

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту  
“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_ травня \_\_\_\_ 2018 р.

**ВИПУСКНА РОБОТА**  
**на здобуття освітнього ступеня бакалавра**  
**зі спеціальності «Економіка підприємства»**

на тему:

**«Економічне обґрунтування проекту надання послуг кейтерингу»**

**Виконавець**

студент ФЕУП, 45 група

Салтанов Владислав Олегович

\_\_\_\_\_  
/підпис/

**Науковий керівник**

д.е.н., проф.

Сментина Наталія Валентинівна

\_\_\_\_\_  
/підпис/

ОДЕСА 2018

## ЗМІСТ

|                                                                                                                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ВСТУП.....</b>                                                                                                                                            | <b>3</b>  |
| <b>РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ</b>                                                      |           |
| 1.1. Характеристика бізнес-ідеї започаткування бізнесу з надання кейтерингових послуг.....                                                                   | 6         |
| 1.2. Умови відкриття та здійснення підприємницької діяльності з надання кейтерингових послуг в Україні.....                                                  | 15        |
| <b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА З НАДАННЯ ПОСЛУГ КЕЙТЕРИНГУ</b>                                                             |           |
| 2.1. Аналіз ринку кейтерингових послуг в Україні та регіоні.....                                                                                             | 24        |
| 2.2. Оцінка доцільності організації служби кейтерингу на базі діючого ресторану «Міраж». Визначення внутрішніх конкурентних переваг майбутнього бізнесу..... | 33        |
| 2.3. Аналіз інвестиційних та операційних витрат підприємства з надання послуг кейтерингу.....                                                                | 42        |
| <b>РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЕКТУ НАДАННЯ ПОСЛУГ КЕЙТЕРИНГУ.</b>                                                                          |           |
| 3.1. Прогнозування прибутку від реалізації послуг кейтерингу.....                                                                                            | 49        |
| 3.2. Розрахунок показників економічної ефективності проекту.....                                                                                             | 54        |
| 3.3 Основні ризики підприємницької діяльності з надання кейтерингових послуг та шляхи їхньої мінімізації.....                                                | 61        |
| <b>ВИСНОВКИ.....</b>                                                                                                                                         | <b>67</b> |
| <b>Список використаних джерел.....</b>                                                                                                                       | <b>70</b> |
| <b>Додатки.....</b>                                                                                                                                          | <b>76</b> |

## ВСТУП

**Актуальність теми випускної роботи.** Успішна діяльність суб'єктів бізнесу є одним з найбільш дієвих засобів вирішення таких першочергових соціально-економічних проблем, як: прискорення структурної перебудови економіки, забезпечення насиченості ринку товарами та послугами, створення конкурентного середовища, додаткових робочих місць, поліпшення інвестиційного клімату, забезпечення ефективного використання місцевих сировинних ресурсів тощо.

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

Головна суспільна функція підприємця зводиться до вивчення потреб суспільства та їх задоволення. У ринковій економіці саме підприємець першим повинен розгадати, які товари й послуги завтра знадобляться покупцям. Його діяльність дає суспільству певні переваги. Підприємець, як правило, завжди має можливість досягти кращих результатів, тому що він є висококваліфікованим спеціалістом, який добре знає свою справу. Саме вміння примножувати багатство, розвивати свої здібності та здатність інших людей до творчості, раціонального використання наявних ресурсів вигідно вирізняє його в суспільстві. Він краще знає потреби споживачів, прогножуючи запити, не лише на основі поточних, а й з майбутніх потреб. Лише підприємець здатний організувати діяльність таким чином, щоб затрачені ресурси дали найбільший ефект.

В даний час популярності набуває такий напрям ресторанного господарства як кейтеринг. Актуальність відкриття підприємства з надання кейтерингових послуг пояснюється тим, що на сьогоднішній день в Україні

повноцінних кейтерингових компаній майже немає. В більшості ж випадків, підприємці, що займаються кейтерингом використовували як базис свої ж ресторани і кафе, при чому, лише з часом в них появилися окремі підрозділи для виїзних послуг. Відтак місцем для реалізації бізнес - ідеї із створення підрозділу кейтерингу є ресторан «Міраж», що знаходиться в м. Одеса, на території пляжу «Ланжерон».

Проблеми економіки та управління в ресторанному господарстві знайшли своє відображення в працях В.В. Архіпова, Т.Р. Бенько, Г.Т. П'ятницької, Л. М. Мостової, І. Смірнова та інших. Безпосередньо проблеми кейтерингу досліджували І. Мазуркевич, О.В. Криворучко, Т. Кононенко, А. Кизим.

