

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри
Сментина Н.В.
2018 р.

« »

Випускна робота

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

**за темою: «ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ ВІДКРИТТЯ
ПІЦЕРІЇ «ПАН КОЦЬКИЙ»»**

Виконавець:

студентка IV курсу, ФЕУП
Закірова Жанна Закірівна

(підпис)

Науковий керівник:

к.е.н, доцент

Янковий Володимир Олександрович

(підпис)

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ СТВОРЕННЯ ПІЦЕРІЇ «ПАН КОЦЬКИЙ»	
1.1. Характеристика бізнес-ідеї відкриття піцерії «Пан Коцький».....	5
1.2. Нормативно - правові засади з відкриття піцерії «Пан Коцький».....	10
1.3. Вибір організаційно-правової форми піцерії.....	19
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ ВІДКРИТТЯ ПІЦЕРІЇ «ПАН КОЦЬКИЙ»	
2.1. Аналіз конкурентного середовища на ринку піцерії в Одесі.....	24
2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг підприємства.....	30
2.3. Формування витрат на започаткування та функціонування бізнесу....	35
РОЗДІЛ 3. ПРОГНОЗУВАННЯ ДОХОДІВ ПІЦЕРІЇ «ПАН КОЦЬКИЙ» ТА ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ЙОГО СТВОРЕННЯ	
3.1. Розрахунки економічної ефективності проекту створення піцерії «Пан Коцький».....	47
3.2. Аналіз проектних ризиків та заходи щодо їх запобігання.....	52
ВИСНОВКИ.....	61
Список використаних джерел	64
Додатки.....	68

ВСТУП

Актуальність дослідження. Піца – це улюблене блюдо багатьох людей. Популярність фастфуду в нашій країні з кожним роком тільки збільшується, доказ цього, велика кількість закладів швидкого харчування як у великих містах, так і в малих населених пунктах. Недорога, смачна їжа, приваблює як дорослих, так і дітей. Де ж, як не у фастфуді можна щільно перекусити за невелику суму грошей. Бізнес у сфері громадського харчування вважається досить прибутковим, і популярність ресторанів, незважаючи на високу конкуренцію в цій галузі, тільки зростає, тому щороку з'являються все нові і нові ресторани. Однак ресторанний бізнес – заняття досить ризиковане, особливо для новачків в цій сфері. Є менш витратні і менш ризиковані варіанти ресторанного бізнесу, наприклад, відкриття власної піцерії. Цю тему раніше досліджували Савенко Ю.М., Шеїна А.І., Шалдигашева Е.Г., Богушева В.І.

Піцерія сьогодні – це високоприбутковий бізнес, але до таких питань так само потрібно підходити послідовно і, перш за все потрібно скласти чіткий бізнес-план піцерії із детальними розрахунками.

Метою дослідження є визначення основ і сутності ресторанного бізнесу для підтримання ефективності його функціонування на ринку у довгостроковій перспективі, забезпечення розвитку підприємницької діяльності шляхом покращення стійкості, зростання прибутковості діяльності, збільшення обсягів реалізації, використання стратегічних можливостей та укріплення конкурентних переваг.

Відповідно до мети дослідження поставлено наступні **завдання**:

- розкрити сутність та механізми започаткування власної справи, її розвитку, цілей та задач;
- обґрунтувати вибір напрямку власної справи, її організаційно-правової форми та стандартів, що регулюють діяльність;

- розробити проект відкриття нового бізнесу, здійснити планування його діяльності у найближчій перспективі;
- розрахувати критерії економічної ефективності розробленого проекту, виявити та оцінити можливі ризики, пов'язані з його функціонуванням.

Вирішення наведених завдань передбачає застосування системного підходу до організації управління підприємницькою діяльністю з урахуванням комплексності змін внутрішнього та зовнішнього середовища.

Об'єктом дослідження є процеси створення піцерії з метою відповідності його діяльності законодавству України та забезпечення довгострокової ефективності його функціонування, високих прибутків при задоволенні потреб споживачів.

