ефективності проекту. При ставці дисконтування 28% дисконтований період окупності склав 14 місяців. Високе значення NPV(1210 тис. грн.) забезпечило розмір індексу прибутковості на рівні 3,8, що значно вище мінімально можливого значення (1,0). Внутрішня норма рентабельності складає 223%, що значно вище ставки дисконтування і свідчить про високий рівень безпеки виконання проекту. Чистий прибуток з урахуванням збитків початкових місяців реалізації проекту буде отриманий через 1,95 років з початку реалізації проекту, що закладає основу для подальшого розвитку діяльності підприємства за рахунок власних коштів.
11. Для досягнення беззбитковості рівня продажу середньомісячна кількість чеків в кафе повинна складати 3486 одиниць на місяць. В наших розрахунках ми брали середньомісячну кількість 6000, тобто та величина, яка була розрахована виходячи з наявного попиту. Тобто зона безпеки складає 2514 обідів ($6000 - 3486$), а рівень безпеки 72,1% ($2514 / 3486$), що є високим показником. У проектному аналізі вважається нормальною величиною цього показника – 30%, а чим він вище, тим більший захист проекту від можливих ризиків. Менше значення коефіцієнту безпеки виїзного чеку пояснюється меншим розміром торгової надбавки у зв'язку з високою конкуренцією з боку не організованої торгівлі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аграновский Е.Д. Организация производства в общественном питании: учебное пособие / Аграновский Е.Д. и др. - М.: Русь, 2006.-198с.
2. Азаров О.В. Проблеми розвитку та інвестування малого та середнього підприємництва / О.В. Азаров // Зб.наук.праць ДНУ Економіка: проблеми теорії та практики. Вип.190. – Т.1. – Дніпропетровськ: ДНУ, 2011. – 209с.
3. Андрєєва О.Д. Технологія бізнесу: Маркетинг: Навчальна допомога / О.Д Андрєєва .- К.: Справа, 2015. – 211с.
4. Агафонова Л. Г. Підготовка бізнес-плану: практикум / Агафонова Л. Г., Рога О. В. - К.: “Знання”, КОО, 2016р.-223с.
5. Аналіз і розробка інвестиційних проектів: Навчальний посібник / [Цигилик І.І., Кропельницька С.О., Білий М.М., Мозіль О.І.]. – Київ: Центр навчальної літератури, 2005. – 160с.
6. Аналіз ринку громадського харчування [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.marketing.vc/>
7. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / Архіпов В.В., Русавська В.А. – К.:ЦУЛ, 2009. – 342с.
8. Балджи М.Д. Деякі аспекти моделювання при визначенні економічних ризиків на вітчизняних підприємствах / М.Д. Балджи // III Міжнародної науково-практичної конференції «Механізми, стратегії, моделі та технології управління економічними системами за умов інтеграційних процесів: теорія, методологія, практика», 6-8 жовтня 2016 р. – Хмельницький: ХмЦНП, 2016.- С. 5-9.
9. 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.

- екоп. наук: 08.07.05; УКООПСПЛКА. Львів. комерц. акад. — Л., 2001. — 17 с.
- 10.Борисова Ю.Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Борисова Ю.Н., Таранин Н.И. – М.: РМАТ, 2016.- 45с.
 - 11.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.
 - 12.Горбаченко С.А. Аналіз підприємницьких проєктів: навчальний посібник / Горбаченко С.А., Карпов В.А.- О: ОНЕУ ротапринт, 2013.- 241с.
 - 13.Громадське харчування і туристична індустрія у ринкових умовах: Зб. наук. пр. / Ред.: М.І. Пересічний; Київ. нац. торг.-екоп. ун-т. — К., 2014. — 237 с.
 - 14.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.
 - 15.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.
 - 16.Зігель Г. – Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания / Г.Зігель. - К.: Розсип, 2015. – 145с.
 - 17.Зозульов О.В.Ринкове позиціонування: з чого починається створення успішних брендів / О.В. Зозульов, Н.Л. Писаренко. - Київ: Знання-Прес, 2004.- 199 с.
 - 18.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.