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

Досягнення поставленої мети обумовило необхідність вирішення таких завдань:

- розглянути теоретичні аспекти започаткування власної справи у сфері кейтерингових послуг;
- визначити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в сфері ресторанного господарства в Україні;
- проаналізувати конкурентне середовище на ринку кейтерингу в Україні та в м. Одеса;
- провести SWOT-аналіз служби кейтерингу «Міраж»;
- сформулювати інвестиційні та операційні витрати бізнесу;
- спрогнозувати прибуток від функціонування служби кейтерингу;
- розрахувати показники економічної ефективності проекту;
- проаналізувати ризики підприємницької діяльності служби кейтерингу.

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

**Об’єкт дослідження** – процес обґрунтування доцільності створення служби кейтерингу в м. Одеса.

**Методи дослідження.** Під час написання випускної роботи використовувалися загальнонаукові та спеціальні методи, а саме: групування і порівняння – в процесі аналізу конкурентів; розробки висновків на основі отриманих результатів аналітичних досліджень; метод стратегічного планування – SWOT-аналіз для виявлення сильних, слабких сторін можливостей і переваг служби кейтерингу перед конкурентами; графічний метод – для наочного відображення аналізованих показників; метод фінансового аналізу – для розрахунку грошового потоку, прибутку і рентабельності. 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** є 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. Аналіз ринку кейтерингу проводився з використанням звітів консалтингових агентств з відкритого доступу у мережі Інтернет.

## ВИСНОВКИ

В результаті розгляду теоретичних та практичних аспектів реалізації бізнес-ідеї в сфері ресторанного господарства у випускній роботі зроблено наступні висновки.

1. Кейтеринг це галузь громадського харчування, пов'язана з наданням послуг на віддалених точках, що включає всі підприємства і служби, що надають підрядні послуги з організації харчування співробітників компаній і приватних осіб у приміщенні і на виїзному обслуговуванні, а також здійснюють обслуговування заходів різного призначення і роздрібний продаж готової кулінарної продукції. На практиці під кейтерингом мається на увазі не тільки приготування їжі і доставка, а й обслуговування персоналом, сервірування, оформлення столу, розлив і подача напоїв гостям і тому подібні послуги.

2. Далеко не всі ресторани пропонують кейтерингове обслуговування, цим видом діяльності займаються й окремі професійні компанії. В нашому випадку бізнес-ідея передбачає організацію послуг кейтерингу на базі ресторану «Міраж», який знаходиться на території пляжу «Ланжерон». Задля організації послуг кейтерингу планується реєстрація фізичної особи – підприємця. При цьому доцільно обрати спрощену систему оподаткування (2 група).

3. Ринок послуг кейтерингу динамічно зростає і насичений лише в сегменті виїзного обслуговування. А от у сфері офісних обідів він заповнений не більш ніж на 20%. В Одесі працюють спеціалізовані кейтерингові компанії, ресторани для яких кейтеринг є додатковою послугою та різноманітні служби доставки. Серед перших лідерами можна вважати «Бон апетит», «Еллада» та «Переполюх». Окрему проміжну нішу займає «Бокс кейтеринг» - компанія пропонує доставку готових наборів різної конфігурації: бургери, фрукти, сири тощо. Також в Одесі послуги

кейтерингу пропонує більш ніж 30 ресторанів, серед них такі відомі як «Блеф» та «Арарат». І нарешті у сегменті доставки працює більш ніж 50 компаній більшість яких спеціалізується на пицці, суші, шашлику.

4. Маркетингова перспективність ідеї полягає в тому, що радіусі 1000 метрів від ресторану розташовано багато організацій, торгових установ, офісів тощо, які могли би бути потенційними споживачами послуг. Таких установ налічується більше 50 одиниць, де сумарно працює більше 1300 працівників.

5. Початкові інвестиції у створення підприємства з надання кейтерингових послуг склали – 116000 грн. Їхнім джерелом виступають власні кошти ініціатора проекту та кошти інвесторів. Постійні витрати на місяць склали 95,8 тис. грн., а у їхній структурі найбільша частка належить витратам на оплату праці.

6. Середньоденна потреба обідів у офісах буде складати 210 замовлень. Враховуючи середню ціну комплексного обіду з меню ресторану «Міраж» на рівні 90 грн., середньоденний виторг складе 18,9 тис. грн. Прогноз обсяг продажу послуг з виїзного кейтерингу можна зробити враховуючи кількість вихідних та святкових дат в літньому періоді. В середньому на місяць це буде 12 днів. Враховуючи можливість обслуговування 2-х виїздів одночасно, загальна потужність виїзного маркетингу складає 24 заходів. Однак 100% завантаження даним видом послуг є дуже проблематичним, тому в розрахунках ми прийняли  $\frac{1}{4}$  частину від можливого попиту. Відтак середня ціна проведення одного виїзного кейтерингу буде складати 6 тис. грн.

