

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
РЕСТОРАНУ»**

Виконавець:

студентка IV курсу, групи

Войцеховська Вікторія Вадимівна _____

Науковий керівник:

к. е. н, доцент

Маркітан Олександр Сергійович _____

Одеса – 2018

АНОТАЦІЯ

Войцеховська В.В. «Економічне обґрунтування проекту відкриття ресторану». 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 ресторану-піцерії за франшизою «PESTO CAFE».

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.

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

Voytsekhovska VV "The economic justification of the project to open a restaurant.". 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 feasibility of creating a restaurant-pizzeria for the franchise "PESTO CAFE".

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 відкриття ресторану-піцерії.....	6
1.2 Нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні в сфері ресторанного бізнесу.....	11
1.3 Характеристика й обґрунтування організаційно-правової форми та системи оподаткування бізнесу.....	15
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДОЦІЛЬНОСТІ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ- ПІЦЕРІЇ	
2.1 Оцінка зовнішніх та внутрішніх конкурентних переваг нового закладу ресторанного ринку.....	21
2.2 Аналіз можливих франчайзерів та обґрунтування формату ведення бізнесу	29
2.3 Аналіз інвестиційних та операційних витрат на відкриття ресторану – піцерії.....	37
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЕКТУ	
3.1 Прогнозування прибутку ресторану-піцерії.....	46
3.2 Розрахунок показників економічної ефективності проекту	52
3.3 Основні ризики підприємницької діяльності в галузі ресторанного господарства та шляхи їхньої мінімізації.....	57
ВИСНОВКИ.....	66
Список використаних джерел.....	69
ДОДАТКИ.....	73

ВСТУП

Актуальність теми. Поняття «планування бізнесу» використовується в сучасних умовах у двох сенсах: загальноекономічному (тобто, з погляду загальної теорії фірми та природи економічних відносин) та управлінському (як одна з функцій менеджменту). Проте обидва боки планування тісно пов'язані між собою і можливість планування, як конкретного виду управлінської діяльності впливає з природи фірми і визначається загальними умовами господарювання.

На основі системи планування бізнесу здійснюється організація запланованих робіт, мотивація задіяного персоналу, контроль результатів і їх оцінка з погляду планових показників. Важливість безпосередньо бізнес-планування полягає ще й у тому, що при розробці кожного розділу бізнес-плану оцінюються різні сторони роботи майбутнього підприємства з урахуванням його виробничого, технічного, кадрового та фінансового потенціалу, а також можливостей і погроз із боку зовнішніх чинників.

Бізнес-план дає можливість визначити життєздатність фірми за умов конкуренції, прогнозує процеси розвитку виробництва, конкретизує шляхи досягнення мети і подолання перешкод, є чинником, що стимулює інтереси потенційних інвесторів у їхніх пошуках вкладання коштів у розвиток виробництва. Бізнес – план є досить гнучким документом і має значні відмінності в залежності від напрямку бізнесу.

Ресторанне господарство - сфера виробничо-торговельної діяльності, в якій виробляють і продають продукцію власного виробництва та закупні товари, як правило, призначені для споживання на місці, з організацією дозвілля або без нього.

Сьогодні можна виділити два основних напрямки розвитку у ресторанному бізнесі: поступовий ріст з низових позицій, тобто розвиток одного ресторану, або ж побудова ресторанної мережі. Саме за мережевим

принципом працює сьогодні понад 40% закладів ресторанного господарства. А якщо брати світові показники – ця частка буде навіть вище.

Здійснення будь-якого проекту в сфері громадського харчування відбувається в оточенні динамічних зовнішнього та внутрішнього середовищ. Тому для успішної реалізації проектів необхідне визначення і своєчасне врахування будь-яких можливих змін щодо проекту та його оточення.

Проблеми бізнес-планування в ресторанному сегменті знайшли своє відображення в працях А.В. Шегди, М.Л. Світличної, М.І. Пересічного, М.М. Левченко, Н.О. П'ятницької, Н.М. Кузнецової, Л. М. Мостової та інших.

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

Завдання:

- обґрунтувати основні параметри бізнес-ідеї;
- охарактеризувати організаційно-правову форму та систему оподаткування майбутнього бізнесу;
- проаналізувати ресторанний ринок;
- визначити зовнішні та внутрішні конкурентні переваги майбутнього закладу;
- провести оцінку можливих франчайзерів та обрати найкращий варіант;
- провести SWOT-аналіз;
- розрахувати інвестиційні та операційні витрати за проектом;
- спрогнозувати прибуток від функціонування піцерії;
- розрахувати показники ефективності проекту;
- проаналізувати проектні ризики.

