

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

**РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавр**

зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»

на тему: «Економічне обґрунтування проєкту створення ресторану
європейської та японської кухні»

Виконавець:

Студентка 49 групи факультету
економіки та управління
підприємництвом
Жарікова Валерія Дмитрівна

/підпис/

Науковий керівник:

д.е.н., професор
Андрейченко Андрій Вадимович _____

/підпис/

ОДЕСА – 2022

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Перехід України до ринкових відносин, а також розширення ринків відбилися на всіх сферах економічного життя, не оминувши сферу ресторанного бізнесу. На сьогодні в цій сфері успішно працюють лише ті заклади, що змогли задовольнити потреби клієнтів та постійно впроваджують новаторські задуми для підпримання підприємства на належному рівні та збережнню конкурентоспроможності.

У сучасному світі ресторан – це місце, де можна не тільки смачно поїсти, а ще й отримати насолоду від спілкування з близькими, і весело провести час. Цільовою аудиторією є різні верстви населення з різними вподобаннями. Європейська та японська кухня користуються великим попитом через свою різноманітність і скуштувати її можна і в кафе, і в ресторанах високого класу. Великою перевагою є те, що можна скласти меню, враховуючи різну собівартість за високої популярності. Саме тому ресторанний бізнес є актуальним та рентабельним.

Мета дослідження - теоретичне обґрунтування, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи в сфері ресторанного бізнесу.

Завдання дослідження:

- охарактеризувати бізнес-ідею відкриття власної справи на ринку ресторанного господарства в Україні;
- визначити нормативно-правові аспекти щодо відкриття ресторанного бізнесу;
- обґрунтувати організаційно-правову форму та систему оподаткування майбутнього бізнесу;
- аналізувати ринок ресторанного господарства в Одеському регіоні;
- оцінити внутрішнє середовище та конкурентні переваги бізнесу, що створюється;
- сформулювати інвестиційні та поточні витрати майбутнього бізнесу;
- прогнозувати прибуток від реалізації продукції у сфері ресторанного бізнесу;
- оцінити економічну ефективність відкриття ресторанного господарства;
- аналізувати ризики та запропонувати заходи щодо їх запобігання.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення ресторану європейської та японської кухні на ринку м. Одеса та передмістя

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

Методи дослідження *Методи дослідження.* Для вирішення поставлених завдань в роботі використовувалися різні методи. 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. Була застосована комп'ютерна програма Microsoft Excel для обробки й аналізу інформації.

Інформаційна база дослідження - законодавчі та нормативні акти, наукові праці вітчизняних і зарубіжних вчених, матеріали наукових конференцій та дані статистичної звітності.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (42 найменування) та 4х додатків. Загальний обсяг роботи становить 73 сторінки. Основний зміст викладено на 58 сторінках. Робота містить 14 таблиць, 5 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «Теоретичні аспекти стратегічного розвитку підприємства» розглянуто сутність стратегічного розвитку підприємства, види стратегічного розвитку, фактори, які обумовлюють вибір відповідної стратегії розвитку підприємства, а також була освітлена інформація про загальну характеристику створюваного закладу ресторанного господарства, а саме ресторану європейської та японської кухні. Також у 1 розділі надається матеріал про уявлення поняття закладу ресторанного господарства, а також історія їх створення. 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 закладу. Розглянуті основні вимоги до орендаря нерухомості. Податкові «нюанси» та необхідні ліцензії для об'єкта господарювання. Розглянуті поняття власності закладів такі як: ФОП (фізична-особа підприємець), ТОВ (товариство з обмеженою відповідальністю), ПП (приватне підприємство). А також, виокремили важливі етапи та звернення до інстанцій до яких треба звернутись за умови відкриття власного бізнесу у даній сфері діяльності.

У другому розділі «Аналіз можливостей відкриття ресторану європейської та японської кухні» був проведений аналіз конкурентного середовища створюваного ресторану європейської та японської кухні, виявлені сильні та слабкі сторони конкурентів по відношенню до створюваного ресторану європейської та японської кухні.

Результати SWOT-аналізу показали, що майбутній бізнес може вдало скористуватися своїми можливостями та недоліками своїх конкурентів, якщо звертатиме увагу на можливі загрози. . Але з іншого боку існує немала кількість слабких сторін та загроз, які також можна трансформувати в переваги створюваного бізнесу. Для цього треба відстежувати дії основних конкурентів, слідкувати за появою нових закладів в різних цінових сегментах та регулярно проводити аналіз своєї діяльності, щоб підвищити свою конкурентоспроможність на ринку ресторанного господарства. Також треба постійно контролювати якість послуг та продукції, за можливості у майбутньому збільшити рекламний бюджет, простимулювати клієнтів за допомогою акційних пропозицій, збільшення асортименту в меню та поширення інформації про нові заходи та сезонні пропозиції у мережі Інтернет.

