

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

_____ **Сментина Н.В.**

“ ___ ” _____ 2018 року

ВИПУСКНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 6.030504 “Економіка підприємства”

за темою:

«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ ВІДКРИТТЯ КАВ'ЯРНІ»

Виконавець:

студент ФЕУП, IV курсу, групи 6

Іванов І.С. _____

Науковий керівник:

д.е.н, професор

Балджи Марина Дмитрівна _____

Одеса – 2018

АНОТАЦІЯ

випускної роботи на здобуття освітнього ступеня бакалавра
Іванов Ігор Сергійович
«Економічне обґрунтування проекту відкриття кав'ярні»
Одеський національний економічний університет
м. Одеса, 2018 рік

Випускна робота складається з трьох розділів. Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності відкриття кав'ярні на ринку послуг місті Одеса.

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

Пропонується проект відкриття кав'ярні. Розраховано стартовий капітал на реалізацію проекту, наведені поточні витрати та спрогнозовано прибуток від реалізації послуг кав'ярні.

В роботі представлено економічне обґрунтування доцільності реалізації проекту, охарактеризовані можливі ризики реалізації проекту та заходи щодо їх мінімізації.

Ключові слова:

послуги, кав'ярня, ціна послуг, вимоги, проект, ефективність, ризик.

ANNOTATION

final work for obtaining a bachelor's degree education
Ivanov I.S.
«Economic justification of the project of creating a cafe»
Odessa National Economic University
Odessa, 2018

The Final work consists of three chapters. The object of the research is the process of substantiation of expediency of creating a café in the city of Odessa.

The paper investigates the possibility of establishing its own business in Ukraine in the sphere of restaurant business. The general concept of business is considered, conditions of the organization and carrying out business activities are analyzed.

A café project is proposed. Start-up capital for the project is formed, current costs are designed to predict and profit from the sale of the café is projected. The feasibility of the project implementation is feasible, described the possible risks of the project and ways to minimize them.

Keywords:

services, cafe, the price of services, requirements, design, efficiency, risk.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1 Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку послуг у сфері ресторанного господарства.....	5
1.2 Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанної справи.....	15
1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми бізнесу та системи оподаткування.....	23
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ КАВ'ЯРНІ.....	28
2.1. Дослідження конкурентного середовища на ринку послуг ресторанної справи м. Одеси.....	28
2.2. Оцінка конкурентоспроможності Swot-аналіз.....	33
2.3. Формування витрат на створення та функціонування закладу.....	41
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ КАВ'ЯРНІ.....	56
3.1 Прогнозування прибутку від реалізації послуг кав'ярні.....	56
3.2 Оцінка економічної ефективності проекту.....	60
3.3 Аналіз можливих ризиків проекту та заходи щодо їх мінімізації.....	69
ВИСНОВКИ.....	70
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	73
ДОДАТКИ.....	79

ВСТУП

Актуальність теми. В наш час ресторанне господарство розвивається досить стрімко. Все більша кількість споживачів віддає перевагу кафе та ресторанам замість домашнього приготування їжі. Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим ступенем конкурентності. Одеса – туристичне місто, тому епіцентр розвитку ресторанної справи саме тут. Для того, щоб туризм розвивався необхідно підтримувати розвиток ресторанного бізнесу, тому відкриття ресторанів, а саме кав'ярні є досить перспективною справою. Відкриття кав'ярні є вигідним бізнесом, який сприятиме стабільним і високим прибуткам і допоможе у створенні нових робочих місць, що позитивно вплине на економіку міста.

Відбувається постійний розвиток типів ресторанів, барної продукції, стрімко розвиваються ресторани із спеціалізованими кухнями. Тому інтерес бізнесменів до ресторанного бізнесу зростає, але для успішного його ведення необхідно завжди мати вчасну статистичну інформацію та належні маркетингові дослідження ринку для зменшення ризикованості підприємницької діяльності.

Мета та завдання дослідження. Метою випускної роботи є економічне обґрунтування започаткування власної справи в сфері ресторанного бізнесу.

Відповідно до поставленої мети в дослідженні ставилися та вирішувалися наступні завдання:

- узагальнити характеристику бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку послуг в сфері ресторанної справи;
- висвітлити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері послуг;
- здійснити аналіз конкурентного середовища на ринку міста Одеса;
- дати оцінку внутрішніх конкурентних переваг підприємства;
- сформувати витрати на створення та функціонування закладу;
- обґрунтувати прогноз прибутку від реалізації послуг;

- оцінити економічну ефективність проекту;
- здійснити аналіз можливих ризиків та розробити заходи щодо їх мінімізації.

