

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

«__» травня 2023 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

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 УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ В АВСТРІЇ»**

Виконавець:

студентка ФЕУП

Понуріна Людмила Олександрівна

Науковий керівник:

к.е.н, доцент

Фіалковська Анастасія Андріївна

Одеса 2023

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ В АВСТРІЇ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	5
1.1 Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства	5
1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Австрії у сфері ресторанного господарства	14
1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування	21
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ «ПАЛЯНИЦЯ»	30
2.1 Характеристика новостворюваного бізнесу у сфері ресторанного бізнесу	30
2.2 Аналіз конкурентного середовища на ринку ресторану міста Відень ...	32
2.3 Оцінка внутрішніх конкурентних переваг ресторану «Паляниця»	38
2.4. Формування стартового капіталу на створення ресторану «Паляниця»	47
2.5. Формування поточних витрат на функціонування підприємства	55
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБґРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ «ПАЛЯНИЦЯ»	61
3.1. Прогнозування прибутку від реалізації продукції	61
3.2. Розрахунок показників економічної ефективності проєкту	62
3.3. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації	64
ВИСНОВКИ	73
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	75
Д О Д А Т К И	80

ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи. Підприємства ресторанного господарства виконують численні соціальні функції: біологічну функцію (задоволення харчових потреб); функцію соціалізації (засвоєння соціальних і культурних норм); функцію розваги; функцію задоволення естетичних потреб; функцію розваги; функцію спілкування; функцію творчості; функцію захисту та функції успадкування. традиція.

Актуальність відкриття бізнесу в сфері громадського харчування також пов'язана з швидкою окупністю вкладеного капіталу.

Аналіз останніх досліджень та публікацій показує, що питання становлення українського ринку громадського харчування не має теоретичного та законодавчого забезпечення. Інформаційна база представлена працями провідних українських вчених і спеціалістів громадського харчування: А.А. Мазаракі, В.В. Архіпов, Н.В. Сментина, Н.В. Добрава, М.П. Мальська, О.Ю. Давидов та інші.

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 м. Відень;
- 5) провести оцінку внутрішніх конкурентних переваг створюваного ресторану «Паляниця»;

- 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 м. Відень.

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) розрахунки показників ефективності проекту 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.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти створення ресторану української кухні в Австрії та зроблено наступні висновки.

1. Актуальність бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку ресторанного бізнесу в Австрії полягає в тому, що в цій країні дуже багато туристів, а держава завжди підтримує новий бізнес. Елементом бізнес-ідеї є те, що це буде ресторан української кухні. Зараз це ще є актуально, тому що багато людей виїхало через війну і їм буде приємно поїсти національну їду та знаходитися з людьми зі своїй країни.

2. Новостворене підприємство буде оформлене як ТОВ та сплачувати податок на додану вартість. Також, треба бути отримати ліцензію на продаж алкоголю.

3. Юридична адреса ТОВ «Паляниця»: м. Відень, вулиця Шулестрасе, 2.

4. Проведена оцінка внутрішніх конкурентних переваг ФОП на основі формування SWOT-аналізу новоствореного ресторану. Було проаналізовано наступні сильні сторони проєкту: можливість збільшення обсягів; високий рівень якості продукції; чутливість до нових розробок та велика швидкість їх введення; низька плинність серед найбільш кваліфікованої та працездатної частини персоналу; близькість бази професійної підготовки спеціалістів; наявність власних каналів розповсюдження продукції; наявність кваліфікованих фахівців у галузі маркетингу; вигідне поєднання якісно-цінових характеристик продукції; низький ступінь залежності від зовнішніх кредиторів.

5. Планується на створення ТОВ витратити стартовий капітал у розмірі 2 062 800 грн.

6. Кредит буде отримано в банку «Приват банк» на суму 1 031 400 грн під 20% на 5 років.

7. В місяць поточні витрати будуть складати 443 025,69 грн, а в рік вони складуть 5 316 308,28 грн.

