

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 мережі фуд-траків»**

Виконавець:

студентка ФЕУП 410 групи

Буховська Дарина Олександрівна _____

Науковий керівник:

д.е.н, професор

Андрейченко Андрій Вадимович _____

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Ресторанне господарство в Україні знаходиться в стані постійного розвитку та перманентних змін. За останні роки відбулося значне зростання кількості ресторанів, кафе та інших закладів громадського харчування в містах та на периферії.

З одного боку, це свідчить про те, що споживачі українського ринку все більше орієнтуються на зручне та якісне харчування, віддаючи перевагу новим концепціям та сучасному дизайну закладів. З іншого боку, ресторанний бізнес в Україні знаходиться у сильній конкуренції та стикається зі значними витратами на оренду приміщень, забезпечення персоналу та інфраструктури.

Умови війни та зміни в економічному середовищі, які супроводжують конфлікти, можуть суттєво вплинути на розвиток різних галузей економіки, включаючи громадське харчування. Коли одночасно зменшуються доходи населення та кількість працездатного населення, ресторани заклади знаходяться в складному становищі та повинні знайти нові шляхи розвитку.

В таких умовах актуальною та потенційно ефективною постає бізнес-ідея щодо відкриття мережі фуд-траків, оскільки вони дозволяють знизити витрати на забезпечення персоналу та оренду приміщення, що може бути особливо важливим у складних економічних умовах війни. Крім того, фуд-траки дозволяють бути більш мобільними та гнучкими, що є важливою умовою для успішної роботи в умовах непевності та змін.

В цьому сенсі фуд-траки можуть бути ефективним способом забезпечення громадського харчування військових, мирних місцевостей та біженців. В таких умовах фуд-траки дозволяють швидко та ефективно забезпечити населення необхідним харчуванням, забезпечуючи попит на послуги фуд-траку та дозволяючи підприємцям отримати прибуток.

З урахуванням цих факторів, відкриття фуд-траку може бути ефективним способом для входження на ринок громадського харчування в Україні. фуд-траки дозволяють знизити витрати на оренду приміщення та забезпечення персоналу, а також дають можливість бути більш мобільним та гнучким.

Мета кваліфікаційної роботи - методичні, теоретичні та практичні аспекти відкриття власної справи в сфері харчових послуг. Виконання поставленої мети реалізується через послідовне вирішення таких завдань:

- ознайомитись з теоретичними аспектами, що стосуються сфери харчових послуг;
- дослідити правові умови підприємницької діяльності в ресторанній сфері;
- обрати організаційно-правову форму та систему оподаткування;
- проаналізувати кон'юнктуру ресторанного ринку в Україні;
- визначити внутрішні конкурентні переваги майбутньої мережі фуд-траків;
- розрахувати витрати за проектом створення мережі фуд-траків;
- спрогнозувати доходи та прибуток від діяльності фуд-траку;
- розрахувати показники ефективності проекту мережі фуд-траків;
- проаналізувати ризики діяльності фуд-траку та визначити шляхи їхньої мінімізації.

Об'єктом дослідження є процес обґрунтування доцільності створення мережі фуд-траків.

Предмет дослідження є проектування бізнес-об'єкту харчової індустрії.

Методи дослідження. У кваліфікаційній роботі були використані різноманітні методи дослідження. Діалектичний метод був застосований на етапі збору, систематизації та обробки інформації. Метод статистичного та порівняльного аналізу використовувався для визначення ефективності функціонування ресторанних закладів. Для опису закономірностей функціонування окремих ринкових сегментів були застосовані методи економіко-статистичного аналізу. Для наочності результатів були використані табличний, графічний та маркетинговий аналіз. Для розрахунків за проектом створення мережі фуд-траків використовувався програмний продукт «Microsoft Excel».