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

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення кав'ярні на ринку послуг м. Одеса.

Методи дослідження. Для вирішення поставлених у випускній роботі завдань рекомендується використовувати такі методи:

- загальнонаукові: аналогія, системний аналіз, формалізація;
- логічної абстракції: аналіз і синтез, індукція та дедукція;
- економіко-статистичного аналізу: табличний, графічний, класифікації;
- маркетингові: SWOT-аналіз, матричний, спостереження;
- експертної діагностики: порівняння, оцінювання;
- економіко-математичні — для розрахунку фінансових результатів та оцінки економічної ефективності проекту. Вирішення даних завдань також здійснювалося за допомогою програми “Project Expert”.

Інформаційна база дослідження – нормативно-законодавчі акти України й інших країн, наукові публікації та монографічні видання вітчизняних і закордонних учених, матеріали наукових конференцій і досліджень, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, агентств та інші.

Висновки до розділу 3

В результаті проведеного дослідження у третьому розділі роботи можемо зробити наступні висновки.

За допомогою програми Project Expert, був виявлений валовий об'єм продаж продукції кав'ярні за рік, розрахувавши дохід від кожної послуги окремо, знайшли суму доходу, (табл. 3.1) Валовий об'єм продаж за рік склав 234 377,12 грн.

Другий пункт поєднав у собі основні показники ефективності, такі як: NPV, що склав 1 341 630 грн. грн., індекс прибутковості PI – 2,53 %, внутрішня норма рентабельності IRR – 162,40%, та термін окупності, що склав за дисконтованим методом 13 місяців.

Третій пункт несе інформацію про ризики, які майбутнє підприємство може зустріти у процесі свого функціонування. Здійснено аналіз можливих ризиків та розроблено заходи щодо їх мінімізації. Згідно застосованому методу Монте-Карло проект стійкий у 100% випадків.

Був також проведений аналіз чутливості проекту, який показав, що найбільш чутливими показниками діяльності підприємства виявились наступні: обсяг збуту, ціна збуту, заробітна плата, ставки податків та прямі витрати. Проект створення кав'ярні «CoffeeTime» є ефективним, високоприбутковим і його варто прийняти до реалізації.

ВИСНОВКИ

На основі проведених у випускній роботі досліджень проблеми бізнес-проекування започаткування власної справи в сфері послуг та обґрунтування доцільності створення кав'ярні на ринку послуг в сфері ресторанної справи м. Одеси ми можемо зробити наступні висновки.

1. Узагальнено характеристику бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку послуг в сфері ресторанної справи, а саме - створення гастрономічної кав'ярні. Розглянуті основні положення щодо започаткування та ведення ресторанної справи. Проаналізовано основні умови створення даного виду бізнесу та ризики, що є супутніми для підприємств ресторанної справи. Висвітлено умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері послуг.
2. Здійснено аналіз ринку ресторанної справи міста Одеси. Наведені статистичні дані щодо розвитку ринку та обґрунтовано доцільність обраного виду бізнесу. Нами обрана така організаційно-правова форма як ФОП, оскільки це найбільш поширена та найбільш доступна організаційна форма ведення підприємницької діяльності. Фізична особа-підприємець — оптимальний вибір організаційно-правової форми для новостворюваного закладу.
3. Вважаємо за доцільне відкриття кав'ярні ФОП «CoffeeTime», послуги якої розраховані на людей, що мають середній і вищий достаток, відвідують торгові комплекси, працюють і живуть поблизу. Також прибутковість забезпечить велика кількість туристів, адже кав'ярня буде розташована в центрі міста. Кав'ярня ФОП «CoffeeTime» буде розташована в центрі міста Одеса, за адресою вул. Гаванна 2.
4. Здійснено аналіз конкурентного середовища на ринку міста Одеса. Згідно статистичних даних досліджено кон'юнктуру ринку ресторанної справи м. Одеса, визначені основні категорії суб'єктів підприємницької діяльності, досліджений їх процент на ринку. Наведені показники товарообороту даних підприємств, досліджено динаміку їх розвитку. На основі дослідження можна зробити наступний висновок: ринок ресторанної справи м. Одеси розвивається досить стрімко, динамічно, та має значний потенціал. Визначені основні конкуренти для

новоствореного кав'ярні «CoffeeTime». Ними є: кав'ярні «Білий кит», «Ательєр», «Фанконі», «Гранат», лаунж-кафе «Міністеріум».

