

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»
на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ
ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Виконавець:

студентка ФЕУП

Шундровська Дарина Денисівна _____

Науковий керівник:

к.е.н, доцент

Доброва Наталя Василівна _____

Одеса 2022

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми кваліфікаційної роботи. Для українського ринку ресторанний бізнес – це величезний потенціал для розвитку. Ця галузь вважається найбільш розвивається у сфері обслуговування, яка приносить багатомільйонні прибутки.

Заклади ресторанного бізнесу виконують ряд соціальних функцій: біологічна функція (задоволення потреб в їжі); функція соціалізації (освоєння соціальних і культурних норм); функція розваги; функція задоволення естетичних потреб; функція як відпочинок; функція комунікації (спілкування); творча функція; функція збереження і трансляції традицій.

Актуальність відкриття підприємства у сфері ресторанного бізнесу пов'язано також з швидким оборотом вкладеного капіталу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій переконує, що питання становлення ринку ресторанного господарства в Україні не супроводжується теоретичним обґрунтуванням та законодавчою підтримкою. Інформаційна база представлена працями провідних українських вчених та спеціалістів у галузі ресторанного бізнесу: А.А. Мазаракі [1], С. Л. Шаповал [1], С.В. Мельниченко [1], К.О. Макарець [4], М.О. Науменко [26], О.В. Яшина [27], О.Ю. Завадинська [30], Н.В. Сментина [12, 13], Н.В. Добрава [12,13,14].

Мета кваліфікаційної роботи – теоретичні, методичні, статистичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу.

Досягнення поставленої мети здійснювалось через вирішення таких **завдань**:

- 1) надати характеристику бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства;
- 2) охарактеризувати умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного господарства;
- 3) обґрунтувати вибір організаційно-підприємницької діяльності та системи оподаткування новостворюваного бізнесу;
- 4) проаналізувати конкурентне середовище у сфері ресторанного бізнесу с. Нерубайське;
- 5) провести оцінку внутрішніх конкурентних переваг створюваного ресторану «Like»;
- 6) сформулювати стартові витрати для створення підприємства;
- 7) сформулювати поточні витрати на функціонування ресторану;
- 8) спрогнозувати прибуток від реалізації продукції;
- 9) розрахувати та проаналізувати показники економічної ефективності проекту;
- 10) проаналізувати можливі ризики та заходи щодо їх мінімізації.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільного створення ресторану у селі Нерубайське.

Предмет дослідження – бізнес проектування започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу.

Методи дослідження. При написанні кваліфікаційної роботи використовувались такі методи:

- 1) економіко-статистичний аналіз: аналіз графіків та таблиць;
- 2) маркетинговий, що представляє собою SWOT-аналіз створюваного підприємства;
- 3) порівняльний метод – при дослідженні сучасних підходів до створення підприємства та управління його економічним розвитком;
- 4) розрахунково-аналітичні методи – при визначенні проблем, тенденцій і перспектив розвитку створюваного підприємства;
- 5) метод експертних оцінок – при визначенні основних характеристик зовнішнього середовища нового підприємства.
- 6) розрахунки показників ефективності проєкту відкриття ресторану проводились з використанням програмного продукту «Excel».

Інформаційна база дослідження: Закони України, інші нормативно-правові акти України, наукові дослідження вітчизняних і зарубіжних вчених, матеріали наукових конференцій та періодичних видань, статистичні дані Державної служби статистики України, Головного управління статистики в Одеській області та Головного управління економіки Одеської обласної державної адміністрації, монографічні дослідження, навчальна література, наукові статті.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновку, списку використаних джерел (46 найменувань) та 2 додатків. Загальний обсяг роботи становить 81 сторінки. Основний зміст викладено на 72 сторінках. Робота містить 19 таблиць, 6 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «**Загальна концепція організації власного бізнесу в Україні у сфері ресторанного господарства**» розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу: розглянуто бізнес-ідею започаткування власного ресторану; досліджуються нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного бізнесу.

У другому розділі «**Аналітична оцінка можливості створення ТОВ «Like»**» проаналізовано конкурентне середовище у сфері ресторанного бізнесу с. Нерубайське Одеської області та визначені внутрішні конкурентні переваги новоствореного ресторану «Like». Розраховано витрати на створення та функціонування ресторану.

У третьому розділі «**Економічне обґрунтування доцільності проєкту відкриття ресторану**» спрогнозовано прибуток від реалізації продукції та послуг ресторану. Проведено оцінку економічної ефективності проєкту. Проаналізовані можливі ризики та запропоновані заходи щодо їх мінімізації.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу та зроблено наступні висновки.

1. Бізнес-ідея полягає у започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу. На цьому ринку є вільна ніша для відкриття власного бізнесу. Актуальність створення ресторану полягає у тому, що попит набагато більший, ніж є пропозицій.

На ринку ресторанного бізнесу у с. Нерубайському не має конкурентів.

Створюваний ресторан буде мати тематичний напрям, планується кожні вихідні та у святкові дні будуть проводитися тематичні вечери. Робиться ставка на бездоганному сервісі, оригінальному оформленні пропонуванних страв, незвичайному дизайні приміщення, вишколених офіціантах та особливому настрої.

2. Правові умови здійснення підприємницької діяльності, встановлені державою, вимагають державної реєстрації суб'єкта господарювання, підтверджуючої визнання державою законності входження суб'єкта в сферу підприємництва. Для здійснення підприємницької діяльності обраний КВЕД 56.10 – діяльність ресторанів, надання послуг харчування; 56.21 – Постачання готових страв для подій; 56.29 – Постачання інших готових страв.

