

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри
Н.В. Сментина
“ ” _ 2018 р.

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

за темою:
**«Економічне обґрунтування проекту створення
броварні з рестораном»**

Виконавець
студентка IV курсу ЦЗФН
Сігідова А. І.

/підпис/

Науковий керівник
ст.викл. Каражия Е. А.

/підпис/

Одеса – 2018

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ПІДПРИЄМНИЦТВО У СФЕРІ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ПИВА	5
1.1. Пиво як товар на ринку слабоалкогольних напоїв.....	5
1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного бізнесу	10
1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми бізнесу та системи оподаткування	17
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ РИНКУ ПИВА В УКРАЇНІ ТА ПИВНИХ ЗАКЛАДІВ ОДЕСИ	20
2.1. Тенденції розвитку ринку пива в Україні	20
2.2. Пивні заклади Одеси, їх характеристика та особливості	25
2.3. Розрахунок первинних витрат по створенню броварні з рестораном.....	32
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ БРОВАРНІ З РЕСТОРАНОМ	43
3.1 Розрахунок доходів та витрат на функціонування закладу.....	43
3.2. Розрахунок та аналіз показників ефективності проекту	50
3.3. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації	55
ВИСНОВОК	59
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	61

ВСТУП

Актуальність теми. З кожним днем пиво стає все більш відомим продуктом. Досвід європейських країн показує залежність культури споживання пива від рівня життя громадян, отже, чим вищий рівень достатку та якості життя – тим вищий рівень культури споживання пива. З кожним роком все більше людей споживають пиво, та що більш важливо – зростає потреба в якісному пиві, як більш дорогому продукту, який приносить не тільки насолоду, а й користь. Пиво в пляшках, яке ми можемо придбати в магазині підлягає фільтрації, пастеризації та іншим видам теплової обробки, завдяки чому втрачає більшість своїх бактерій, якими так відомий цей напій. Виробники це роблять задля збільшення строку використання. Але все більше споживачів обирають живе пиво, яке виготовляється на регіональному рівні. За основними показниками рівня культури споживання пива Україна є достатньо прогресивною країною. Але цей рівень все ще нижче середньоєвропейського. Актуальність теми обумовлена тим, що популярність пива буде й далі зростати, та на сьогоднішній день на цьому ринку існують великі перспективи розвитку.

Метою випускної роботи є дослідження теоретичних положень та здійснення розрахунків щодо обґрунтування доцільності відкриття пивоварні з рестораном.

Завдання роботи. Відповідно до поставленої мети в роботі розв'язуються такі завдання:

- дослідити ринок пива України, його обсяг та конкурентів;
- проаналізувати споживачів пива в Україні, визначити рівень культури споживання;
- розрахувати та обґрунтувати економічну ефективність проекту створення пивоварні з рестораном.

Об'єктом дослідження є процеси обґрунтування проекту створення пивоварні з рестораном.

Предметом дослідження є теоретико-методичні та науково-практичні рекомендації зі створення проекту.

Методи дослідження. У процесі підготовки випускної роботи були використані законодавчі та нормативно-правові документи, загальні методи наукового дослідження. Зокрема: *статистичні методи* масового спостереження, зведення і групування, абсолютних і відносних величин, середніх величин та показників варіації, показників ряду динаміки, індексний метод; *методи спостереження, групування, узагальнення* – в процесі аналізу конкурентів, розробки остаточних висновків на основі отриманих результатів аналітичних досліджень; *графічний метод* – для наочного відображення аналізованих показників; *метод фінансового аналізу* – для розрахунку фінансових показників діяльності: грошового потоку, прибутку і рентабельності.

Інформаційна база дослідження: Постанови Кабінету Міністрів України, Закони України, економічні відомості з професійної періодики, економічні відомості, дані з мережі Інтернет. При написанні випускної роботи використовувались комп'ютерні програми Microsoft Word і Microsoft Excel.

Питанням бізнес-проектування присвячено багато робіт як вітчизняних, так і зарубіжних вчених-економістів. При написанні випускної роботи використовувались публікації таких спеціалістів по проблемам бізнес-проектування і становлення конкуренції на ринку пива, як: Антонов О.М., Білоус О.Г., Куроїдов О.Н., Михайлов В.А. Романенко Д.А., Сисоненко Д.Г., Юрченко Л.Д., Мальцев П. М., Миколаєва М.А., Колотуша П.В., Домарецький В.А., Колчаєва Р.А., Ермолаєва Г.А., Федько В.П., Альбеков А.У., Соколенко А.І. Костін В.Б. та інші.