19. Карпов В. А. Путеводитель начинающего предпринимателя : учебное пособие / В. А. Карпов, А. И. Ковалев, С. А. Синятинский [та ін.]. – Одесса : Атлант, 2012. – 99 с.
20. Карпов В.А. Методические рекомендации по использованию программы расчета критериев эффективности инвестиционных проектов «Расчет NPV» в учебном процессе (руководство пользователя). - Одесса: ОГЭУ, 2000. - 16с.
21. Касенін В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні / Касенін В., Ткаченко Т. // - Економіка України. - № 9, 2007. - С. 33-36.
22. Кузнєцова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства / Н.М. Кузнєцова. - К.:Тандем, 2016 р. – 231с.
23. Левченко М.М., Менеджмент у ресторанному господарстві /М.М. Левченко. – Донецьк, 2011. – 256с.
24. Литвиненко О.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / О.К. Литвиненко // Ділова панорама №5, 2016.- 43с.
25. Луцишин П. В. Бізнес-планування: теорія, методика, практика: Навч. посіб. для студентів екон. спец. вузів. — Луцьк: Вежа, 2011. — 185с.
26. Мельник Л.Г. Маркетингова цінова політика: Навч. посіб. / Л.Г. Мельник, О.І. Карінцева, Л.В. Старченко. — Суми: Унів. кн., 2007. — 240 с.
27. 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.
28. Мних М.В. Планування діяльності підприємства в сучасних економічних умовах: Навч. посіб. для студ. вузів / М.В. Мних; Акад. муніцип. упр. — К.: Знання України, 2004. — 91 с.
29. Мазур И. Управление проектами: учебное пособие /Мазур И.И., Шапиро В.Д., Ольдерогге Н.Г. - М.: Омега-Л, 2004.— 664с.

- 30.Макарова В.Л. Довідник економічного інструментарію/ В.Л.Макаров, Н.Е. Христолюбова, Е.Г. Яковенко.- М.: ЗАТ Изд-В Економіка, 2009.- 170с.
- 31.Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу / Під заг. ред. М.М. Поплавського. – К.: Кондор, 2008. – 460с.
- 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, 2015. – 150с.
- 35.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства /За ред. П'ятницької Н.О. – К.: ЦУЛ, 2011 – 584с.
- 36.Офіційний веб – сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
- 37.Податковий кодекс України від 6 липня 2012 року N 5180-VI[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua/>
- 38.Потапова С. М. Адміністративна відповідальність за порушення проведення розрахунків у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг: автореф. дис. ... канд. юрид. наук : 12.00.07 / С. М. Потапова ; Нац. ун-т держ. податк. служби України. — Ірпінь, 2010. — 19 с.
- 39.Примак Т. О., Економіка підприємства / Т.О. Примак .-К.: Вікар, 2005р.- 167с.
- 40.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.

- 41.П'ятницька Г. Нові підходи формування стратегії підприємства в умовах конкуренції /Г. П'ятницька // Підприємництво, господарство і право.- 2004.- №11.- С. 136-140.
- 42.Світлична М.Л. Організація виробництва і обслуговування в підприємствах громадського харчування / М.Л. Світлична. – К.: Либідь, 2016р.-166с.
- 43.Сердюк Т.В. Бізнес-план інвестиційного проекту: Навч. посіб. для студ. екон. спец. / Т.В. Сердюк; Вінниц. держ. техн. ун-т. — Вінниця, 2002. — 134 с.
- 44.Солошенко Л. Громадське харчування. Особливості обліку / Солошенко Л., Федорченко Ф.— Х.: Вид. б. "Фактор", 2009. — 348 с.
- 45.Стан ринку ресторанного господарства [Електронний ресурс]. - Режим доступу: www.restorator.com.ua
- 46.Тарасюк Г.М. Бізнес-план: розробка, обґрунтування та аналіз: Навч. посіб. для студ. ВНЗ / Г.М. Тарасюк; Житомир. держ. технол. ун-т. — Житомир, 2006. — 419 с.
- 47.Усов В.В. Организацияобслуживания в ресторанах / Усов В.В. М.: Наука, 2015.- 342с.
- 48.Шегда А. В., Громадське харчування і туристична індустрія в ринкових умовах / А.В. Шегда - К.: Знання, 2004р.-223с.
- 49.Шумаєва О.О. Використання моделювання ситуацій для оцінки ризику та ефективності інвестиційних вкладень / О.О. Шумаєва, В.А. Світлична, Т.О. Малярчик // Наук. пр. Донец. нац. техн. ун-ту. Сер. Обчисл. техніка та автоматизація . — 2011. — Вип. 21. — С. 143-148.
- 50.Яскевич І.Л. Аналіз системи вибору методів оцінки економічної ефективності проектів / І.Л. Яскевич // НТІ . — 2006. — N 2. — С. 22-24.

ДОДАТКИ