

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

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

Сментина Н.В.

«\_\_» червня 2018 р.

**ВИПУСКНА РОБОТА**

**на здобуття освітнього ступеня бакалавра**

**зі спеціальності «Економіка підприємства»**

за темою:

**Економічне обґрунтування проекту відкриття піцерії**

**Виконавець**

студент ФЕУП

Шатов Д.О. \_\_\_\_\_

*/підпис/*

**Науковий керівник**

к.е.н. доцент

Клевцевич Н.А. \_\_\_\_\_

*/підпис/*

**Одеса 2018**

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	3
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ОРГАНІЗАЦІЇ БІЗНЕСУ</b>	
1.1 Загальна характеристика бізнес-ідеї відкриття піцерії.....	5
1.2 Нормативно-правові аспекти щодо відкриття ресторанного бізнесу.....	8
1.3 Обґрунтування організаційно-правової форми та системи оподаткування майбутнього бізнесу .....	15
<b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ МОЖЛИВОСТЕЙ ВІДКРИТТЯ ПІЦЕРІЇ</b>	
2.1 Аналіз ринку ресторанного господарства в Одеському регіоні.....	21
2.2 Оцінка внутрішнього середовища та конкурентних переваг бізнесу що створюється.....	27
2.3 Формування інвестиційних та поточних витрат майбутнього бізнесу.....	33
<b>РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ ПІЦЕРІЇ</b>	
3.1 Прогнозування прибутку від реалізації продукції кафе-піцерії.....	46
3.2 Оцінка економічної ефективності відкриття кафе-піцерії.....	49
3.3 Аналіз ризиків та заходи щодо їх запобігання.....	53
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	60
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	63
<b>ДОДАТКИ</b> .....	67

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Перехід до ринкових відносин в Україні, розширення споживчих ринків, впровадження нових форм господарювання, відобразились в усіх сферах економічного життя, в тому числі у сфері ресторанного бізнесу. На сьогоднішній день, у ресторанному господарстві, успішно функціонують лише ті заклади, які спромоглися вдовольнити бажання споживачів найкращим чином і при цьому безустанно удосконалюють свій ресторанний продукт для підтримання його належного рівня відповідно до постійно зростаючих вимог споживачів.

Піцерія – це місце, де люди можуть не тільки поїсти, але й поспілкуватися, відпочити і просто весело провести час. Даний заклад націлений на всі верстви населення, цільова аудиторія піцерії охоплює людей з різними смаковими уподобаннями. До того ж, згідно з назвою, можна зрозуміти, що дана точка харчування характеризується як місце, де головною стравою є італійська піца та її різноманітність видів. Піца - блюдо, яке користується попитом серед самого різного контингенту, воно популярно і в мережах фаст-фуду і в елітних ресторанах. Дослідження показують, що попит на піцу на українському ринку продуктів харчування постійно зростає. Піцерія вже давно стала вигідним бізнесом, бо основними його характеристиками є низька собівартість за високої популярності. Тому бізнес, організований в цій сфері діяльності, вважається актуальним і прибутковим.

**Мета випускної роботи** – теоретичне обґрунтування, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи в сфері ресторанного бізнесу.

Мета дипломної роботи реалізується через конкретні завдання:

- розглянути особливості методології проектування нового бізнесу;
- охарактеризувати бізнес-ідею започаткування власної справи на ринку ресторанного господарства України;
- дослідити основні організаційні умови створення та ведення бізнесу на ринку ресторанного господарства України;
- обґрунтувати вибір виду діяльності;

- оцінити основні тенденції та перспективи розвитку ринку ресторанного господарства;
- проаналізувати конкурентне середовище на ринку ресторанного господарства;
- розрахувати витрати на реалізацію проекту та спрогнозувати прибуток від діяльності створюваної кафе-піцерії;
- обґрунтувати економічну ефективність створення кафе-піцерії і запропонувати заходи щодо її підвищення;
- оцінити можливі ризики та їх вплив на діяльність компанії;
- розробити систему заходів для мінімізації ризиків.