Найбільшу питому вагу складає заробітна плата, тобто 55%. Наступними йдуть матеріальні витрати – 24%. Всі інші витрати займають незначну питому вагу.

8. Запланована виручка за перший рік функціонування ресторану складе 7017,6 тис грн. У перший рік діяльності планується прибуток у розмірі 1509,34 тис грн, у другий рік 1511,56 тис грн. У перший рік роботи ресторану «Паляниця» плановий грошовий потік становить 1473,55 тис. грн.

9. Період окупності та дисконтований термін окупності проекту складають 1 рік і 8 місяць. Для ресторану, що має тривалий життєвий цикл, цей показник знаходиться у рекомендованих межах.

10. Проведений аналіз можливих ризиків свідчить, що проєкт може зіштовхнутися з такими ризиками: нестійкість попиту; поява нового конкурента; зниження цін конкурентами; неплатоспроможність споживачів; недостатній рівень зарплати; кваліфікація кадрів.

Для мінімізації ризиків планується ціла низка заходів щодо пожежної безпеки, формування фондів; розробка стратегії розвитку бізнесу; лімітування витрат та страхування бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. А.А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С.В. Мельниченко. HoReCa: навч. посіб.: за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.
2. Аналіз ринку громадського харчування (HoReCa, кейтеринг, а також харчування на АЗС). <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-horeca-kejtering-takzhe-pitanie-na-azs> (дата звернення 15.02.2023)
3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. для студентів ВНЗ. К.: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
4. Dominik P. Zasady i organizacja uwienia w turystyce [Text] / P. Dominik. – Warszawa: Almamet, 2011. 188 p.
5. Давидова О.Ю., Усіна А.І., Сегеда І.В. Ресторанний менеджмент: підручник. Харків: ХНУМГ, 2014. 279 с.
6. Мальська М.П., Гаталюк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: підручник. К.: Центр учбової літератури, 2013. 584 с.
7. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
8. Макарець К.О. Міжнародні стандарти сервісу у ресторанному господарстві. Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг: матеріали VI Міжнар. наук.-практ.конф. Львів: Растр-7, 2018.
9. Олабоді О.В., Фесун Т.П. Організація готельно-ресторанної справи: наук.-допом. бібліогр. покажч. К.: Нац. ун-т харч. технол.; Наук.-техн. б-ка, 2021. 213 с.
10. Власник SHRNK: Гастрономічний бізнес в Австрії — це бізнес мігрантів. URL: <https://storinka.at/korysna-informatsiya/vlasnyk-shrnk->

[gastronomicznyj-biznes-v-avstriyi-tse-biznes-migrantiv/](#) (дата звернення 15.02.2023)

11. Бізнес в Австрії. URL: <https://visasam.ru/emigration/rabota/biznes-v-avstrii.html> (дата звернення 15.02.2023)

12. Кафе в Австрії працюватимуть за рахунок держав. URL: <https://zib.com.ua/ua/142656.htm> (дата звернення 15.02.2023)

13. Як створити бізнес в Австрії. URL: <https://uk.millionmakers.com/starting-business/how-to-start-a-business-in-austria> (дата звернення 15.02.2023)

14. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 15.02.2023)

15. Державні будівельні норми України. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) ДБН В2.2-25-2009: Наказ Міністерства регіонального розвитку будівництва України від 30.12.2009 р. № 703 URL: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/71.1.-DBN-V.2.2-252009.-Budinki-i-sporudi.-Pidpriyemstva.pdf> (дата звернення 15.02.2023)

16. Дикань В.Л. Економічна безпека підприємства [Текст]: навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей ВНЗ / В.Л. Дикань, І.В. Воловельська, О.В. Маковоз. Х.:УкрДАЗТ, 2011. 270 с.