Предмет дослідження – проектування відкриття об'єкта ресторанного господарства на основі франчайзингу.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення ресторану-піцерії за франшизою «PESTO CAFE».

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 піцерії «PESTO SAFE» проводились із застосуванням програмного продукту «Project Expert», який використовують для оцінки інвестиційних проектів.

Інформаційною базою дослідження є наукові статті та монографії вітчизняних та закордонних вчених, законодавчі та нормативні акти, матеріали наукових конференцій, аналітичні дані державних органів, офіційні статистичні збірники. Аналіз ресторанного ринку проводився з використанням звітів маркетингових та консалтингових агенцій.

ВИСНОВКИ

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

1. Основною бізнес-ідеєю проекту створення ресторану-піцерії сімейного типу, де є можливість клієнтів самим формувати меню через вибір інгредієнтів для піци під свій смак. Цей процес повинен особливо сподобатися дітям, що буде сприяти підвищенню кількості клієнтів закладу. Робота ресторану буде здійснюватися на умовах франшизи.
2. В якості організаційно правової форми обрано ФОП. Оскільки єдиним напрямків діяльності є співробітництво з фізичними особами, то доцільно вибирати спрощену систему оподаткування, з група без сплати ПДВ (5% від обсягу продажу).
3. Маркетинговий аналіз довів перспективність бізнес-ідеї ресторану-піцерії сімейного типу, де клієнтам дано можливість самим проектувати склад піци. Методом виключення визначено найбільш привабливу франшизу «PESTO SAFE».
4. За розрахунками початкові інвестиції складуть – 891,2 тис. грн. Джерелом фінансування початкових інвестицій виступають кошти автора ідеї (100 тис. грн.) та банківська позика.
5. Загальний фонд оплати праці з нарахуваннями складає 89,2 тис. грн. Наймання співробітників буде відбуватися на конкурсній основі з урахуванням особистих якостей і досвіду роботи. В цілому постійні витрати в місяць складуть 214,1 тис. грн. на місяць.
6. Результати розрахунків грошових потоків свідчать, що має комерційну перспективу. Хоча в початкові періоди показники балансу є від'ємними, але починаючи з січня 2019 року досягають позитивних значень. Максимум від'ємних значень спостерігається у липні 2018

року (-805,5 тис. грн.), що потребує додаткового фінансового забезпечення проекту. Його планується здійснити за рахунок коштів власника (100 тис. грн.) і позики банку.

7. Перші 5 місяців діяльність ресторану буде збитковою, найбільший збиток наростаючим підсумком буде в серпні 2018 року (284,8 тис. грн.). Далі він буде постійно зменшуватися і починаючи з листопада 2018 року підприємство буде отримувати чисті прибутки, які в залежності від сезону будуть складати в середньому 189 тис. грн. на місяць. 20% з суми чистого прибутку буде спрямоване на виплату дивідендів, починаючи з першого кварталу 2019 року.
8. Починаючи з 2020 року коефіцієнт поточної ліквідності досягає нормативного значення, а на кінець проведення розрахунків перевищує його більше ніж в 2 рази. Це означає, що у підприємства з'являються власні кошти для подальшого розвитку. В цьому ж році чистий оборотний капітал складає 2,5 млн. грн. Це також свідчить про можливість розширення сфер діяльності та клієнтської бази. Рентабельність по валовому прибутку складе на кінець реалізації проекту 50,88%, а по операційному прибутку – 24,01%, що є високими показниками для підприємства ресторанного господарства.
9. Результати розрахунків свідчать про високий рівень показників ефективності проекту. При ставці дисконтування 26% дисконтований період окупності склав 9 місяців. Високе значення NPV(4856,8 тис. грн.) забезпечило розмір індексу прибутковості на рівні 6,39, що значно вище мінімально можливого значення (1,0). Внутрішня норма рентабельності складає 258,12%, 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 1,91 років з початку реалізації проекту, що закладає основу для подальшого розвитку діяльності підприємства за рахунок власних коштів.