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

*Об'єкт дослідження* – процес обґрунтування доцільності створення піцерії на ринку м. Одеса та передмістя.

*Методи дослідження.* Для вирішення поставлених завдань в роботі використовувалися різні методи. Методи теоретичного узагальнення і порівняння (аналіз і синтез, індукція і дедукція) – для дослідження теоретичних та організаційних аспектів проблеми. Методи емпіричного дослідження (спостереження, опис, експеримент) – при яких здійснюється зовнішня реальна взаємодія суб'єкта і об'єкта дослідження. Теоретичні методи (пояснення, класифікація, аналіз), економіко-логічні методи (діалектичний метод, використання абсолютних і відносних величин, порівняння, індексний метод), а також методи збирання, зведення та групування, узагальнення та економіко-статистичні методи – для вивчення та відображення тенденцій на ринку. Застосувалися комп'ютерні програми для обробки й аналізу інформації.

*Інформаційною базою* дослідження слугували законодавчі та нормативні акти, наукові праці вітчизняних і зарубіжних вчених, матеріали наукових конференцій, дані статистичної звітності.

## ВИСНОВКИ

Розглянувши всі можливі і неможливі умови розвитку та, взагалі, можливості відкриття і функціонування власної кафе-піцерії, вдалося виявити наступні риси:

По-перше, була освітлена історія виникнення самого поняття «піца», коли саме воно виникло, еволюцію його розвитку і зростання його популярності до сьогодення.

По-друге, розкриті юридичні та правові аспекти відкриття власної справи у ресторанному господарстві, досліджена та проаналізована нормативно-правова база відкриття та розвитку власної справи у готельно-ресторанному бізнесі. Визначені головні вимоги щодо розвитку власної справи. Норми утримання та оренди площі для відкриття власної справи. Обов'язкові інстанції до яких треба звертатись за умови відкриття кафе-піцерії. Розглянуті основні вимоги до орендаря нерухомості. Податкові «нюанси» та необхідні ліцензії для об'єкта господарювання.

По-третє, розглянуті поняття власності закладів, недоліки та переваги кожної форми з погляду оподаткування та успішного ведення бухгалтерії.

По-четверте, проведений метод SWOT-аналізу кафе-піцерії, який наявно продемонстрував нам, як новий проект, може скористатися недоліками своїх конкурентів та перетворити їх у свої можливості та переваги. Та не варто забувати про постійний розвиток своїх конкурентів і прагнути якомога більше задовольнити потреби своїх клієнтів. Для цього потрібно слідкувати за якістю наданих послуг, нормативно-правовими нормами та залучати якомога більше клієнтів за допомогою маркетингових засобів, реклами та поширення лояльності та клієнтоорієнтованості за рахунок акційних пропозицій, дисконтів та клубу покупці, поширення меню та очікуваних заходів за допомогою соціальних мереж, електронної пошти.

Також було визначено, якими кадрами має бути забезпечена кафе-піцерія задля її вдалого і належного функціонування, розписав їх обов'язки. Були проаналізовані стартові та поточні витрати для відкриття бізнесу, а саме : витрати на обладнання та на створення інтер'єру, заробітну плату працівників, амортизацію, сировину, комунальні послуги, оренду та інші. Таким чином, за умови успішного розвитку

власного бізнесу в даному сегменті ми зможемо «безболісно» сплачувати дебіторський борг перед банком та ще й отримувати не поганий прибуток, який буде зростати, якщо популярність закладу буде прогресувати і конкурентоспроможність буде достатньо високою.

По-п'яте - були освітлені основні показники ефективності інвестицій та була визначена доцільність відкриття кафе-піцерії. Було розглянуте поняття «рентабельність» та шляхи її найвищого досягнення. Також, можна зрозуміти, що там, де інвестуються великі кошти є велика ймовірність ризиків, про це мова йшла у третьому підрозділі.