17. Каличева Н.Є. Напрями забезпечення ефективного розвитку промислових підприємств в сучасних умовах. *Науковий огляд. Науковий журнал*. Київ, ТОВ «Меганом», 2017. Вип.5 (37). С. 5-15

18. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів: Закон України від 19.12.1995 р. № 481/95-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/481/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 15.02.2023)

19. Нові правила продажу алкоголю в Україні. URL: <https://joinposter.com/post/novie-pravila-prodaji-alkogolya-v-ukraine> (дата звернення 15.02.2023)
20. Оформлення працівників на роботу у ресторані. URL: <https://joinposter.com/post/oformlenie-sotrudnikov-restorana> (дата звернення 15.02.2023)
21. Меню як ефективна внутрішня реклама ресторану. URL: <http://laudator.ru/marketing/restorannyj-biznes-menyukakeffektivnaya-nutrennyaya-reklama-vashego-zavedeniya.html> (дата звернення 15.02.2023)
22. Економіка та організація підприємницької діяльності: навч. посіб. / За заг. ред. д.е.н. Н. В. Сментини. К: ФОП Гуляєва В.М., 2019. 320 с.
23. Основи бізнесу: навч.посіб// за ред. Н. В. Сментини. Харків: «Діса плюс», 2021. 424 с.
24. Основи бізнесу: навчальний посібник/ Добрава Н.В., Осипова М.М. Одеса: Бондаренко М.О., 2018. 305 с.
25. Як підвищити середній чек у ресторані. URL: <https://joinposter.com/post/how-to-increase-the-average-check-in-restaurant>
26. Завальнюк В.В. Розробка методики проектування маркетингової підсистеми в системі стратегічного управління інноваціями. *Причорноморські економічні студії*. 2017. № 7. С.45-58.
27. Мамонтова Е.А. Умови забезпечення фінансової стійкості підприємства. *Фінанси України*. 2018. № 8. С. 103-106.
28. Кадирус І.Г. Конкурентоспроможність підприємства та фактори, що на неї впливають. *Ефективна економіка*. 2017. № 5. С. 24-28.
29. Показники ресторану – оцінка результативності роботи бізнесу. URL: <https://www.finoko.ru/pokazатели-restorana/>
30. Проектний аналіз : навч. посіб / за ред. В. А. Карпова. Київ: Кондор, 2019. 324с.
31. Чиста теперішня вартість (NPV).URL: <https://ua.nesrakonk.ru/npv/> (дата звернення 15.02.2023)

32. Топ-5 причин закриття кав'ярень. URL: <https://joinposter.com/post/top-5-reasons-coffee-houses-closing> (дата звернення 15.02.2023)
33. Мануйлович Ю.М. Дослідження сутності та трактування поняття конкурентоспроможності підприємства. *Маркетинг і менеджмент інновацій*. 2018. № 4. URL: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.03.2022)
34. Державні будівельні норми України. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) ДБН В2.2-25-2009: Наказ Міністерства регіонального розвитку будівництва України від 30.12.2009 р. № 703 URL: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/71.1.-DBN-V.2.2-252009.-Budinki-i-sporudi.-Pidpriyemstva.pdf> (дата звернення 15.02.2023)
35. Апопій В. В., Шутовська Н.О., Серета С.А. Основи підприємництва: навч. посіб. Львів, 2019. 322 с.
36. Науменко М. О. Управління якістю обслуговування споживачів в підприємствах ресторанного господарства. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2018. № 33.
37. Яшина О.В. Особливості розвитку ведення ресторанного господарства в Україні. URL: http://tourlib.net /statti _ukr/yashyna.htm. (дата звернення 15.02.2023)
38. Меню як ефективна внутрішня реклама ресторану. URL: <http://laudator.ru/marketing/restorannyj-biznes-menyukakeffektivnaya-vnutrennyaya-reklama-vashego-zavedeniya.html> (дата звернення 07.02.2023).
39. Управління персоналом в ресторанному бізнесі. URL: <http://bizsovet.com/story/upravlenie-personalom-vrestorannombiznese>. (дата звернення 15.02.2023)
40. Завадинська О.Ю. Інноваційні маркетингові методики підвищення лояльності споживачів послуг сфери ресторанного бізнесу. *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Менеджмент соціокультурної діяльності*. 2018. №32.
41. Ресторанний ринок України за 2020 рік. URL: <https://horeca-ukraine.com/restorannyj-rynok-ukrainy-za-2020-god/> (дата звернення 15.02.2023)