Предметом дослідження є теоретичні, методичні і практичні засади започаткування власного бізнесу та управління його економічним розвитком.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативно-правові акти, фахова література, матеріали наукових конференцій та періодичних видань, статистичні дані Державної служби статистики України.

Методи дослідження. Для вирішення поставлених завдань у випускній роботі на здобуття освітнього ступеня бакалавра було використано наступні методи: 1) порівняльний метод – при дослідженні сучасних підходів до визначення сутності підходів до створення бізнесу та управління його економічним розвитком; 2) розрахунково-аналітичний та структурно-динамічний методи – при визначенні проблем, тенденцій і перспектив розвитку досліджуваної підприємницької діяльності; 3) метод експертних оцінок – при визначенні основних характеристик зовнішнього середовища новостворюваного бізнесу.

ВИСНОВКИ

На підставі проведеного дослідження можна зробити наступні висновки.

1. Основною бізнес-ідеєю проекту є відкриття піцерії «Пан Коцький» в м. Одеса. Піцерія буде виробляти унікальний продукт – пишну піцу за технологією херсонської піцерії. Головні плюси цього бізнесу – невисока собівартість виробництва і висока відпускна ціна. Піцерія буде мати оригінальну назву, яка робитиме акцент не на італійську складову, а на складову патріотичну – національний характер виготовлення піци.

2. Проведений аналіз нормативно-правових засад відкриття піцерії дозволив зробити висновок про те, що нормативно-правовими актами врегульовано: реєстрацію суб'єкта підприємницької діяльності в залежності від обраної організаційно-правової форми власності; формування статутних документів; вибір КВЕД. Після завершення реєстраційного етапу необхідно придбати касовий апарат (ККМ) і поставити його на облік в податковому органі та підготувати дозвільну документацію для відкриття кафе, створити вебсайт. При створенні піцерії виникає потреба у найму персоналу – повара, менеджера, доставщика тощо. Вимоги щодо укладення трудового контракту визначені в КЗпП та іншими нормативно-правовими актами. В процесі функціонування бізнесу з виготовленням і доставкою піци підприємець змушений сплачувати податки та оплачувати працю найманих працівників. Ці правовідносини регулюються Податковим кодексом України та Кодексом законів про працю, законом України «Про оплату праці», «Про відпустки». Важливу роль відіграє закон України «Про охорону праці».

3. В процесі вибору організаційно-правової форми підприємства було визначено переваги та недоліки кожної. Встановлено, що найбільш оптимальними оформлення фізичної особи-підприємця. Для оподаткування було обрано 3 групу спрощеної системи.

4. Узагальнюючи результати дослідження, можна зробити висновок про

те, що на ринку м. Одеси функціонує досить велика кількість підприємств громадського харчування, серед яких представлені і піцерії. Переважно вони надають послугу з харчування і лише незначна їх частина займається доставкою піци. Водночас за охопленням ринку існує значна кількість відповідних ніш, яку може зайняти піцерія «Пан Коцький». Проведений SWOT-аналіз дозволив зробити висновок про наявність у підприємства значних сильних сторін та можливостей щодо зайняття відповідної конкурентної позиції на ринку піци. Причому в перспективі попит в таких послугах буде тільки зростати.

5. Проведені розрахунки засвідчують можливість створення піцерії «Пан Коцький». Необхідність взяття позики у банку обумовлена потребою підприємства у оборотних коштах та статутному капіталі. Стартові витрати на початок бізнесу складають 295190, 69,51% (205190 грн) з яких власні кошти, решта – кредит комерційного банку, а саме 90 000 грн.

6. Для реалізації проекту потрібне приміщення площею 62,5 м², у вартість оренди, що становить 320 грн/м² входять комунальні послуги. Вартість обладнання, яке необхідно для організації роботи підприємства складе 172 000 грн. Прогнозована чисельність працівників складе 12 осіб, річний фонд заробітної плати складе 894 000 гривень. Загальні постійні витрати на надання послуг піцерією складають грн. на 1499565 рік.

