

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

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи

на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»

1. за темою: «Економічне обґрунтування проєкту створення ресторану»

Виконавець:

студентка IV курсу, ЦЗФН

Цуркан Ганна Олексіївна

(підпис)

Науковий керівник:

к.е.н, доцент

Карпов Володимир Анатолійович

(підпис)

Одеса – 2021

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Ресторанний бізнес до настання кризи перебував у п'ятірці найпривабливіших для інвесторів. За останній рік його рейтинг дещо знизився. Але, мабуть, або наші співвітчизники вже звикли до карантинних обмежень, або зрозуміли, що економити на смачній їжі — неправильно. В останній рік активно розвивався бізнес за швидким приготуванням і доставкою їжі безпосередньо до споживача. Епідемія коронавірусу 2020-21рр. зробила такий бізнес просто необхідним для виживання людей. Створення подібних підприємств безпосередньо в зоні доступності жилого кварталу є дуже актуальним, як у теперішньому часі, так і в майбутньому. Це і торкається Малиновського району м.Одеси.

Сфера громадського харчування є однією із найбільш значущих складових сфери послуг. А ресторанний бізнес, в свою чергу відноситься до числа найбільш динамічних та рентабельних, привабливих як довгострокова інвестиція та іміджевий інструмент його власника. Але в той же час даний сегмент ринку досить жорстко регулюється органами державної влади та є середовищем з високим рівнем конкурентної боротьби. Тому у всьому цивілізованому світі він є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг.

Сферу громадського харчування в Україні досліджували Циганок О.В., Сатін Д.Є., Бойко А., Карпов В.А, Мічуда Ю.П., Батюк А.М., Ляшок О.Г., І. Мазур, ЄрмошенкоМ.М., Мних М.В., СалигаК.С., В.А. та інші.

Мета дослідження - теоретичні, методичні та прикладні аспекти створення підприємства у сфері ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети у роботі були визначені та вирішені такі **завдання**:

- розглянути особливості ресторанного господарства як виду економічної діяльності;
- охарактеризувати організаційно-правові форми та системи оподаткування у малому бізнесу;
- провести аналіз ринку громадського харчування;
- провести економічне обґрунтування доцільності створення ресторану;
- визначити основні конкурентні переваги ресторану;
- проаналізувати грошові потоки від господарської діяльності;
- проаналізувати ризики та запропонувати шляхи їх мінімізації.

Об'єктом дослідження є процес створення ресторану

Предметом дослідження є бізнес-план проекту створення ресторану "Гострий перець".

Методи були використані загальні методи наукового дослідження, порівняльний аналіз – у процесі дослідження ресторанного ринку, графічні методи – для наочного відображення показників, маркетингові: SWOT-аналіз, матричний, спостереження, опитування. Використано статистичні методи для

аналізу ринку. Розрахунки за проектом відкриття ресторану провадились з використанням програмного продукту «Excel». Для економічного обґрунтування проекту використовувалась комп'ютерна програма Project Expert 6.2.

Інформаційна база дослідження – закони України та інші нормативно-правові акти, наукові праці вітчизняних економістів та закордонних спеціалістів і науковців.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (39 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 80 сторінок. Основний зміст викладено на 74 сторінках. Робота містить 35 таблиць, 16 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОБґРУНТУВАННЯ БІЗНЕСУ У ГРОМАДСЬКОМУ ХАРЧУВАННІ»** розглянути питання створення власної справи в сфері громадського харчування, проаналізовано алгоритм створення ресторану, визначені КВЕДи для реєстрації ФОП, виявлені особливості умов організації та здійснення підприємницької діяльності у сфері громадського харчування.

У другому розділі **«ОБґРУНТУВАННЯ КОМЕРЦІЙНОЇ ДОЦІЛЬНОСТІ СТВОРЕННЯ ПРОЄКТУ»** проведено аналіз цільового ринку ресторанних послуг Україні та Одеси, визначена місія створюваного бізнесу, проаналізовано канали реалізації послуг, проведено аналіз конкурентної ситуації на ринку, наведені результати SWOT-аналізу проєкту, розроблено стратегія плану маркетингу проєкту.

У третьому розділі **«ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ «ГОСТРИЙ ПЕРЕЦЬ»** розроблено фінансовий план реалізації проєкту, наведено розрахунок прогнозу грошового потоку за проєктом, зроблена оцінка ефективності та реалістичності реалізації проєкту, проаналізовано чутливість проєкту до ризиків.