42. Обсяг ресторанного ринку в Україні за 2020 рік. URL: <https://horeca-ukraine.com/obem-restorannogo-rynka-v-ukraine-za-2020-god/> (дата звернення 15.02.2023)

43. Які документи потрібні для відкриття кафе та ресторану в Україні. URL: <https://joinposter.com/post/what-documents-are-required-to-open-cafe-and-restaurant-ua> (дата звернення 15.02.2023)

44. Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань: Закон України від 15.05.2003 № 755-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/755-15#Text> (дата звернення 15.02.2023)

45. Податковий кодекс України: Закон України від 2.12.2010 року № 2755-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text>. (дата звернення 15.02.2023)

46. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 № 4004-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text> (дата звернення 15.02.2023)

47. ДСТУ 3862-99: Громадське харчування. Терміни та визначення. [Чинний від 01.10.1999]. Київ. 2000. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77982. (дата звернення 15.02.2023)

48. Про ліцензування видів господарської діяльності: Закон України від 5.03.2015 року № 222-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/222-19#Text>. (дата звернення 15.02.2023)

49. Про Перелік документів дозвільного характеру у сфері господарської діяльності: Закон України від 19 травня 2011 року №3392-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3392-17#Text> (дата звернення 15.02.2023)

ДОДАТКИ

Додаток А

План виробництва/реалізації продукції ресторану за місяць та за рік
функціонування

№ з. п	Вид продукції	Ціна одиниці продукції (послуги), грн	Обсяг виробництва в місяць		Обсяг виробництва в рік	
			одиниць	грн	одиниць	грн
1	2	3	4	5	6	7
1.	Гарячі напої					
	Лате	70	200	14 000	2400	168 000
	Капучино	60	200	12000	2400	144 000
	Еспресо	55	200	11 000	2400	132 000
	Амерікано	60	200	12 000	2400	144 00
	Чай чорний	60	250	15 000	3000	180 000
	Чай зелений	60	250	15 000	3000	180 000
	Чай фруктовий	60	250	15 000	3000	180 000
2.	Холодні напої					
	Лимонад	80	150	12 000	1800	144 000
	Молочний коктейль	85	200	17 000	2400	204 000
	Сік	85	180	15 300	2160	183 600
	Кола, фанта, спрайт	50	180	9 000	2160	108 000
3.	Сніданки					
	Сирники	150	100	15 000	1200	180 000
	Млинці з сиром	145	150	21 750	1800	261 000
	Ячня з беконом та тостом	160	200	32 000	2400	384 000
4.	Супи					
	Борщ	130	250	32 500	3000	390 000
	Курячий бульйон	135	250	33 750	3000	405 000
	Грибний суп	140	250	35 000	3000	420 000
	Паляниця	90	250	22 500	3000	270 000
5.	Салати					
	Цезар з куркою	100	100	10 000	1200	120 000
	Грецький салат	110	150	16 500	1800	198 000
6.	Десерти					
	Віденський штрудель з морозивом (вишневий/яблучний)	90	250	22 500	3000	270 000
	Торт «Наполеон»	130	300	39 000	3600	468 000
	Морозиво	50	300	15 000	3600	180 000
	Чізкейк	80	250	20 000	3000	240 000

	Тарт з яблуком	88	250	22 000	3000	264 000
	Круасан французький	80	300	24 000	3600	288 000
	Круасан з шоколадом	85	300	25 500	3600	306 000
	Шоколадний кекс	90	250	22 500	3000	270 000
	Червоний оксамит	140	200	28 000	2400	336 000
	Усього	****	-	58480 0	-	7017600

Джерело: розроблено автором.