Досліджено, які кадри потрібні ресторану європейської та японської кухні для стрімкого розвитку та підтримання належного рівня. Були проаналізовані стартові та поточні витрати для відкриття власної справи у сфері ресторанного господарства, а саме:

- Витрати на обладнання, що склали 350 727 грн та створення інтер'єру в обсязі 254 800 грн.
- Амортизацію, яка становить 67506,2 грн.
- Заробітну плату співробітників, яка за місяць становить 212 280 грн, а в рік – 2 547 360 грн.
- Оренду, що становить 59 000 грн на місяць, або 708 000 грн на рік.

Для впровадження проекту необхідна сума у розмірі 929 727 грн, з якої частка власних коштів склала 600 000 грн, а залишок у розмірі 329 727 грн було вирішено взяти в кредит у банку «ПриватБанк».

Таким чином, за умови успішного розвитку власного бізнесу в даному сегменті ми зможемо «безболісно» сплачувати дебіторський борг перед банком та ще й отримувати добрий прибуток, який буде зростати, якщо популярність закладу буде зростати, а конкурентоспроможність буде на належному рівні.

У третьому розділі «Економічне обґрунтування доцільності відкриття ресторану європейської та японської кухні» За допомогою розрахунків в Microsoft Excel був виявлений валовий об'єм продажу створюваного ресторану європейської та японської кухні за півроку за допомогою розрахунку ціни середнього чеку. Валовий об'єм продажу за перші півроку діяльності підприємства склав – 7 161 000,00 грн та 14 322 000 за повний календарний рік. Прибуток, як категорія ринкових відносин виконує функції характеристики економічної ефективності функціонування підприємства, розкриває елементи фінансових ресурсів підприємства, а також є надійним джерелом формування бюджетів різних рівнів. У другому пункті описані основні показники ефективності інвестицій, до яких можна віднести дисконтований період окупності, що склав 3 місяці; чистий приведений дохід у розмірі 19937170; індекс прибутковості (PI) – 39 грн/грн., внутрішня норма прибутковості (IRR) – 10000 %; визначено доцільність відкриття ресторану. Усі ці показники є позитивними та свідчать про ефективність інвестицій створюваного проекту. Отже, ідея створення ресторану європейської та японської кухні є доцільною. Були прораховані елементи інтер'єру закладу з урахуванням вдалого дизайну та комфортабельності для клієнтів. Було розглянуте поняття «рентабельність» та шляхи її найвищого досягнення. Треба пам'ятати, що там, де інвестуються великі кошти присутня велика ймовірність ризиків, про які йдеться мова у третьому розділі. Третій пункт несе інформацію про ризики, які майбутній заклад може зустріти у процесі свого функціонування. Була виявлена точка беззбитковості, що склала 670 відвідувачів, та подані результати статистичного аналізу, які показали, що стійкість новостворюваного проекту складає 100%. Також були запропоновані заходи щодо мінімізації ризиків.

ВИСНОВКИ

Після детального розгляду умов розвитку та можливості відкриття ресторану європейської та японської кухні, вдалося виявити такі дані:

1. Ми поринули в історію виникнення самого поняття європейської та японської кухні, коли воно виникло, еволюцію розвитку та зростання популярності таких форматів до сьогодення.
2. Були визначені юридичні та правові аспекти відкриття власної справи у ресторанному господарстві, досліджена та проаналізована нормативно-правова база відкриття та розвитку власного бізнесу у готельно-ресторанному бізнесі. Норми утримання та оренди площі для відкриття ресторанного підприємства, а також розглянуті основні вимоги до орендаря нерухомості площею до 300м-2, адже саме таку площу буде використовувати підприємство.
3. Під час дослідження були розглянуті поняття власності закладів, недоліки та переваги кожної форми, що висвітлили ФОП третьої групи на спрощеній системі оподаткування як найкращий спосіб для створення власного бізнесу, адже при виборі спрощеної системи оподаткування для фізичних осіб–підприємців перевагою являється повна відсутність обмежень по видах діяльності та кількості найманих співробітників. Визначені головні вимоги щодо розвитку власної справи, а саме – сплата податку розміром 5%
4. Проаналізовано структуру розподілу кількості закладів громадського харчування на території України, результатами якої є найбільше скупчення закладів на території Київської, Дніпропетровської, Львівської, Одеської та Харківської області. Також був використаний метод SWOT-аналізу майбутнього закладу, який наявно продемонстрував нам, як новий проєкт може скористатися недоліками своїх конкурентів та перевтілити їх у свої можливості та переваги. Для цього потрібно здійснювати контроль якості наданих послуг, нормативно-правовими нормами та залучати якомога більше клієнтів за допомогою маркетингових засобів, реклами та поширення лояльності та клієнтоорієнтованості за рахунок акційних пропозицій, поширення меню та очікуваних заходів за допомогою соціальних мереж або електронної пошти. Також було визначено, якими кадрами має володіти заклад задля вдалого і належного функціонування, вказані їх обов'язки. Були проаналізовані стартові та поточні витрати для відкриття бізнесу, а саме: витрати на обладнання та на створення інтер'єру у розмірі 254 800 грн, заробітну плату працівників, що складає 212 280 грн на місяць, амортизацію обсягом 67506,2 грн, сировину та обладнання, що склали 140 200 та 350 727 грн відповідно, та оренду, яка склала 59 000 грн на місяць тощо.
5. Сформовані інвестиційні витрати у розмірі 929 727 грн. Велику частку займають закупівля меблів та обладнання. На закупівлю сировини витрати склали 140 200 грн. Також були сформовані поточні витрати за перший рік діяльності новостворюваного закладу, що склали 3 503 804 грн на рік та 291 984 грн на місяць відповідно. Ці витрати треба буде понести незалежно від розміру прибутку закладу. Було вирішено взяти кредит у розмірі 329 727 грн у банку