Щодо ризиків, які може зазнати майбутній заклад, була виявлена точка безбитковості та подані результати статистичного аналізу, які показали, що стійкість новостворюваного проекту складає 92,9%. Також були перераховані фактори управління ризиками у сфері ресторанного господарства.

Протягом виконання роботи було звернуто до всіх перерахованих раніше методів опрацювання інформації.

Було досягнуто мети випускних роботи, а саме:

- розглянуто особливості методології проектування нового бізнесу;
- охарактеризовано бізнес-ідею започаткування власної справи на ринку ресторанного господарства України;
- досліджено основні організаційні умови створення та ведення бізнесу на ринку готельно-ресторанної справи в м. Одеса;
- обґрунтовано вибір виду діяльності;
- оцінено основні тенденції та перспективи розвитку ринку ресторанного господарства;
- проаналізовано конкурентне середовище на ринку ресторанного господарства;
- розраховано витрати на реалізацію проекту та спрогнозували прибуток від діяльності створюваної кафе-піцерії;
- обґрунтовано економічну ефективність створення кафе-піцерії і запропонували заходи щодо її підвищення;

- оцінено можливі ризики та їх вплив на діяльність компанії;
- розроблено систему заходів для мінімізації ризиків.

Таким чином, підсумовуючи все вище написане, я хочу наголосити на тому, що за великим бажанням, знанням нормативно-правових актів, великій орієнтованості на конкретній кон'юнктурі ринку, за умови працевлаштування в свій бізнес справжніх професіоналів та плідної праці наш заклад буде:

а) рентабельним

б) лояльним до клієнтів

в) надаватиме якісні послуги, які будуть співвідноситись з поняттям «ціна-якість»

г) за умови коректного ведення бухгалтерії та первинної документації – дасть забезпечення добрим прибутком майбутнього проекту та лад у документації.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 3862-99 “Ресторанного господарства Терміни та визначення”.
2. Невисевич К. М. Матеріали IV Міжнародної науково практичної конференції "Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг" / К. М. Невисевич, Б. П. Яцишин. – м. Львів, 2016. – 376 с.
3. Архіпов В. В. Туризм та організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. [Електронний ресурс] / В. В. Архіпов – Режим доступу: <http://westudents.com.ua>.
4. Савенко Ю. М. Основні тенденції ринку громадського харчування / Ю. М. Савенко.. – 245 с. – (Науковий фаховий журнал «Вісник Київського національного університету технологій та дизайну»).
5. Історія виникнення піци [Електронний ресурс] // Ресторан F. Mafia – Режим доступу: <http://mafia.if.ua/statti/pitsa-trohi-istoriyi-viniknennya-tsiyeyi-stravi/>.
6. КВЕД-2010: Розділ 56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/56.html>.
7. Наказ Міністерства внутрішніх справ України «Про затвердження Правил пожежної безпеки в Україні» від 30.12.2014 № 1417. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z0252-15>.
8. Кодекс цивільного захисту України від 02.10.2012 № 5403-VI. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/5403-17>.
9. Закон України «Про затвердження Правил пожежної безпеки для об'єктів площею до 300 м<sup>2</sup>» [Електронний ресурс] – Режим доступу: [zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0414-12](http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0414-12).
10. Свіріденко А. «Алкогільна» та «тютюнова» ліцензії: усе, що ви хотіли знати і не побоялися запитати. / Алла Свіріденко., 2016. – (Податки та бухгалтерський облік).
11. Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів»



[Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/481/95-%D0%B2%D1%80>

12. Дзюба Н. Податки та бухгалтерський облік. [Електронний ресурс] / Н. Дзюба // Золотий Фонд – Режим доступу до ресурсу: <https://i.factor.ua/ukr/journals/nibu/golden/g-03/article-1706.html>.

13. Ідеї для бізнесу | Як відкрити піцерію? [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://dashe.info/yak-vidkriti-piceriyu.html>.