Інформаційну основу кваліфікаційної роботи складає законодавчо-нормативна база, яка, у свою чергу, включає закони України, матеріали Верховної Ради України та Кабінету Міністрів України, офіційні дані від органів державної статистики, галузеві інструкції, дані про результати діяльності підприємств у сфері ресторанного господарства, результати маркетингових досліджень, монографії, наукові публікації у періодичних виданнях та Інтернет-ресурси.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (55 найменування). Загальний обсяг роботи становить 73 сторінку. Основний зміст викладено на 60 сторінці. Робота містить 14 таблиць, 7 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«Концепція організації бізнесу в сфері швидкого харчування»** розглядаються теоретичні засади започаткування власного бізнесу в Україні в сфері ресторанного господарства; розглянуто загальну концепцію відкриття мережі фуд-траків, досліджуються нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у даній сфері.

У другому розділі **«Аналіз доцільності створення мережі фуд-траків»** проаналізовано конкурентне середовище у сфері швидкого харчування та визначені внутрішні конкурентні переваги новостворюваного бізнесу. Сформовано стартові та поточні витрати за проектом.

У третьому розділі **«Економічна оцінка ефективності функціонування мережі фуд-траків»** визначено доходи та прибуток від реалізації послуг, розраховано показники ефективності проекту, охарактеризовані можливі ризики реалізації проекту та шляхи їхньої мінімізації.

ВИСНОВКИ

В результаті розгляду теоретичних та практичних аспектів реалізації бізнес-ідеї в сфері ресторанного господарства у кваліфікаційній роботі зроблено наступні висновки:

1. В якості ідеї для бізнесу обрано відкриття мережі фуд-траків під назвою «Rolling Sushi» в місті Одеса. Розташування фуд-траку буде на Олександрівському проспекті, на перехресті з вулицею Троїцька. Основною концептуальною ідеєю для меню фуд-траку «Rolling Sushi» буде виготовлення та продаж суші-бургерів та суші-хотдогів.

2. Код КВЕД 56.30 включає діяльність з обслуговування напоями, таку як приготування та подача напоїв для споживання на місці, що охоплює функціонування барів, таверн, кіосків з фруктовими соками, пересувних кіосків з продажу напоїв. Також існують інші коди КВЕД, такі як код 10.85, який відноситься до виробництва готової їжі та страв, а коди 47.11, 47.19 та 47.99 пов'язані з роздрібною торгівлею продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами, як у неспеціалізованих магазинах, так і поза ними. Код 96.09 описує надання інших індивідуальних послуг, які не відносяться до інших кодів КВЕД.

3. Для здійснення підприємницької діяльності у форматі фуд-траку було вирішено вибрати організаційно-правову форму ФОП, а саме 3 групу, при обґрунтуванні системи оподаткування обрано єдиний податок, розмір якого складатиме 5% від доходу.

4. Українські ресторани підприємства стали стикається з складними умовами у 2020 році через поширення пандемії COVID-19. На допомогу були введені карантинні обмеження та заборони на проведення масових заходів, що призвело до зменшення попиту на ресторани послуги. Це привело до значного зниження прибутковості для багатьох ресторанів, багато з яких були змушені зменшити свою роботу або закрити двері назавжди. У 2020 році, за даними Асоціації франчайзингу України, українські ресторатори заробили майже 2 млрд грн. Проте, завдяки введенню надійних умов для бізнесу після пандемійного періоду, ринок ресторанних послуг почав збільшуватись. У 2021 році, динаміка обсягу ринку склала 3375 млн грн. Це свідчить про певний розвиток ресторанного бізнесу в Україні, хоча він не повністю відновився після збитків, заподіяних пандемією.

5. У розглядуваному сегменті ринку швидкого харчування присутні різноманітні заклади, які працюють у форматі фуд-трак та мають різний тип кухні та місцеположення. Прямими конкурентами створюваної мережі фудратків є: Los Pollos, Trucktoria, ENJOY, DD Truck. Компанія Los Pollos пропонує широкий вибір страв, включаючи екзотичні страви та охоплює не тільки центральні райони міста, але й околиці. Trucktoria спеціалізується на швидкому харчуванні та зазвичай знаходиться у центрі міста та на популярних туристичних вулицях. ENJOY фокусується на екологічно чистому харчуванні та використанні місцевих продуктів і зазвичай розташовується на ринках та на площах, де проводяться ярмарки та інші події. DD Truck спеціалізується на стравах з різних кухонь світу та має розташування у різних районах міста, зазвичай на парковках торгових центрів та супермаркетів.

