

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

_____ Сментина Н.В.

(підпис)

«___» _____ 2018 року

ВИПУСКНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня бакалавра

зі спеціальності 6.030504 «Економіка підприємства»

за темою:

**«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ
КАФЕ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ»**

Виконавець

студент ФЕУВ, IV курсу, групи 6

Шахназарян Арутюн Гагікович _____

Науковий керівник

к.е.н., доцент

Сілічева Наталія Євгенівна _____

/підпис/

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ У СФЕРІ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ В УКРАЇНІ	
1.1 Характеристика ідеї бізнесу організації у сфері ресторанних послуг власної справи.....	5
1.2 Умови організації та здійснення підприємницької діяльності у сфері ресторанних послуг в Україні.....	11
1.3 Обґрунтування вибору організаційно-правової форми та оподаткування.....	22
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ ВІДКРИТТЯ КАФЕ	
2.1 Аналіз конкурентного середовища на ринку послуг харчування.....	29
2.2 Оцінка конкурентних переваг створюваного кафе.....	41
2.3 Формування витрат на створення та функціонування кафе.....	49
РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ КАФЕ «IRON FOOD»	
3.1 Прогнозування прибутку від реалізації послуг кафе.....	62
3.2 Оцінка економічної ефективності проекту відкриття кафе.....	65
3.3 Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації.....	71
ВИСНОВКИ.....	82
Список використаних джерел	84
ДОДАТКИ	90

ВСТУП

Актуальність теми. Можна з впевненістю сказати, що на світовому ринку послуг бізнес у сфері закладів харчування займає одну з ключових місць та слід зауважити, що розвивається ця галузь досить швидкими темпами. Теж саме можна сказати також про Україну, але на жаль поки світового рівня у нашій державі ця галузь ще не досягла.

Задоволення людських потреб у їжі має велике значення, тому що це одна з первинних потреб людини та ігнорувати її неможливо. Саме тому заклади харчування мають таке велике значення у житті нашого суспільства на сьогодні.

Основними зауваженнями клієнтів до закладів харчування є звичайно якість харчування, що напряду поєднують з сервісом та якістю обслуговування у закладах. Саме тому велике значення має налаштування чіткої та налагодженої системи роботи у закладах харчування. Щоб досягти цього, треба розробити стандарти обслуговування, опираючись насамперед на регламентовані стандарти як національних, так і міжнародних. Стандарти мають розроблятися на основі таких факторів як концепція закладу, побажання клієнтів, врахування побажань окремих постійних клієнтів. Але при цьому стандарти мають бути гнучкими, що є дуже важливим. Ці факти визначають актуальність дипломної праці.

Метою праці є вивчення та розгляд прикладних, методичних та теоретичних аспектів організації бізнесу у сфері ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні **задачі**:

- розгляд теоретичних аспектів організації власної справи у сфері ресторанного господарства;
- вивчити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні;
- запропонувати концепцію створення нового кафе та обґрунтувати вибір організаційно-правової форми бізнесу;

- зробити аналіз конкурентного середовища на ринку ресторанних послуг загалом в Україні та конкретно у місті Одесі;
- сформувати витрати на створення та функціонування бізнесу;
- зробити прогноз доходів від діяльності;
- розрахувати показники економічної доцільності та ефективності проекту;
- зробити аналіз ймовірних ризиків та здійснення заходів щодо їх ліквідації або зведення ризиків до мінімуму.

Предметом дослідження є проектування власного бізнесу у сфері надання послуг харчування.

Об'єкт дослідження – організація харчування та створення закладу харчування типу кафе на ринку надання послуг харчування у місті Одесі.

У праці застосовувались наступні **методи**: моделювання, зрівняльний аналіз, спостереження, опитування, прогнозування та системний аналіз.

Для аналізу ринку та виявлення основних конкурентів застосовувались методи експертної бальної оцінки конкурентів. Також використовувався SWOT-аналіз з метою виявлення позиції нового закладу на ринку. Крім того, для вивчення зовнішнього середовища був проведений PEST-аналіз.

Інформаційною базою дослідження є насамперед закони України та інші нормативно-правові акти, наукові праці зарубіжних та вітчизняних вчених та спеціалістів.

ВИСНОВКИ

У ході проведення даного обстеження, були зроблені ряд ключових висновків, які приведені нижче.