ВИСНОВКИ

Основна ідея відкриття нашого власного бізнесу – створення підприємства громадського харчування вигляді ресторану з переважно латиноамериканської кухнею, можливістю масової доставки комплексних сніданків і ланчів до працівників офісів і заказів безпосередньо до жителів мікрорайону. Реалізація цієї ідеї вимагало вирішення наступних завдань в роботі, які визначили наступні висновки:

1. Основна ідея відкриття нашого власного бізнесу - відкриття ресторану "Гострий перець" з повним циклом доставки їжі до споживача - двері приватних осіб або в офіс.

2. Мета проекту полягає в тому, щоб бути самим бажаним рестораном для міста Одеси в середовищі офісних співробітників, студентів і туристів, які відвідують місто, забезпечуючи більш високий сервіс, ніж будь-який інший конкурент.

3. У роботі розроблень алгоритм послідовність створення ресторану: визначення виду оподаткування; визначення виду діяльності; реєстрація бізнесу; проектування бізнесу; реалізація бізнесу; використання бізнесу.

4. Відповідно до основної ідеї і місією проекту ресторану були визначені наступні КВЕДи для реєстрації ФОП: 56.21 Постачання готових страв для подій; 56.29 Постачання інших готових страв; 56.30 Обслуговування напоями.

5. Виходячи з критеріїв і основних показників планованої діяльності ресторану нами була обрана 3 група оподаткування ФОП зі сплатою податку у 5% від обороту.

6. Також у першому розділу роботи розглянуті умови організації, обмеження і нормативні вимоги щодо ведення бізнесу в сфері цивільного споживання.

7. Як показав аналіз аспектів проекту, початкові інвестиції на реалізацію проекту складуть 1,7 млн.грн.

8. Середня відвідуваність ресторану в рік повинна скласти 9000 чоловік. Запланований об'єм реалізації складе 4,5 млн. грн. на рік. Середній чек складе 500 грн.

9. Як показали розрахунки, грошовий потік протягом року досить стабільний, середня рентабельність продажів ресторану «Гострий перець» становить 176%.

10. Як показали розрахунки показників ефективності, вкладений капітал окупиться через рік, прибутковість проекту досить висока – на 1 грн. первісних інвестицій доводиться в середньому 5,73 грн. чистого дисконтованого доходу за весь період життєвого циклу проекту. Внутрішня норма рентабельності становить 10 000 %, що вказує на малу стійкість проекту, чистий наведений дохід складе 977 220 грн. за п'ять років здійснення проекту. Все це говорить про ефективність проекту, при збереженні закладених рівнів основних факторів реалізації проекту.

11. Точка беззбитковості для ресторану складе 540 осіб та середніх чеків що відвідали заклад протягом року при середньому чеку 500 грн. Мінімальна каса ресторану в день повинна становити не менше тисячі гривен.

12. Динаміка чутливості по NPV проекту створення ресторану свідчить про те, що запропонований проект найбільше чутливий до таких факторів, як ціна збуту (це найбільш чутливий фактор), обсяг збуту, загальні витрати.

13. Стійкість запропонованого проекту складає 100%.

14. В цілому, слід зазначити ефективність і реалістичність створення ресторану «Гострий перець».

АНОТАЦІЯ

Цуркан Ганна Олексіївна. «Економічне обґрунтування проекту створення ресторану».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 6.030504 «Економіка підприємства». – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2021.

У роботі розглядається загальна концепція створення бізнес-ідеї створення власного бізнесу на прикладі ресторану "Гострий перець".

Проаналізовано концепцію створення ресторану, основна особливість підприємства – гостра їжа, та доставка готових комплексів безпосередньо до споживачів. Проаналізовано показники економічної ефективності проекту та можливі ризики реалізації проекту також заходи щодо їх мінімізації. Сформовано стартовий капітал на реалізацію проекту, розраховано поточні витрати на створення та функціонування бізнесу та спрогнозовано прибуток від реалізації продукції підприємства.

Запропоновано бізнес-план створення нового підприємства.

КЛЮЧОВІ СЛОВА: бізнес-ідея, підприємницька діяльність, онлайн-ресторан, організаційно-правова форма, економічна ефективність, ризики.

SUMMARY

Tsurkan Ganna Alekseevna. "Economic justification of the restaurant project".

Qualifying work for a bachelor's degree in 6.030504 "Business Economics". - Odessa National Economic University. - Odessa, 2021.

The paper considers the general concept of creating a business idea of creating your own business on the example of the restaurant "Гострий перець".

The concept of creating a restaurant, the main feature of the company - spicy food, and delivery of ready-made complexes directly to consumers. The indicators of economic efficiency of the project and possible risks of project implementation are also analyzed, as well as measures to minimize them. The start-up capital for the project implementation has been formed, the current costs for the creation and operation of the business have been calculated and the profit from the sale of the company's products has been forecasted.

The business plan of creation of the new enterprise is offered.

KEY WORDS: business idea, business activity, online restaurant, organizational and legal form, economic efficiency, risks.