5. Проведений SWOT-аналіз показав, що створювана гастрономічна кав'ярня «CoffeeTime» має велику кількість переваг для входу на ринок. Надано оцінку внутрішніх конкурентних переваг підприємства. Ними є: використання особливої технології приготування страв; для приготування їжі, кави чаю, різних страв використовується професійне обладнання, печі; чітка стратегія розвитку кав'ярні, згідно якої ведеться і розвивається його діяльність; компетентні співробітники і ефективний менеджмент закладу; наявність паркування, невелика кількість конкурентів на ринку; вигідне розташування; ціни на послуги будуть помірними.
6. Сформовано витрати на створення та функціонування закладу. В проект необхідно вкласти 506,300 грн.. Сюди відносяться витрати на оренду приміщення за два місяці, витрати на придбання кухонного та технічного обладнання, меблів, посуду, сировини, а також витрати на отримання необхідної документації, проведення реклами, установки пожежно-охоронної системи тощо. Найбільша сума інвестицій буде спрямована у придбання обладнання для кав'ярні «CoffeeTime». З устаткування найдорожчим є обладнання кухні. Ми маємо можливість залучити 200,300 грн.. власних коштів. Також вирішено залучити кредитні кошти на суму 306 000 грн. у Приватбанку під 24% річних.
7. Отже, надання послуг кав'ярнею «CoffeeTime» принесе за перший рік 261 726, 94грн.. Аналіз даних проекту дозволяє відмітити, що чистий приведенний дохід за аналізований період складає 1 341 630 грн. Це свідчить про абсолютну ефективність проекту з урахуванням вартості зміни грошей у часі. Індекс прибутковості >1 , це свідчить про те, що проект ефективний, внутрішня норма рентабельності це показник при якому ставка дисконтування показує наскільки можливо інвестувати будь-які кошти без втрат для інвестора. Тобто можна сказати, що наша внутрішня норма рентабельності складає 162,4,00 %, що значно перевищує ставку дисконтування, що свідчить про те, що виконується другий критерій ефективності. Середня норма рентабельності представляє собою відношення між середньорічними надходженнями від його реалізації та

величиною початкових інвестицій, що складає 122,87 %, модифікаційна внутрішня норма рентабельності характеризує ставку дисконтування, при якій сумарна приведена вартість доходів від здійснюваних інвестицій дорівнює вартості цих інвестицій, у даному випадку це 71,83 %, період окупності підприємства складає 13 місяців.

8. Проект створення кав'ярні «CoffeeTime» є ефективним, високоприбутковим і його варто прийняти до реалізації.
9. Здійснено аналіз можливих ризиків та розроблено заходи щодо їх мінімізації. Згідно застосованому методу Монте-Карло проект стійкий у 100% випадків. Був також проведений аналіз чутливості проекту, який показав, що найбільш чутливими показниками діяльності підприємства виявились наступні: обсяг збуту, ціна збуту, заробітна плата, ставки податків та прямі витрати. Для мінімізації ризиків вирішено приділяти увагу дослідженням внутрішнього та зовнішнього середовища підприємства, можливих загроз та загального стану ринку в даний період та у перспективі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Основні положення «ГОСТ 30335-95» «Послуги населенню»
2. Термины и определения «ГОСТ 30523-97» Услуги общественного питания
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарств - видавництво Київ, КНТЕУ – 2005, - 275с.
4. «Терміни та визначення Ресторанного господарства» ДСТУ 3862-99
5. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч.посібник для студентів вищих навч.закладів, які навчаються за спеціальністю "Технологія харчування"/За ред. І.О. Конвісера. - К.:КНТЕУ, 2005.- 134с.
6. "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" ДСТУ 4281:2004.
7. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99 зі змінами: [затв. наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 29.10.2003 р. № 185]. - К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 31 с.
8. Саєнко М.Г. Національний стандарт України: Підручник. – Тернопіль: «Економічна думка».– 2006 р. – 390 с.
9. Большой экономический словарь - М. :Фонд "Правовая культура", Азрилиян А.Н. 1994.-459с.
10. Диверсифікація виробництва: цілі та стратегії реалізації / Н.В. Бутенко // Економіка АПК. – 2003. – №7 – с. 109-114.
- 11.Александров С.С. Стратегия диверсификации производства как основное направление стратегического развития предприятия. Александров С.С. – Донецьк: ДонНТУ, 2004 .– 351с.
12. Соина-Кутищева Ю. Н. Диверсификация компаний: основные тенденции и оценка эффективности. Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата экономических наук. - Кемерово, 2006 г.- 35 с.
- 13.Основні поняття Стратегія диференціації товару. Стратегія диференціації ринку. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://buklib.net/books/30057/>