1. Започаткування будь якого проекту має бути обґрунтоване, відкриття нашого закладу «Iron Food» не є винятком. Для відкриття бізнесу у сфері ресторанного господарства необхідно вибрати організаційно – правову форму діяльності та форму оподаткування. Ми будемо вести свою діяльність у якості фізичної – особи підприємця, раціональним за нашою думкою є вибір спрощеної системи оподаткування та реєстрація у якості третьої групи платника єдиного податку та платника ПДВ.

2. Відкриття закладу даного формату є доцільним, адже наш заклад буде направлений на таке коло споживачів, які цінують здорове харчування та слідкують за цим. Існуючі на даний час заклади не можуть повністю задовольнити попит та надати ту продукції, якої потребують люди спортивного образу життя. Також було обране успішне місце розташування закладу, адже поряд знаходиться «Палац Спорту» та велика кількість фітнес та спортивних центрів.

3. Умовно процес створення будь якого бізнесу має три етапи, а саме передінвестиційний, інвестиційний та експлуатаційний. Передінвестиційний етап передбачає розробку бізнес плану (до 01.11.2018), інвестиційний включає у себе операції з пошуком, придбанням та встановленням необхідного обладнання (з 01.11.2018 до 31.11.2018). Третій етап (експлуатаційний) передбачає безпосереднє функціонування закладу (з 01.01.2019).

4. Пропускна спроможність нашого закладу становить 706 осіб за добу, у перший рік функціонування закладу цей показник буде використовуватися від 45 до 70 відсотків, у перший рік функціонування кількість відвідувачів приблизно становить 148283 особи.

5. Для започаткування нашого проекту необхідний стартовий капітал, який становить 673703 грн., до якого входять початкові інвестиції – 604097

грн. та сума оборотного капіталу для першого року функціонування нашого закладу – 69606 грн.

6. Був розрахований середній чек на одну особу в нашому закладі – 138,7 грн. та при розрахунках ми використовували цю величину помножену на коефіцієнт 0,2 отримання більш реальних даних. Оцінка велась на основі песимістичного прогнозування.

7. Період окупності нашого проекту – 18 місяців, рентабельність наших інвестицій становить 135,7%, чистий приведений дохід за 3 роки становить 615272,66 грн. Індекс прибутковості при найгіршому розвитку подій становить 1,01.

8. У результаті аналізу чутливості проекту було виявлено, що за показником NPV наш проект найбільш чутливий до ціни та об'єму збуту, за показником індексу прибутковості до зміни інфляції та ставки податків. Були розглянуті можливі ризики та методи щодо їх мінімізації, а саме диверсифікація виробництва, хеджування, використання резервних систем, пошук релевантної інформації, страхування (самострахування) та у перспективі використання вертикальної інтеграції.

Список використаних джерел

1. Малиновська О.Ю. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні // Географія та туризм. - 2014. - Випуск 28 [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/malynovska.htm
2. Яшина О.В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні // Буковинська державна фінансова академія – 2012. [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/yashyna.htm
3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства класифікація» [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004
4. Яшина О.В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні // Буковинська державна фінансова академія – 2012. [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/yashyna.htm
5. КВЕД-2010 «КЛАСИФІКАЦІЯ ВИДІВ ЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ» [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://evrovektor.com/kved/2010/>
6. КВЕД-2010 «56.10 | Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування» [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://evrovektor.com/kved/2010/406/Dijalnist-restoraniv-nadannja-poslug-mobilnogo-kharchuvannja>
7. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства класифікація» [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004
8. Класифікатор професій ДК 003:2010 [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу:

<https://buhgalter911.com/spravochniki/klassifikatory/statisticheskije-klassifikatory/klasifikator-profesiy-kp-950586.html>

9. Наказ міністерства внутрішніх справ України «Про затвердження правил пожежної безпеки в Україні» від 30 грудня 2014 року № 1417 [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://www.drs.gov.ua/wp-content/uploads/2017/05/4089-24.04.2017.pdf>
10. Про внесення змін до статті 10 Закону України "Про пожежну безпеку" від 2 жовтня 2012 року [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/393-16/ed20110612>
11. Декларація відповідності матеріально-технічної бази суб'єкта господарювання вимогам законодавства з питань пожежної безпеки [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://www.mk.gov.ua/ua/dozvil/1366789316/>
12. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24 лютого 1994 року [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <https://zakon.help/law/4004-XII/>
13. Державні будівельні норми України «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства» // Мінрегіонбуд України – м. Київ – 2010 [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://www.klimatvdomi.com/pdf/2.2.25.2009ua.pdf>
14. Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності» від 2 березня 2015 року [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/222-19>
15. Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z0236-99>
16. Сертифікація послуг громадського харчування [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: http://pidruchniki.com/14290210/tovaroznnavstvo/sertifikatsiya_poslug_gromadskogo_harchuvannya

17. Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://www.consumer.gov.ua/ContentPages/Reestri/38/>
18. Господарський кодекс України [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/go/436-15>
19. Класифікатор організаційних форм суб'єктів господарювання [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/ST000948.html
20. Пояснення до скорочених позначень організаційно-правових форм та видів підприємницької діяльності [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: http://paranich.kiev.ua/ua/konsultacii/spd_pp_tov_vat_zat_sho_ce_znachit.html
21. Класифікатор організаційних форм суб'єктів господарювання [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/ST000948.html
22. Спрощена система оподаткування [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://www.buhuslugi.com.ua/ua/informatsiya/informatsiya-dlya-yuridichnikh-osib/sproshchena-sistema-opodatkuvannya.html>
23. Види діяльності заборонені для платників єдиного податку, обмеження для платників єдиного податку [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <https://kavynm.com/uk/vydy-diyalnosti-zaboroneni-dlya-platnykiv-yedynogo-podatku-obmezhennya-dlya-platnykiv-yedynogo-podatku/>
24. Податковий кодекс України [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>
25. Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань»

- [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/755-15>
26. Мінімальна зарплата, пенсійний мінімум, НСЛ и ЄСВ 2018 [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <https://smartfin.ua/page/minimalnaya-zarplata-prozhitochnyi-minimum-nsl-i-esv-2018>
27. Інформаційно-ресурсний центр Електрона реєстрація [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: http://irc.gov.ua/ru/el_reg
28. П'ятницька Г.Т.; Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. // Науковий вісник Київського торговельно-економічного університету. – 2017. - [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: http://www.economy.in.ua/pdf/9_2017/16.pdf
29. Тренды ресторанного рынка — обзор 2017 [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://retailers.ua/news/management/6984-trendyi-restorannogo-ryinka--obzor-2017>
30. Ресторанный бизнес — драйвер развития франчайзингу в Украине [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://retailers.ua/news/management/6827-restorannyiy-biznes--drayver-razvitiya-franchayzinga-v-ukraine>
31. Комерційна служба США, Київ. Франшизи в Україні стійкі до кризи. Загальний огляд сектору франчайзингу та його показники на основі анкетування. // Спеціальний звіт. – 2015 [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: https://franchisegroup.com.ua/bitrix/templates/nakitel_tpl/img/pdf/Franchise%20Business%20Outlook%20Report.pdf
32. Обсяг виробленої продукції (товарів, послуг) підприємств за видами економічної діяльності з розподілом на великі, середні, малі та мікропідприємства у 2012-2016 роках [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

33. Мережа швидкого харчування. Огляд ринку в Україні [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: https://finliga.com/articles/seti_byistrogo_pitaniya_obzor_ryinka_ukrainyi.html
34. Карпенко Д.В., Сучасний стан та розвиток ресторанного бізнесу в Україні. // Вісник Білгородського університету кооперації, економіки та права. – 2015. - [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: http://vestnik.bukep.ru/articles_pages/articles/2013/2013-2/Articles_363-368.pdf
35. Кризис со вкусом: ресторанный рынок — итоги, прогнозы, тренды [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <https://delo.ua/business/krizis-so-vkusom-restorannyj-rynok-itogi-prognozy-trendy-312948/>
36. Украинцы поддерживают тренд здорового образа жизни. [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: http://mmr.ua/show/ukrainsy_podderzhivayut_trend_zdorovogo_obraza_zhizni_issledovanie
37. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
38. Інфоксводоканал [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <https://infoxvod.com.ua/information/tarifi>
39. Норми тривалості робочого часу на 2018 рік [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: <https://buhgalter.com.ua/dovidnik/pratsyata-zarobitna-plata/normi-robochogo-chasu/normi-trivalosti-robochogo-chasu-na-2018-rik/>
40. Сутність ризику як економічної категорії. Основні риси ризику [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу: http://pidruchniki.com/86380/ekonomika/sutnist_riziku_ekonomichnoyi_kategoriyi_osnovni_risi_riziku

41. Балджи М.Д., Карпов В.А., Ковальов А.І., Костусєв О.О., Котова І.М., Сментина Н.В. Обґрунтування господарських рішень і оцінювання ризиків – Навчальний посібник, 2013. – 220 с.