

**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 ресторану»*

Виконавець:

Студент ЦЗВФН

Пепельжи Олена Миколаївна

Науковий керівник:

к.е.н, доцент

Клевцевич Наталія Анатоліївна

Одеса 2023

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Сфера послуг в Україні охоплює широкий спектр різноманітних послуг, які надаються населенню і бізнесу, включаючи послуги у сфері готельно-ресторанного бізнесу, туризму, транспорту, комунікацій, фінансів, охорони здоров'я, освіти, культури, спорту, розваг та інших. Сфера послуг стала важливим елементом економіки країни та дуже швидко розвивається в останні роки, зокрема завдяки зростанню попиту на якісні та інноваційні послуги серед населення.

В структурі сфери послуг особливе місце займають заклади ресторанного господарства. Ресторанна сфера в Україні є перспективною, оскільки споживачі все більше цінують якість харчування та інтер'єру закладу, а також оригінальний концепт та обслуговування. Ресторанні заклади грають значну роль в системі харчування та, одночасно, організації відпочинку населення. До ресторанів приходять та приводять близьких, щоб зробити ювілей, особисті обставини на життєвому шляху людини чи колективу, відмітити поєднання шлюбом, робочу, офіційну зустріч, чи то просто приємно провести час у колі найважливіших людей.

В курортних містах до яких відноситься й Одеса, ресторанний бізнес виступає ще й як вагома частина туристичної галузі. Ця частина орієнтована на задоволення вимог тих хто приїжджає та людей, що проживають на цій території, у вигляді харчування. Адже більшість туристів прагне спробувати місцеву кухню та відвідати ресторани з автентичною атмосферою.

Також можна зазначити зростання популярності здорового способу життя та здорового харчування, що відкриває нові можливості для ресторанів зі спеціалізацією на здоровому харчуванні.

До послуг, які надають ресторани, входять прийом та обслуговування гостей, приготування та подача страв, напоїв, а також інші додаткові послуги, такі як кейтеринг, банкети, коктейлі тощо. Окрім цього, розвиток технологій дозволяє ресторанам працювати з доставкою їжі та брати замовлення через інтернет, що забезпечує додаткові можливості для сталого розвитку ресторанної сфери.

І якщо в якщо в проміжок часу в який діяли карантинні обмеження ніхто не ходив до ресторанів через засторогу під хватити вірус, то з початку повномасштабної військової агресії такі відвідування стали невід'ємними в житті багатьох українців, бо люди почали жити сьогоднішнім днем та не відкладати все на завтра. Але страх за життя, нестачу коштів та постійні обстріли міст, містечок та селищ спричинили закриття багатьох ресторанів, кафе, барів і інших закладів цієї сфери. Тому слід зазначити, що ресторанний бізнес є досить конкурентним, тому для успішного розвитку потрібно мати якісний продукт, ефективне управління та маркетингову стратегію. А, отже, розробка бізнес-плану ресторану є доцільним та актуальним рішенням.

Метою написання кваліфікаційної роботи є визначення доцільності відкриття власного ресторану та проведення економічного обґрунтування ефективності цього проєкту.

Для досягнення мети необхідно вирішити такі **завдання**:

- дослідити важливі аспекти бізнес-ідеї започаткування ресторанної справи;
- розглянути умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного господарства;
- обґрунтувати вибір організаційно-правової форми та системи оподаткування бізнесу, що плануємо започаткувати;
- проаналізувати ринок ресторанного господарства в Україні;
- зробити оцінку внутрішніх конкурентних переваги бізнесу;
- прорахувати витрати на створення підприємницької справи;
- розрахувати прибуток, який можна буде отримати в наслідок реалізації даного інвестиційного проєкту;
- оцінити економічну ефективність запропонованих заходів;
- проаналізувати ризики пов'язані з реалізацією проєкту та розглянути шляхи їхньої мінімізації.

Предмет дослідження – бізнес-проєктування започаткування власної справи у вигляді ресторану.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності відкриття ресторану у м. Одесі.