7. Оцінка ефективності проектів є одним з найбільш важливих етапів в процесі управління інвестиціями. Аналіз ефективності проекту створення піцерії проводився за допомогою програмного продукту «Project expert 6.1».

8. Чистий дисконтований дохід склав 943948 гривень, що говорить про прибутковість проекту.

9. Середня норма рентабельності складає 198,93% що свідчить про високу ефективність інвестування коштів у відкриття власної піцерії.

10. Розрахований індекс прибутковості проекту – 4,33 – показує, що, з урахуванням вартості грошей у часі, кошти, вкладені в бізнес, принесуть прибуток у розмірі більш, ніж в 3 рази, вищий за обсяг інвестицій.

11.Важливим критерієм є час повернення інвестованих коштів, тобто термін окупності. Термін повернення вкладених коштів складе 14 місяців.

12.Проведений аналіз чутливості NPV проекту свідчить про те, що підприємству з виробництва піци найбільше загрожують такі аспекти його діяльності, як зміна обсягів збуту та коливання ціни. Важливим ризиком є сезонність. Для подолання ризиків планується проведення низки заходів, що допоможуть попередити перераховані негативні явища.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України: Закон, Кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/436-15>
2. Зверяков М. І. Банківський капітал: вимоги Базеля III / М. І. Зверяков, В. В. Коваленко // Фінанси України. – 2011. – № 6. – С. 13-23.
3. Зверяков М. І. Національна економічна система: проблеми теорії / М. І. Зверяков. – Одеса : Астропринт, 2012. – 320 с.
4. Зверяков М. І. Формування системи індикаторів фінансової стійкості банківської системи [Текст] / М. І. Зверякова, В. В. Коваленко // Фінанси України. – 2012. - № 4. – С. 3 – 12.
5. Цивільний кодекс України: Закон, Кодекс України від 16.01.2003 № 435-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/435-15>
6. Податковий кодекс України: Закон, Кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>
7. Кодекс законів про працю України: Закон, Кодекс України від 10.12.1971 № 322-VIII [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/322-08>
8. Про телекомунікації: Закон України від 18.11.2003 № 1280-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1280-15>
9. Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців: Закон України від 15.05.2003 № 755-IV // Відомості Верховної Ради України. – 2003. – № 31-32. – Ст. 263.
10. Про оплату праці: Закон України від 24.03.1995 № 108/95-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/108/95-%D0%B2%D1%80>
11. Про охорону праці: Закон України від 14.10.1992 № 2694-XII [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

- <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2694-12>
12. Про відпустки: Закон України від 15.11.1996 № 504/96-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/504/96-%D0%B2%D1%80>
 10. Про господарські товариства: Закон України від 19.09.1991 № 1576-XII [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1576-12>
 11. Про акціонерні товариства: Закон України від 17.09.2008 № 514-VI [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/514-17>
 12. Про кооперацію: Закон України: Закон України від 10.07.2003 № 1087-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1087-15>
 13. ДСТУ 3862-99 «Ресторанного господарства Терміни та визначення». – К.: Держспоживстандарт, 1999. – 27 с.
 14. КВЕД 2012 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kved.com.ua/>
 15. Бізнес ідея - відкриття піцерії [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://melnicabiz.com.ua/ideas1/idea-14.htm>.
 16. Бізнес-планування : навч. посіб. / Т. Г. Васильців, Я. Д. Качмарик, В. І. Блонська, Р. Л. Лупак. – К. : Знання, 2013. – 173 с.
 17. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров/ В.И. Богушева. - М.: Высшая школа, 2014. – 346 с.
 18. В Україні стало вигідно відкривати піцерію [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://agronews.ua/node/79399>
 19. Варналій З.С. Мале підприємництво: основи теорії і практики, – 4-те вид., стер. – К.: Т-во «Знання», КОО, 2008. – 302 с.
 20. Економіка й організація інноваційної діяльності : підручник / О. І. Волков, М. П. Денисенко, А. П. Гречан та ін. ; під ред. проф. О. І. Волкова, проф. М. П. Денисенка. - К. : ВД «Професіонал», 2004. - 960 с.
 21. Економіка підприємства : підручник / за ред. А. В. Шегди. - К. : Знання, 2006. - 614 с.
 22. Економіка підприємства : підручник / за ред. С. Ф. Покропивного. - 2-ге