ВИСНОВКИ

Злиття і поглинання компаній в галузі виробництва пива в Україні зупиняється тільки антимонопольним законодавством України, яке забороняє створення корпорацій, які займають більше 35% обсягів ринку [25 с. 13].

Це дозволяє на 8% сегменту ринку, який залишається від чотирьох «великих» пивних концернів, існувати біля 50 міні-виробникам пива в регіонах.

Дослідивши ринок України були виявлені значні перспективи розвитку на цьому ринку. На сьогоднішній день Україна переймає досвід розвинених європейських країн. Середнє споживання пива на одну особу в таких країнах як Германия, Чехія складає 140 л на рік, а в Україні ця цифра складає 70 л на рік, при тому, що лише в 2015 одна особа споживала 60 л на рік, тобто цей показник в Україні постійно зростає. Дослідивши конкурентів можна побачити тенденцію постійного нарощування виробництва, тобто ринок зростає і існують великі перспективи розвитку.

1. В основі проекту лежить бізнес-ідея створення ресторану з власною міні-пивоварнею. Описано місце розташування, визначені особливості інтер'єру та меню.

2. На підставі вивчення нормативно-правових засад підприємницької діяльності в Україні в сфері ресторанного бізнесу, основних законотворчих документів та інструкцій, для новостворюваного підприємства обрана організаційно-правова форма підприємства – ТОВ, яке функціонуватиме на загальній системі оподаткування.

3. Дослідивши можливість відкриття ресторану в м. Одеса виявлено, що він стане унікальним закладом, оскільки поєднує у собі усі переваги ресторану з цікавим інтер'єром, різноманітним меню та має одну значну перевагу серед інших – власна міні-пивоварня, яка знаходиться в самому ресторані та функціонує там.

4. Також, SWOT-аналіз показав, що пиво є досить стабільним продуктом споживання у населення і при досить демократичних цінах напоїв та широкому асортименті продукції, ресторан буде користуватися попитом у споживачів, буде постійно змагатись з конкурентами, проте при добре підібраній ціновій та маркетинговій політиці, вона зможе добре функціонувати.

5. Стартові витрати на відкриття ресторану склали 13 946 500грн. Вони включають витрати на купівлю приміщення –9 184 000грн, а також купівлю обладнання для міні-пивоварні. Джерелами фінансування будуть виступати власні засоби, у розмірі 8 946 500 грн, кредити комерційних банків – 5000000 грн під 22% річних.

6. Здійснивши аналіз ефективності створення броварні з рестораном розрахований грошовий потік ресторану за перший рік склав 4 920 873 грн.

Щоб визначити доцільність реалізації проекту, розраховані основні показники оцінки ефективності інвестицій:

- чиста сьогодення вартість набуває позитивного значення вже в 1 рік реалізації проекту і складає 9 507 280грн.;
- індекс прибутковості дорівнює 2,35;
- період окупності проекту складає 14 місяців;
- внутрішня норма прибутковості – 1,0858 або 108,58%.

На підставі розрахованих показників можна стверджувати, що проект є ефективним.

7. Ризик у діяльності підприємства ресторанного бізнесу – це ймовірність того, що підприємство зазнає збитків або втрат у разі прийняття управлінського рішення, яке не виконується, або під час прийняття якого були допущені помилки. Були проаналізовані можливі ризики для створюваного бізнесу та перераховані заходи, в результаті чого вплив ризикових ситуацій буде зведено до мінімуму.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Грей К.Ф., Ларсон Э.У. Управление проектами. – М.: Дело и Сервис, 2003. – 528 с.
2. П'ятницька Н.О - Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарств - видавництво Київ, КНТЕУ, 2005 – 456 с.
3. Види діяльності по КВЕД-2010, які плануються здійснювати при відкритті кав'ярні, 2010 рік. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://minfin.com.ua/taxes/-/normdoc/kved2010.html> .
4. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 09.10.2006 р. № 309 // Офіційний веб-портал Верховної Ради України. [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> .
5. Кодекс цивільного захисту України від 02.10.2012 № 5403-VI. Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/5403-17/page>.
6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності, пов'язаної з виробництвом, випуском і реалізацією продукції (виконанням робіт, наданням послуг), та визначається періодичність проведення планових заходів державного нагляду (контролю)» Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/306-2012-п/paran9#n9>
7. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994 № 4004-XII. Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>
8. Закона Украины «О государственном регулировании производства и оборота спирта этилового, коньячного и плодового, алкогольных напитков и табачных изделий» №481 от 07.12.2002г. Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z950481.html