Методи дослідження. в процесі написання кваліфікаційної роботи застосовувались наступні методи: економіко-статистичного аналізу (табличний, графічний, групування, класифікації); маркетингові (спостереження); експертної діагностики (ранжирування, порівняння, оцінювання), загальнонаукові (аналогія, системний аналіз, формалізація). Методи зведення та групування, збирання, узагальнення та економіко-статистичні методи – для вивчення та відображення тенденцій на ринку ресторанних послуг.

Інформаційною базою є наукові публікації, монографічні та періодичні видання українських і зарубіжних вчених з проблеми можливості відкриття власної справи у ресторанному господарстві.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (32 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 68 сторінок. Основний зміст викладено на 63 сторінках. Робота містить 15 таблиць та 8 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі роботи «**Загальна концепція організації ресторанного бізнесу**» охарактеризовано бізнес-ідею відкриття ресторану; проведено огляд нормативних умов функціонування закладів в цій сфері; обґрунтувань організаційно-правової форми ведення бізнесу та системи оподаткування;

У другому розділі роботи «**Аналітична оцінка можливості відкриття ресторану «ROSEMARY» в м. Одеса**» проаналізовано ринок ресторанних

послуг; оцінено внутрішні конкурентні переваги майбутнього бізнесу; проаналізовано інвестиційні та операційні витрати на створення ресторану; прогнозовано прибуток від функціонування ресторану;

У третьому розділі роботи **«Економічна оцінка ефективності функціонування новоствореного ресторану»** оцінено економічну ефективність проєкту; проаналізовані можливі ризики та заходи щодо їх мінімізації.

ВИСНОВКИ

1. У першому п.п. кваліфікаційної роботи проаналізовані важливі положення пов'язані з відкриттям та можливістю здійснення підприємницької діяльності в сегменті ресторанного бізнес середовища. Розглянуті важливі засади відкриття такого виду діяльності та потенційні проблеми та перешкоди, що можуть виникнути для підприємств даної сфери. Встановлено, що ресторани відіграють велике значення в організації відпочинку людей. Сюди заходять, щоб відмітити важливі визначні дати, важливі подію в житті людини та того чи іншого колективу, провести урочисту подію щодо обрання шлюбу, робочу зустріч, та й просто відпочити в колі найрідніших людей. В роботі зроблено висновок, що ресторанний бізнес - це складова частина туристичної галузі, яка орієнтована на задоволення потреб туристів та громадян, що проживає на певній території, у вигляді харчування.

2. Досліджено практичні аспекти державного впливу на діяльність підприємств цієї сфери в Україні, зокрема проаналізовано нормативно правове забезпечення, що регламентує діяльність закладів ресторанного господарства.

3. Здійснення ідеї бізнесу планується у організаційно – правовій формі фізична особа – підприємець. Для функціонування закладу і організації майбутнього бізнесу планується обрати 3 групу спрощеної системи оподаткування.

4. Ресторанне господарство – це сфера надання послуг широкому колу споживачів. В свою чергу послуга харчування є наслідком економічної діяльності підприємств ресторанного господарства, що орієнтована на задоволення різноманітніших фізичних і культурних вподобань споживачів.

5. Проведений SWOT-аналіз показав, що новий ресторанний заклад може мати певні конкурентні переваги що обумовлені форматом, вигідним місцем розташування та співвідношенням «ціна-якість». Загрози пов'язані із нестабільною економічною ситуацією в нашій державі, в тому числі через негативні зміни в питаннях імпортування продукції, а саме нестабільний валютний курс, непередбачувані обставини та підвищення цін у постачальників. У майбутньому можливий як горизонтальний (відкриття нових закладів та створення мережі), так і вертикальний (створення служби кейтерингу) розвиток бізнесу.