6. На реалізацію проєкту відкриття мережі фуд-траків «Rolling Sushi» необхідно 3725,4 тис. грн., з яких понад 47% — це автомобілі, а понад 35% — фуд-траки. Джерелом стартових витрат є фінансування за рахунок власних та кредитних коштів. Постійні витрати на функціонування мережі фуд-траків оцінюються в 603 тис. грн. на місяць.

7. Протягом перших шести місяців проєкту витрати перевищували прибутки, що призвело до негативного грошового потоку. Однак з початку шостого місяця ситуація змінилася, і грошовий потік став позитивним. Таким чином, можна зробити висновок, що період окупності склав шість місяців. З кожним наступним місяцем грошовий потік продовжував зростати. Це свідчить про те, що проєкт починає приносити більше прибутку з плином часу. Загальний грошовий потік становить 4998,6 тис. грн.

8. Показник чистої приведеної вартості (NPV) проєкту мережі фуд-траків «Rolling Sushi» становить 12 118 тис. грн, що свідчить про його можливу прибутковість та комерційний потенціал. Індекс рентабельності проєкту (PI) становить 4,2, що є значущим показником для фуд-траків. Внутрішня норма повернення (IRR) становить 227,5%, що перевищує ставку дисконтування, тому можна стверджувати, що проєкт є досить міцним.

9. Оцінка ризиків є невід'ємною складовою етапу розробки та реалізації проєкту мережі фуд-траків. Це дозволяє зменшити ризики та забезпечити безпеку як відпочиваючих, так і персоналу, а також зменшити фінансові збитки у разі непередбачуваних обставин. Точка беззбитковості проєкту відображається в обсязі продажів/місячного доходу у розмірі 603 105 грн, що означає, що мережа фуд-траків «Rolling Sushi» здатна покрити свої витрати при даному обсязі продажів.

АНОТАЦІЯ

Буховська Дарина Олександрівна. «Економічне обґрунтування проєкту створення мережі фуд-траків».

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.

У роботі розглядаються теоретичні засади започаткування власного бізнесу в Україні в сфері ресторанного господарства; розглянуто загальну концепцію відкриття мережі фуд-траків, досліджуються нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у даній сфері.

Проаналізовано конкурентне середовище у сфері швидкого харчування та визначені внутрішні конкурентні переваги новостворюваного бізнесу. Сформовано стартові та поточні витрати за проєктом.

Визначено доходи та прибуток від реалізації послуг, розраховано показники ефективності проєкту, охарактеризовані можливі ризики реалізації проєкту та шляхи їхньої мінімізації.

Ключові слова: фуд-трак, ресторане господарство, швидке харчування, проєкт, ефективність, ризик.

ABSTRACT

Bukhovska Daryna. "Economic substantiation for the project of creating a food trucks network"

Qualification work for a bachelor's degree in specialty 076 "Entrepreneurship, trade and exchange activities" in the educational program "Economics and Business Planning". Odessa National Economic University. Odessa, 2023.

The work deals with the theoretical principles of starting one's own business in Ukraine in the field of restaurant business; the general concept of opening a food truck chain is considered, the regulatory and legal regulation of entrepreneurial activity in Ukraine in this field is studied.

The competitive environment in the fast food industry was analyzed and the internal competitive advantages of the newly created business were determined. Initial and current costs for the project have been formed.

Revenues and profits from the implementation of services were determined, project performance indicators were calculated, possible risks of project implementation and ways of their minimization were characterized.

Key words: food truck, restaurant business, fast food, project, efficiency, risk.