7. Результати розрахунків свідчать про високий рівень показників ефективності проекту. При ставці дисконтування 26% дисконтований період окупності склав 11 місяців. Високе значення NPV(1818 тис. грн.) забезпечило розмір індексу прибутковості на рівні 5,14, що значно вище мінімально можливого значення (1,0). Внутрішня норма рентабельності складає 365,2%,

що значно вище ставки дисконтування і свідчить про високий рівень безпеки виконання проекту.

8. З наведених даних видно, що для досягнення беззбитковості рівня продажу середньомісячна кількість обідів в офісах повинна складати 2990 одиниць на місяць. В наших розрахунках ми брали середньомісячну кількість 4700, тобто та величина, яка була розрахована виходячи з наявного попиту. Тобто зона безпеки складає 1710 обідів ( $4700 - 2990$ ), а рівень безпеки 57,2% ( $1710 / 2990$ ), що є високим показником. Трохи менший рівень безпеки для виїзного кейтерингу – 44,2%, що можна пояснити більшим впливом сезонності. Але і він знаходиться на високому рівні.



## ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Аграновский Е.Д. Организация производства в общественном питании / Аграновский Е.Д. М.: Русь, 2015.-198с.
2. Аналіз ринку кейтерингу [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.marketing.vc/>
3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / Архіпов В.В., Русавська В.А. – К.:ЦУЛ, 2013. – 342с.
4. Балджи М.Д. Управління економічними ризиками в інноваційній діяльності підприємств / М.Д. Балджи // Науковий вісник ОНЕУ: зб. наук. пр. – Одеса, 2013. – Вип. 18 (197). – С.5-14.
5. 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.
6. 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.
7. Борисова Ю.Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Борисова Ю.Н., Таранин Н.И. – М.: РМАТ, 2013.- 45с.
8. 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.

9. Васютинська Р. Ресторан – це коли або пан, або пропав / Р. Васютинська, О. Тарасова // Галицькі контракти. – 2013. – № 6. – С. 236 – 242.
10. Власюк Т.М. Методичні основи якісного аналізу ризиків інвестиційних проектів / Т.М. Власюк // Пробл. лег. и текстил. пром-сти . — 2014. — N 1. — С. 28-31.
11. Горбаченко С.А. Аналіз підприємницьких проектів: навчальний посібник / Горбаченко С.А., Карпов В.А.- О: ОНЕУ ротапринт, 2013.- 241с.
12. 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.
13. 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.
14. Денисенко М.П. Методи мінімізації ризиків за розробки інноваційних проектів / М.П. Денисенко, К.О. Чигирик // Пробл. науки . — 2007. — № 4. — С. 2-6.
15. Добрава Н.В. Проблеми підвищення конкурентоспроможності підприємства // Економіка підприємства: сучасні проблеми теорії та практики: матер. четвертої міжнарод. конф. 2015 р. - Одеса: Атлант, 2015. - С.29-30.
16. 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.
17. Карпов В. А. Путеводитель начинающего предпринимателя : учебное пособие / В. А. Карпов, А. И. Ковалев, С. А. Синятинский [та ін.]. – Одесса : Атлант, 2012. – 99 с.

18. Касенін В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні / Касенін В., Ткаченко Т. // - Економіка України. - № 9, 2007. - С. 33-36.
19. Кизим А. Соціальний кейтеринг як головна складова громадського харчування / А. Кизим, В. Бабак // Теорія і практика громадського харчування. – 2012. – №11. – С. 35-40.
20. Кирилова Л.І. Принципи оцінки економічної ефективності інвестиційних проектів / Л.І. Кирилова // Економіка пром-сті . — 2005. — N 3. — С. 122-126.
21. 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, 2017. – Вип. 2 (4). – С. 264 – 270.
22. Криворучко О.В. Стратегії розвитку кейтерингових підприємств на ринку громадського харчування./ Вісник Хмельницького національного університету.- 2011. - №1. - С. 23-27.
23. Кузнєцова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства / Н.М. Кузнєцова. - К.:Тандем, 2013 р. – 231с.
24. Литвиненко О.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / О.К. Литвиненко // Ділова панорама №5, 2006.- 43с.
25. 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>
26. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Мостова Л.М. – К.: Ліра-К., 2011. – 388с.
27. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 09. 10. 2006 р «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства»