Необхідно придбати ліцензію на роздрібну торгівлю алкоголем.

Приміщення для ресторану необхідно обладнати згідно з вимогами охорони праці, протипожежної безпеки, захисту навколишнього середовища, санітарної безпеки тощо.

3. Планується, що створений ресторан буде функціонувати як юридична особа у вигляді товариства з обмеженою відповідальністю на загальній системі оподаткування, платник ПДВ.

4. Аналіз конкурентного середовища у сфері ресторанного бізнесу с. Нерубайське виявив, що на даному ринку є ряд підприємств ресторанного господарства, але вони не створюють аналогічну однорідну продукцію та не надають аналогічні послуги, розміщені в селі Нерубайське. Це кафе-бар «Апельсин», кафе «Міні Піца», кафе «Шаурма».

5. Сформований SWOT-аналіз новоствореного ресторану «Like» свідчить, що необхідно планувати заходи, які будуть «посилювати» слабкі сторони та нейтралізувати небезпеки. Для зміцнювання «слабких» сторін планується: активно проводити рекламну компанію, яка буде проводитися до відкриття ресторану та після. Реклама до відкриття: листівки на вулицях про відкриття ресторану та програми, яка буде проводитися в честь відкриття; реклама після відкриття: у соціальних мережах, знижка у програмі «Покупон», радіо реклама, сарафане радіо, SRM дзвінки або смс-пропозиції про актуальні акції.

Моніторинг і реагування на загрози повинні бути одними з найважливіших завдань бізнесу, незалежно від ступеня контролю над ними.

6. Для створення ресторану «Like» необхідно сформувати стартовий капітал у розмірі 956 300 грн. Найбільшу питому вагу у загальній сумі стартового капіталу займає придбання необхідного устаткування. Сума власного капіталу складає 478 150 грн. Решту планується взяти у кредит у «Приват Банку» під 16%, терміном на 5 років.

7. Сума поточних витрат на функціонування ресторану «Like» складає 350 000 грн у місяць та 3 876 529,9 грн за рік функціонування. Найбільшу питому вагу у загальній сумі витрат займають матеріальні витрати.

8. Запланований прибуток від реалізації продукції та послуг ресторану у перший рік функціонування планується у розмірі 757,27 тис грн, а у другий – це 984,0 тис грн.

Прибуток буде зростати кожний рік, це пов'язано з тим, що кількість клієнтів буде збільшуватися.

Грошовий потік є позитивним протягом всього життєвого циклу проєкту і складатиме 856,5 тис грн у перший рік, а у другий – це 1 083,3 тис грн.

9. Розраховані показники ефективності проєкту знаходяться в межах норми, що свідчить про доцільність проєкту створення ресторану. Період окупності та дисконтований термін окупності проєкту складають 1 рік та 3 місяці.

Показник чистого приведенного доходу планується у розмірі 607,642 тис грн, що свідчить про те, що отримані надходження перевищують усі вкладені кошти в проєкт. Середня норма рентабельності перевищує межу 50% і складає 63,54, що є цілком прийнятним показником. Внутрішня норма рентабельності складає 42,43%, що означає, що проєкт відносно стійкий до будь-яких змін. Індекс прибутковості складає 1,635, тобто на кожну одиницю вкладених коштів підприємство отримує 1,635 грн дисконтованих надходжень. Показник перевищує межу одиниці, що дозволяє рекомендувати проєкт до реалізації.

10. Проведений аналіз можливих ризиків свідчить, що проєкт може зіштовхнутися з різними видами техніко-виробничих, комерційних, фінансових та інших господарських ризиків. Для мінімізації ризиків планується ціла низка заходів щодо пожежної безпеки, формування фондів; розробка стратегії розвитку бізнесу; лімітування витрат та страхування бізнесу.

АНОТАЦІЯ

Шундровська Д.Д. «Економічне обґрунтування проєкту створення закладу ресторанного господарства»

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 засади започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу: розглянуто бізнес-ідею започаткування

власної справи; досліджується нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного бізнесу; обґрунтовані організаційно-правова форма и система оподаткування новоствореного бізнесу.

Проаналізовано конкурентне середовище у сфері ресторанного господарства у с. Нерубайське Одеської області та визначені внутрішні переваги створюваного ресторану. Розраховано витрати на створення та функціонування ресторану. Спрогнозовано прибуток від реалізації продукції та послуг. Проведено оцінку економічної ефективності проєкту. Проаналізовані можливі ризики та запропоновані заходи щодо їх мінімізації.

Ключові слова: ресторанний бізнес, ресторан, бізнес-ідея, проєкт, прибутковість, ефективність, доцільність, ризик.

ANNOTATION

Shundrovskaya D. «The economic justification of the project of creation of the restaurant»

Qualifying work on obtaining for a bachelor's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship, trade and exchange activities» for the educational program «Economic and business planning». – Odessa National Economics University. – Odesa, 2022.

The work deals with the theoretical principles of starting a business in the in the sphere of the restaurant business: the business-idea of the beginning of the public service has been examined; to continue legal regulation of business activities in Ukraine in the restaurant business; priming the organizational and legal form and the system of subsidies to the newly created business.

The competitive environment in the sphere of the restaurant state near the village was analyzed Nerubaysk Odesa region and appointed internally for the creation of a restaurant. The costs of establishing and operating of the restaurant. Income from the sale of services forecasted. The economic efficiency of the project reviewed. The possible risks analyzed and measures to minimize them proposed.

Keywords: restaurant business, restaurant, business idea, project, profitability, efficiency, expedience, risk.