9. Податковий кодекс України // Відомості Верховної Ради України(ВВР). – 2011. - № 13-14, № 15-16, № 17. – 112 с.
10. Зверяков М. І. Національна економічна система: проблеми теорії / М. І. Зверяков. – Одеса : Астропринт, 2012. – 320 с.
11. Зверяков М. І. Формування системи індикаторів фінансової стійкості банківської системи [Текст] / М. І. Зверякова, В. В. Коваленко // Фінанси України. – 2012. - № 4. – С. 3 – 12.
12. Зверяков М. І. Банківський капітал: вимоги Базеля III / М. І. Зверяков, В. В. Коваленко // Фінанси України. – 2011. – № 6. – С. 13-23.
13. Зінченко В.В. Правове регулювання діяльності ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Ковальов – ХНУ імені В.Н. Каразіна. – 2012. – 23с.
14. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України та Одеської області [Електронний ресурс]. – Режим доступу:<http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=75976>
15. Статистичні дані щодо об'єму реалізації товарів та послуг у сфері ресторанного господарства Одеської області, 2014 рік. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/> .
16. Статистичні дані щодо кількості ресторанних закладів в місті Одеса, 2015 рік. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/>
17. Статистичні дані щодо структури закладів ресторанного господарства м. Одеси, 2015 рік. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/> .
18. Статистичні дані щодо туристичних потоків Одеської області за 2010 – 2014 роки. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/>.
19. Чудновський А. Д. Готельний та туристичний бізнес / А.Д. Чудновський – М. : ЕКМОС, 2003. – 352 с.
20. Бондаренко Г.А. Готельна і ресторанна справа: навч. посіб / Г. А. Бондаренко – Мінськ: БГЕУ, 2001. – 183 с.

21. Волков Ю.Ф. Готельна і ресторанна справа, туризм: навч. Посібн. / Волков Ю.Ф. - Ростов н / Д : Фенікс, 2004. – 248 с.
22. Непомнящий Є.Г. Інвестиційне проектування: навч. Посібн. / Непомнящий Є.Г. – Таганрог: Вид-во ТРТУ, - 2003. – 262 с.
23. Мазур І.І., Шапіро В.Д. і інш. Управління проектами: Довідник для професіоналів. – М.: Высшая школа, 2001. – 875 с.
24. Горфинкель У. Я., Швандар У. А., Купряков Є. М. та інших. Курс підприємництва. М.: Фінанси, ЮНІТИ, 1997. – 280 с.
25. Ільїн А.І. Планування на підприємстві: навч. посіб. / А. І. Ільїн - Мол.: ТОВ «Нове знання», - 2000. - 312 с.
26. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно–ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб. для студ. вищих навч. закл. / Центр навчальної літератури; Київський національний ун-т культури і мистецтв. – К.: Центр Навчальної Літератури, 2003. – 346 с.
27. Винокуров У. А. Організація стратегічного управління для підприємства. – М.: Центр економіки та маркетингу, 2003. – 160 с.
28. Балджи М. Д. Обґрунтування господарських рішень і оцінювання ризиків: навч. посіб. / Балджи М.Д., Карпов В.А., Ковальов А.І., Костусєв О.О., Котова І.М., Сментина Н.В. – Одеса: ОНЕУ, 2013. – 633 с.
29. Фінансовий аналіз діяльності фірми. -М.: Крокус Інтернешнл, 2005. – 135 с.
30. Гранатуров У. М. Економічний ризик: сутність, методи виміру, шляху зниження. – М.: Річ навіть і Сервіс, 1999. – 112 с.
31. Чернова Г.В. Практика управління ризиками на рівні підприємства. Чернова Г.В. СПб, -2000. - 178с.
32. Ковшун Н. Аналіз та планування проектів: Навчальний посібник/ Наталія Ковшун; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т водного господарства та природокористування. - К.: Центр учбової літератури, 2008. - 343 с.
33. Пересада А. Проектне фінансування: Підручник/ Анатолій Пересада, Тетяна Майорова, Олена Ляхова,; М-во освіти і науки України, КНЕУ. - К.: КНЕУ, 2005. - 733 с.

34. Лапуста М. Р., Шаршукова Л. Р. Ризики у підприємницькій діяльності. – М.: Инфра – М, 1998. – 224 с.