«ПриватБанк», що склали 35,5% від загальної суми джерела фінансування створюваного бізнесу, для відкриття закладу європейської та японської кухні, а також визначено графік погашення кредиту, за яким підприємство має виплачувати 18318,2 грн основного боргу та оплачувати відсотки, сума яких стає меншою щомісяця. Таким чином, підприємство зможе «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. Власні кошти на відкриття закладу склали 600 000 грн, що у структурі витрат виступають як 64,5%.

6. Був проведений прогноз прибутку від реалізації продукції закладу за допомогою програми Microsoft Excel, який виявив щорічний валовий прибуток у розмірі 14 322 000 грн, та 5 682436,55 грн чистого прибутку, це означає, що даний проєкт є рентабельним та вигідним.
7. Поріховані основні показники ефективності інвестицій, такі як: ставка дисконтування, індекс прибутковості, чистий приведений дохід тощо. Виходячи з таблиці 3.3 видно, що період окупності (BP) складає 3 місяці, як і дисконтований термін окупності (DPP); чистий приведений дохід (NPV) складає 1993717 грн, індекс прибутковості (PI) – 39 грн/грн., внутрішня норма прибутковості (IRR) – 10000 %. Усі ці показники є позитивними та свідчать про ефективність інвестицій створюваного проєкту. Отже, ідея створення ресторану європейської та японської кухні є доцільною.
8. Щодо ризиків, які може зазнати майбутній заклад, була виявлена точка беззбитковості, яка показала, що для закладу мінімальна кількість відвідувачів повинна складати 670. Якщо кількість буде меншою, то підприємство буде нести збитки, що є негативним показником. Також подані результати статистичного аналізу, які показали, що на діяльність підприємства впливають такі показники, як загальні витрати підприємства, витрати на оплату праці робітників, ціна збуту, обсяг продажів, ставка податків, відсотки за кредитом та інші, а стійкість новостворюваного проєкту складає 100%. Також були перераховані можливі специфічні ризики підприємств ресторанного господарства України фактори управління ризиками у сфері ресторанного господарства, та заходи щодо їх мінімізації (організація власної власної служби доставки страв та напоїв чи скористатися послугами сервісів з доставки їжі, що збільшить обсяг замовлень та зменшить ризик зменшення прибутку; використання сезонного меню для підвищення якості інгредієнтів та оптимізації витрат тощо).

Таким чином, підсумовуючи все вище написане, можна зробити висновок, 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 створюваний заклад 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 – ми автоматично забезпечуємо добрий прибуток нашому проєкту та лад у документації.

АНОТАЦІЯ

Жарікова В.Д. «Економічне обґрунтування проєкту створення ресторану європейської та японської кухні».

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

Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2022.

У роботі розглядаються теоретичні аспекти започаткування власної справи в сфері ресторанного бізнесу Проаналізовано нормативно-правову базу для відкриття власної справи у сфері ресторанного бізнесу, стартові та поточні витрати та можливі ризики тощо.

Запропоновано засоби щодо мінімізації ризиків.

Ключові слова: підприємництво, ресторанний бізнес, ресторанне господарство, ресторан, власна справа, ризики, європейська кухня, японська кухня, витрати.

ANNOTATION

Zharikova V. "The economic justification of the project of creation of the restaurant with European and Japanese kitchen"

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship, trade and exchange activities" for the educational program "Economics and business planning".

Odessa National Economics University. – Odessa, 2022.

The work deals with the theoretical aspects of starting your own business in the restaurant business. Author analysis The regulatory framework for starting your own business in the restaurant business, start-up and current costs and possible risks, etc.

Risk minimization tools are proposed.

Keywords: entrepreneurship, restaurant business, restaurant business, restaurant, own business, risks, European cuisine, Japanese cuisine, costs.