- вид., перероб. та допов. - К. : КНЕУ, 2001. - 528 с.
23. Економіка і планування бізнесу. Наукове видання / [В.Р.Кучеренко, А.І.Бутенко, С.А. Горбаченко та ін.; наукові керівники: д.е.н., проф. Бутенко А.І. і д.е.н., проф. Кучеренко В.Р.]. – Одеса, 2004. – 458с.
 24. Загальний порядок створення та реєстрації підприємства або інших юридичних осіб [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zkg.ua/blog/protsedura-stvorenniya-ta-rejestratsiji-pidpryjemstva/>
 25. Загородній А. Г. Фінансовий словник / А. Г. Загородній, Г. Л. Вознюк, Т. С. Смовженко. - 3-тє вид., випр. і допов. - К. : Т-во «Знання», КОО, 2000.- 587 с.
 26. Как в Италии: ТОП-10 лучших пиццерий с доставкой в Одессе [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://od.vgorode.ua/news/dosuh_y_eda/347150-kak-v-italyy-top-10-luchshykh-pytstseriyi-s-dostavkoi-v-odesse
 27. Карпов В.А. Финансовые и коммерческие вычисления в бизнесе. - Од.: ТВК «Бриз», 1999.
 28. Карпов В.А., Маркітан О.С., С.А. Горбаченко. Планування ділового розвитку фірми.- Одеса: «Астропринт», 2013. -412 с.
 29. Матвійчук А.В. Економічні ризики в інвестиційній діяльності / Матвійчук Андрій Вікторович. — Вінниця: Універсам - Вінниця, 2005. — 202с.
 30. Монтанари М. Голод и независимость. История питания / М. Монтанари. - СПб.: Александрия, 2013. – 324 с.
 31. Обсяг ринку України з доставки готової їжі з ресторанів перевищує \$220 млн на рік [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://msb.aval.ua/news/?id=26482>.
 32. Піца - види і приготування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/pica-vydy-i-prygotuvannya>.
 33. Побірченко Н. А. Підготовка учнівської молоді до ринкової економіки (на матеріалі загальноосвітньої школи) / Н. А. Побірченко; АПН України. Ін-т педагогіки і психології проф. освіти. - К. : Знання, 1999. - 60 с.
 34. Понятие бизнес идеи [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

- <https://jkpersyblog.com/chto-takoe-biznes-ideya/>
- 35.Реєстраційні дії щодо фізичної особи підприємця [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://online.minjust.gov.ua/registration-fiz>
- 36.Савенко Ю.М. Основні тенденції ринку громадського харчування / Ю.М. Савенко // Вісник КНУТД. – 2014. – №4. – С. 31-37.
- 37.Сайт піцерії на Леніна [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.pizzalenina.ks.ua/
- 38.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.
- 39.Шалдыгашева Е.Г. Формирование бизнес-плана по открытию малого предприятия на примере пиццерии "Венеция" в Ольгинском районе Приморского края / Е.Г. Шалдыгашева, О.В.Недолужко // Современные тенденции в экономике и управлении: новый взгляд. – 2014. – № 30. – С. 311-313.
- 40.Шеина А.И. Проектирование итальянской пиццерии / А.И. Шеина, Б.И. Рассадин // Экономика и сервис: от теории к практике: материалы IV международной очной научно-практической конференции. Владимирский государственный университет имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых. – 2016. – С. 362-365.
- 41.Шинкаренко О.М. Оцінка ризиків інвестиційних проектів / О.М. Шинкаренко // Пробл. науки . — 2008. — N 9. — С. 7-12.
- 42.Шклярчук С.Г. Проектне фінансування: навч. посіб. / С.Г. Шклярчук ; Міжрегіон. акад. упр. персоналом. — К.: Персонал, 2009. — 471 с.