10. Окупність вкладених власних коштів визначається через показник «дивідендів на акцію». На кінець розрахункового періоду він складає 5995 грн. на кожну 1000 грн. внеску власників, що значно вище доходності за альтернативними вкладеннями, зокрема банківського депозиту.
11. Для досягнення беззбитковості рівня продажу середньомісячна кількість середніх чеків повинна складати 3493 одиниць на місяць. В наших розрахунках ми брали середньомісячну кількість 6900, тобто та величина, яка була розрахована виходячи з наявного попиту. Тобто зона безпеки складає 3407 середніх чеків ($6900 - 3493$), а рівень безпеки 97,5% ($3407 / 3493$), що є високим показником. У проектному аналізі вважається нормальною величиною цього показника – 30%, а чим він вище, тим більший захист проекту від можливих ризиків.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аграновский Е.Д. Организация производства в общественном питании: учебное пособие / Аграновский Е.Д. и др. - М.: Русь, 2006.-198с.
2. Андреева О.Д. Технологія бізнесу: Маркетинг: Навчальна допомога / О.Д Андреева .- К.: Справа, 2015. – 211с.
3. Аналіз і розробка інвестиційних проектів: Навчальний посібник / [Цигилик І.І., Крпельницька С.О., Білий М.М., Мозіль О.І.]. – Київ: Центр навчальної літератури, 2005. – 160с.
4. Аналіз ринку громадського харчування [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.marketing.vc/>
5. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / Архіпов В.В., Русавська В.А. – К.:ЦУЛ, 2009. – 342с.
6. 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.
7. 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.
8. Горбаченко С.А. Аналіз підприємницьких проектів: навчальний посібник / Горбаченко С.А., Карпов В.А.- О: ОНЕУ ротапінт, 2013.- 241с.
9. 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.

10. 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.
11. 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.
12. Зігель Г. — Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания / Г.Зігель. - К.: Розсип, 2015. — 145с.
13. 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.
14. Карпов В. А. Путеводитель начинающего предпринимателя : учебное пособие / В. А. Карпов, А. И. Ковалев, С. А. Синятинский [та ін.]. — Одесса : Атлант, 2012. — 99 с.
15. Карпов В.А. Методические рекомендации по использованию программы расчета критериев эффективности инвестиционных проектов «Расчет NPV» в учебном процессе (руководство пользователя). - Одесса: ОГЭУ, 2000. - 16с.
16. Касенін В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні / Касенін В., Ткаченко Т. //- Економіка України. - № 9, 2007.- С. 33-36.
17. Кузнєцова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства / Н.М. Кузнєцова. - К.:Тандем, 2016 р. — 231с.
18. Левченко М.М., Менеджмент у ресторанному господарстві /М.М. Левченко. — Донецк, 2011. — 256с.
19. Литвиненко О.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / О.К. Литвиненко // Ділова панорама №5, 2016.- 43с.
20. Мельник Л.Г. Маркетингова цінова політика: Навч. посіб. / Л.Г. Мельник, О.І. Карінцева, Л.В. Старченко. — Суми: Унів. кн., 2007. — 240 с.

- 21.Мазур И. Управление проектами: учебное пособие /Мазур И.И., Шапиро В.Д., Ольдерогге Н.Г. - М.: Омега-Л, 2004.— 664с.
- 22.Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу / Під заг. ред. М.М. Поплавського. – К.: Кондор, 2008. – 460с.
- 23.Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Мостова Л.М. – К.: Ліра-К., 2011. – 388с.
- 24.Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 09. 10. 2006 р «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства»
- 25.Нечаюк Л.І Готельно – ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник / Нечаюк Л.І, Нечаюк Н.О. – К.: Центр навчальної літератури, 2015. – 150с.
- 26.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства /За ред. П'ятницької Н.О. – К.: ЦУЛ, 2011 – 584с.
- 27.Офіційний веб – сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
- 28.Податковий кодекс України від 6 липня 2012 року N 5180-VI[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua/>
- 29.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.
- 30.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.
- 31.Світлична М.Л. Організація виробництва і обслуговування в підприємствах громадського харчування / М.Л. Світлична. – К.: Либідь, 2016р.-166с.

32. Солошенко Л. Громадське харчування. Особливості обліку / Солошенко Л., Федорченко Ф.— Х.: Вид. б. "Фактор", 2009. — 348 с.
33. Стан ринку ресторанного господарства [Електронний ресурс]. - Режим доступу: www.restorator.com.ua
34. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах / Усов В.В. М.: Наука, 2015.- 342с.
35. Шегда А. В., Громадське харчування і туристична індустрія в ринкових умовах / А.В. Шегда - К.: Знання, 2004р.-223с.
36. 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.

ДОДАТКИ