28. Нестеренко О. Класифікація кейтерингових послуг для організації їх обліку / О. Нестеренко // Бізнесінформ. – 2014. – №4. – С. 251-256.
29. Нечаюк Л.І Готельно – ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник / Нечаюк Л.І, Нечаюк Н.О. – К.: Центр навчальної літератури, 2009. – 150с.
30. Нугамерова Г. Э. Кейтеринг в ресторанном бизнесе: динамика и тенденции развития [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rae.ru/forum2012/184/132>
31. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства /За ред. П'ятницької Н.О. – К.: ЦУЛ, 2011 – 584с.
32. Офіційний веб – сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
33. Панасюк Н. В. Украинский рынок кейтеринга активно развивается [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://cateringconsulting.ru/publications/ukrainskiy-rynok-keyteringaaktivno-razvivaetsya>
34. Погодин К. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть / К. Погодин. – СПб : Питер, 2018. – 210 с.
35. Податковий кодекс України від 6 липня 2012 року N 5180-VI [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua/>
36. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [Електронний ресурс] : закон України : [затв. Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/l>.
37. Прилепа Н. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу / Н. Прилепа, О. Миколюк // Вісник Хмельницького національного університету. – 2014. – №5. – С. 91-94.
38. Проблеми кон'юктурних 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.
- 39.П'ятницька Г.Т. Менеджмент громадського харчування / П'ятницька Г.Т. – К.: Либра, 2006. - 345с.
  - 40.П'ятницька Н. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / Н. П'ятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
  - 41.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-ukrayinivumovah-ekonomichnoyi-krizi>
  - 42.Світлична М.Л. Організація виробництва і обслуговування в підприємствах громадського харчування / Світлична М.Л. – К.: 2006, - 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. Смирнов І. Ресторанна логістика: міжнародний та український аспекти/ І. Смирнов// Зовнішня торгівля: право та економіка. – 2010. – №4. – С.4-18.
  - 45.Солошенко Л. Громадське харчування. Особливості обліку / Солошенко Л., Федорченко Ф. — Х.: Вид. б. "Фактор", 2009. — 348 с.
  - 46.Стан ринку ресторанного господарства [Електронний ресурс]. - Режим доступу: [www.restorator.com.ua](http://www.restorator.com.ua)
  - 47.Сушальська Т. Кейтеринг: нові можливості ресторанного бізнесу / Т. Сушальська // Бухгалтерія. – 2016. – № 21. – С. 47.
  48. 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.

49. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах / Усов В.В. М.: Наука, 2015.- 342с.
50. Шевченко В. В. Удосконалення інвестиційної діяльності підприємств / В. В. Шевченко, А. І. Ковальов // Науковий вісник. – № 21 (200). – 2013. – С. 92–99.
51. Шегда А. В. Громадське харчування і туристична індустрія в ринкових умовах / Шегда А. В. - К.: «Знання», НОО, 2004.- 223с.

## ДОДАТКИ

## АНОТАЦІЯ

випускної роботи на здобуття освітнього ступеня бакалавра  
Салтанова Владислава Олеговича  
«Економічне обґрунтування проекту надання послуг кейтерингу»  
Одеський національний економічний університет  
м. Одеса, 2018 рік

Випускна робота складається з трьох розділів.

У роботі розглядається загальна концепція створення підрозділу кейтерингу; досліджуються умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні. Проаналізовано поточну кон'юнктурну ситуацію на вітчизняному ресторанному ринку та у сегменті кейтерингових послуг.

Здійснено оцінку конкурентного середовища та визначені внутрішні конкурентні переваги. Розраховано витрати на створення та функціонування служби кейтерингу «Міраж». Визначено прибуток від реалізації. Проведено оцінку економічної ефективності проекту. Проаналізовано проектні ризики та запропоновані заходи щодо їхньої мінімізації.

**Ключові слова:** бізнес-ідея, ресторанне господарство, кейтеринг, конкурентні переваги, прибутковість, ефективність, ризики.

## SUMMARY

final work for obtaining a bachelor's degree education  
Saltanov Vladislav Olegovich  
"Economic justification of the project of catering service delivery"  
Odessa National University of Economics  
Odessa, 2018

The final work consists of three sections.

The paper considers the general concept of creating a catering unit; the conditions of organization and implementation of entrepreneurial activity in Ukraine are investigated. The current situation in the domestic restaurant market and in the catering services segment is analyzed. An assessment of the competitive environment and identified internal competitive advantages. The expenses for creation and functioning of catering service "Mirage" are calculated. The profit from sales is determined. An estimation of economic efficiency of the project is conducted. The project risks and proposed measures to minimize them are analyzed.

**Key words:** business idea, restaurant economy, catering, competitive advantages, profitability, efficiency, risks.