14. Сутність і соціально-економічне значення ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://buklib.net/books/30066/>
15. Сучасні тенденції розвитку міжнародного ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ekonomikam.com/ecfins-594-5.html>
16. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В.В. Архипов. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
17. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу / О.М. Домбик [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/dombyk.htm.
18. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с.
19. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
20. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
21. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України та Одеської області [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=75976>
22. Основні тенденції розвитку та напрямки вдосконалення ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://otherreferats.allbest.ru/management/00047306_0.html
23. Економіка готелів і ресторанів. Єфімова О., Єфімова Н. – М.: Нове знання, 2004. – 279 с.
24. Кузнєцова Н.М. Новини ресторанного господарства України // "Ресторанні відомості" -2012, №105. – С. 14-30.

25. Закон України “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення ”[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>
26. Закон України “Про запобігання захворюванню на синдром набутого імунodefіциту (СНІД) та соціальний захист населення” [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2861-17>
27. Закон України “Про захист населення від інфекційних хвороб” [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1645-14>
28. Закон України “Про захист прав споживачів” [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
29. Закон України “Про охорону навколишнього природного середовища”[Електронний ресурс]. – Режим доступу: zakon.rada.gov.ua/go/1264-12
30. Закон України “Про охорону праці” [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2694-12>
31. Закон України «Про боротьбу із захворюванням на туберкульоз» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2586-14>
32. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/annot/1393-14>
33. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/877-16>
34. Збірник посібників з гігієнічного навчання . М. О. Росада, А. М. Сердюк, О. В. Сурмашева [та ін.]. – К. : Гудименко С. В., 2010. – 660 с.
35. Закон України “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення ”[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>
36. Щерба О. Ф. Стан ринку кави в Україні [Електронний ресурс] / О. Ф. Щерба. – 2015. – Режим доступу до ресурсу: <http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=76736>.

37. Український ринок кави – ситуація і тенденції [Електронний ресурс]. – 2017. – Режим доступу до ресурсу: <http://www.nielsen.com/ua/uk/insights/news/2017/ukrainian-coffee-market-situation-and-trends.print.html>. Закон України “Про захист прав споживачів” [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
38. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/877-16>
39. Збірник посібників з гігієнічного навчання / Інститут гігієни та медичної екології ім. О. М. Марзєєва АМН України ; Навчально-методичний центр проблем гігієни ; М. О. Росада, А. М. Сердюк, О. В. Сурмашева [та ін.]. – К. : Гудименко С. В., 2010. – 660 с.
40. Состояние рынка Украины в условиях финансового кризиса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://supersadovnik.net/costoyanie-rynka-ukrainy-v-usloviyah-finansovogo-crisis>.
41. Обзор рынка ресторанного бизнеса в Украине [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rb.com.ua/>
42. Рынок ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.souz-inform.com.ua/index.php?language=rus&menu=article/coffee>
43. Приклад SWOT-аналізу кав'ярні [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://materialtovarzn.ukrainianforum.net/t103-topic>
44. Баланс підприємства та аналіз його складових частин [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://pidruchniki.com/17660603/finans/balans_pidpriyemstva_analiz_yogo_skladovih_chastin
45. Чиста теперішня вартість [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://studentbooks.com.ua/content/view/1309/42/1/2/>
46. Кредитування в Альфа-Банку” [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [.https://alfabank.ua/private-persons/partneri](https://alfabank.ua/private-persons/partneri)
47. Чиста поточна вартість [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org>

48. Визначення точки безбитковості [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://library.if.ua/book/122/8152.html>
49. Лапушта М.Г. Шаршукова Л.Г. Ризики у підприємницькій діяльності.
- М.: Фінанси і статистика, 2007 р. – 543 с.
50. Чернова Г.В. Практика управління ризиками на рівні підприємства. - Чернова
Г.В. СПб, -2000, 178с.
51. Аналіз чутливості [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://uk.wikipedia.org>
52. Метод Монте-Карло [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://uk.wikipedia.org>
53. Національний ринок [Електронний ресурс]. – Режим
доступу: <http://kursak.net/nacionalnyj-rinok/>