14. Торговельне підприємництво : навчальний посібник / М. Д.Балджи, Н. В. Добрава, В. О. Однолько, М. М. Осипова. – Київ: Кондор-видавництво, 2017. – 112 с.

15. Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців та громадських формувань» від 15.05.2003 № 755-IV. [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://uz.ligazakon.ua/ua/magazine\\_article/EA008743](http://uz.ligazakon.ua/ua/magazine_article/EA008743)

16. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : [підручник] / За ред. Н.О. П'ятницької. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

17. Головне управління статистики в Одеській області [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/>.

18. Лучшие рестораны Украины [Електронний ресурс] – Режим доступу: [www.restoran.ua](http://www.restoran.ua).

19. Остапчук О. Є. Статистичний щорічник України за 2016 рік / О. Є. Остапчук. – Київ, 2016.

20. Двуреченська Г.В. Матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції "Економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку XXI століття" Одеса: ОНАХТ, 2016. – 318 с.

21. Ресторанный бизнес: провал – 2014, прогнози – 2015 // Акцент [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://fbc.net.ua/video/11437>

22. Поняття "Конкуренція" [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D1%83%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%8F>.

23. Шумпетер Й. А. Теория экономического развития; исследования предпринимательской прибыли, капитала, кредита, процента и цикла конъюнктуры / Й. А. Шумпетер ; пер. с нем. — М. : Прогресс, 1982. — 454 с.
24. Хайек Ф. А. Познание, конкуренция и свобода / Ф. А. Хайек ; пер. с нем. — СПб.: Пневма, 1999. — 300 с.
25. Давидова О. Ю. Ключові фактори управління ризиками на підприємствах ресторанного господарства / О. Ю. Давидова. — Харків, 2017. — 128 с.
26. Балабанова Л.В. SWOT-аналіз – основа формування маркетингових стратегій [Текст]: навч. посібник / Л. В. Балабанової – Київ.: Знання, 2005. — 301 с.
27. Податковий кодекс України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>.
28. ПриватБанк. Про Банк. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://privatbank.ua/about>.
29. Гроші та кредит: Підручник / Івасів Б. С. — Тернопіль, К.: КонДор, 2008. — 528 с.
30. Економічні проблеми сталого розвитку : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої пам'яті проф. Балацького О.Ф., м. Суми, 24-26 квітня 2013 р. / За заг. ред. О.В. Прокопенко. — Суми : СумДУ, 2013. — Т.2. — С. 102-104.
31. Грабовецький Б.Є. Економічне прогнозування і планування: Навчальний посібник.- Київ: Центр навчальної літератури, 2003.-188с.
32. Сисоєва І. М. Моделі прогнозування прибутку підприємства в залежності від методів облікової політики [Електронний ресурс] / І. М. Сисоєва – Режим доступу: <http://intkonf.org/sisoeva-im-modeli-prognozuvannya-pributku-pidpriemstv-vzalezhnosti-vid-metodiv-oblikovoyi-politiki>.
33. Середній чек [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://moyaosvita.com.ua/marketing/serednij-chek/>.
34. Лановенко О. А. Социальная эффективность предоставления социальных услуг: критериальные показатели ее оценки / О. А. Лановенко // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. – 2010. – № 889. – С. 142–147.

35. Карпов В.А. Планування та аналіз підприємницьких проектів. – Одеса: ОНЕУ, 2014. – 243 с.

36. Внутрішня норма рентабельності Internal Rate of Return [Електронний ресурс] // Електронна інтернет онлайн "Бібліотека Студента UaRus" – Режим доступу: <http://studentbooks.com.ua/content/view/1309/42/1/3/>.

37. Гаркуша Н. М. Моделі і методи прийняття рішень в аналізі та аудиті. [Електронний ресурс] / Н. М. Гаркуша – Режим доступу: <http://westudents.com.ua>.

38. Балджи М.Д. Економічний ризик та методи його вимірювання. Навчальний посібник. – Харків: Промарт, 2015. – 300 с.

39. Державна служба статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.