6. Найбільша питома вага у складі постійних витрат належить господарським витратам та оплаті праці. Господарські витрати складатимуть 67

тис. грн. на рік (або 5,6 тис. грн на місяць). Загальний фонд оплати праці з нарахуваннями складає 96 тис. грн. Крім безпосередньо ставки, тобто офіційної частини заробітної плати, працівникам виплачуватимуться бонуси у розмірі 10% від валової виручки на колектив. постійні витрати склали 182,7 тис. грн на місяць. Змінні витрати включають витрати на заробітну плату, , напівфабрикати, сировину, електроенергію амортизаційні відрахування. Вони, як правило, зростають зі збільшенням обсягів випуску продукції. При відсутності продукції ці витрати не сплачуються.

7. Як можемо бачити із проведених розрахунків даних вид підприємницької діяльності може принести прибуток в майбутньому. Хоча на початку реалізації проекту показники балансу є від'ємними, але починаючи з 2024 року досягають позитивних позицій. Найбільша питома вага від'ємних значень спостерігається у другій половині 2023 року (-138812,00 грн), що робить необхідним додаткове фінансове забезпечення проекту. Це будемо намагатися зробити за рахунок коштів власника (100 тис. грн) і відповідної позики банку терміном на 12 місяців. Наведена інформація також показує, що півтора року роботи (з другої половини 2023 р. – кінець 2024 р.) проект є збитковим, що пов'язано з тривалістю фази що передує вкладанню інвестиційних коштів та невеликим об'ємом прибутків від продажу і збільшеними витратами в перші роки реалізації проекту. Але, починаючи з 2025 року проект починає бути прибутковим, прибуток складатиме 568285,3 грн.

8. Результати розрахунків інтегральних показників показують досить високу можливу ефективність проекту. Так, при ставці дисконтування 26% дисконтований період окупності склав 7 місяців. Високе значення NPV (понад 7 млн. грн.) забезпечило розмір індексу прибутковості на рівні 3,52, що значно вище мінімально прийняттого значення (1,0). Внутрішня норма рентабельності складає 742 %, що значно вище ставки дисконтування і свідчить про високий рівень безпеки проекту. Наведені вище показники свідчать про ефективність проекту започаткував власної справи у вигляді відкриття ресторану та доцільність його реалізації.

9. Наведені розрахунки засвідчують, що для досягнення беззбитковості рівня продажу середньомісячна кількість середніх чеків повинна складати 849 клієнтів на місяць або 28 клієнтів на день.

АНОТАЦІЯ

Пепельжи О.М. «Економічне обґрунтування проекту створення ресторану».

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, 2023.

Випускна кваліфікаційна робота складається з трьох розділів.

У роботі розглядається загальна концепція створення бізнесу у сфері послуг: запропоновано бізнес-ідею відкриття ресторану; досліджуються умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні. Розглянуто поточну ситуацію на вітчизняному ринку ресторанних послуг.

Проаналізовано конкурентне середовище та визначені внутрішні конкурентні переваги. Розраховано витрати на створення та функціонування ресторану. Розраховано прибуток від реалізації відповідних послуг. Проведено оцінку економічної ефективності проєкту. Проаналізовані можливі ризики та запропоновані заходи щодо їх мінімізації.

Ключові слова: ресторанні послуги, ресторанний бізнес, бізнес-ідея, проєкт, конкурентні переваги, прибутковість, ефективність, ризики.

ANNOTATION

Pepelzhi O.M. "Economic substantiation of the project of creating a restaurant".

Qualification work for obtaining a bachelor's degree in specialty 076 "Entrepreneurship, trade and exchange activity" under the educational program "Economics and business planning". Odesa National University of Economics. Odesa, 2023.

The graduation thesis consists of three sections.

The work considers the general concept of creating a business in the service sector: the business idea of opening a restaurant is proposed; the conditions of organization and implementation of entrepreneurial activity in Ukraine are studied. The current situation in the domestic market of restaurant services is considered.

The competitive environment was analyzed and internal competitive advantages were determined. The costs of creating and operating a restaurant are calculated. The profit from the implementation of relevant services is calculated. The economic efficiency of the project was evaluated. Possible risks are analyzed and measures to minimize them are proposed.

Key words: restaurant services, restaurant business, business idea, project, competitive advantages, profitability, efficiency, risks.