

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:

студентка ФЕУП 410 групи

Лозова Вероніка Олександрівна _____

Науковий керівник:

к.е.н, доцент

Кічук Надія Вячеславівна _____

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми обумовлюється декількома причинами. По-перше, ресторанний бізнес є одним з найбільш перспективних напрямів підприємницької діяльності, оскільки люди все більше віддають перевагу їжі в ресторанах замість готування вдома. По-друге, ресторанний бізнес є висококонкурентним, тому необхідно мати ефективну стратегію та грамотне економічне обґрунтування проекту для досягнення успіху. По-третє, економічне обґрунтування проекту ресторану допоможе знизити ризики, пов'язані з започаткуванням нового бізнесу, та забезпечити стабільний розвиток підприємства в майбутньому. У зв'язку з цим, тема "Економічне обґрунтування проекту створення ресторану" є актуальною для тих, хто планує започаткувати ресторанний бізнес та бажає забезпечити його успішну реалізацію.

Створення ресторану є складним та відповідальним процесом, який вимагає ретельного економічного обґрунтування та аналізу ризиків. У зв'язку з цим, актуальність теми полягає у необхідності вивчення проблем економічного обґрунтування проектів створення ресторанів, а також у пошуку шляхів мінімізації можливих ризиків.

У даній роботі буде досліджено теоретичні засади започаткування власного бізнесу в Україні в сфері ресторанного бізнесу, нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні в цій сфері, конкурентне середовище та внутрішні конкурентні переваги створюваного бізнесу.

Один з провідних дослідників у цій галузі - Д. Котлер, американський маркетинголог та професор маркетингу. Він пише про важливість здійснення досліджень, попередніх розрахунків та аналізу ринку, які необхідні для успішної реалізації ресторанного бізнесу.

Інші відомі науковці в цій області включають: О. Мартиненко, яка досліджує фактори успішної роботи ресторану, В. Шульга, який розглядає різноманітні фінансові аспекти започаткування ресторанного бізнесу, О. Мурашко, що досліджує ефективність маркетингових стратегій в ресторанному бізнесі.

В Україні також є дослідники у цій області, зокрема О. Ільєнко, Я. Ільїна, М. Мірошніченко та інші, які досліджують різноманітні аспекти економічного обґрунтування проектів в галузі ресторанного бізнесу в умовах України.

Метою роботи є теоретичні, методичні та прикладні аспекти планування бізнесу у сфері ресторанного бізнесу.

Сформульована мета для її досягнення обумовлює постановку наступних завдань:

- навести характеристику бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку ресторанного бізнесу;
- розглянути теоретичні засади започаткування власного бізнесу в Україні у сфері ресторанного бізнесу;
- визначити нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в даній сфері;
- проаналізувати конкурентне середовище у сфері ресторанного бізнесу та визначити внутрішні конкурентні переваги створюваного бізнесу;
- визначити формування витрат на створення та функціонування ресторану;

- запропонувати проект створення ресторану та сформувати стартовий капітал на реалізацію проекту;
- розрахувати поточні витрати та спрогнозувати прибуток від реалізації послуг;
- здійснити економічне обґрунтування доцільності реалізації проекту;
- охарактеризувати можливі ризики реалізації проекту та шляхи їх мінімізації.

Об'єктом дослідження є процес обґрунтування доцільності створення власної справи у сфері послуг.

Предметом дослідження є бізнес-проекування із започаткування власної справи на ринку ресторанної сфери.

Методи дослідження, які застосовувалися у роботі: метод системного аналізу – у 2 розділі для дослідження конкурентного середовища на ринку послуг; метод аналогії – у 2 розділі для порівняння конкурентних переваг та недоліків аналогічних закладів; методи економіко-статистичного аналізу: табличний – для більш наглядного узагальнення інформації; графічний; методи маркетингового аналізу: SWOT-аналізу.

У процесі розробки проекту використанні такі програмні продукти: програма Microsoft Excel – для розрахунку даних за допомогою таблиць та для побудови графічних відображень.

Інформаційна база дослідження. Інформаційну базу дослідження становлять наукові публікації та монографічні видання вітчизняних і закордонних учених, нормативно-законодавчі акти України, матеріали наукових конференцій і досліджень, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, Держкомстату України та ін.

Структура кваліфікаційної роботи бакалавра складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел (63 найменувань). Загальний обсяг дипломної роботи становить 67 сторінок, в роботі розміщено 15 таблиць, 2 рисунок. Список бібліографічних посилань використаних джерел включає 63 найменування на сьомі сторінках.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «Загальна концепція організації власного бізнесу в Україні у сфері ресторанного бізнесу» розглядаються особливості послуг в контексті ведення бізнесу, надається характеристика бізнес-ідеї в сегменті послуг на ринку ресторанного бізнесу, здійснюється обґрунтування організаційно-правової форми та системи оподаткування новостворюваного суб'єкта підприємництва.

У другому розділі «Аналітична оцінка можливості створення ресторану» проаналізовано ринок послуг ресторанного господарства в Україні, здійснена оцінка внутрішніх конкурентних переваг новостворюваного суб'єкта підприємництва, сформовано інвестиційні та операційні витрати на відкриття ресторану української кухні в м. Одеса.

У третьому розділі «Економічне обґрунтування доцільності відкриття ресторану» здійснено прогнозування доходів та прибутку за проектом ресторану української кухні, наведено розрахунок критеріїв ефективності проекту та визначено

перспективи масштабування, виявлені основні проектні ризики та шляхи їхньої мінімізації.

ВИСНОВКИ

В роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи ринку ресторанного бізнесу, у сфері послуг, та можемо зробити наступні висновки.

1. В роботі наведено характеристику бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства, а саме створення проекту ресторану української кухні. Розглянуті особливості щодо створення та ведіння ресторанної справи на прикладі діяльності ресторану української кухні «Остап Вишня». Актуальність створення ресторану української кухні полягає у тому, що продукція і послуги на українську кухню має попит та популярність на ринку і є надзвичайно необхідною, тому даний вид підприємницької діяльності виявляється доволі прибутковим і стабільним видом бізнесу.
2. Досліджені основні умови здійснення підприємницької діяльності в сфері ресторанної справи в Україні та в м. Одесі. Проведено аналіз ринку ресторанного господарства України та міста Одеси, охарактеризовані статистичні дані щодо тенденцій ринку, а також розглянута доцільність даного виду господарської діяльності.
3. Для започаткування власної справи було вирішено обрати таку форму здійснення господарської діяльності як ТОВ та загальну систему оподаткування 18%, підприємство також є платником ПДВ.
4. Вважаємо прибутковим проектом створення ресторану української кухні «Остап Вишня», який буде розташований в центрі міста Одеса та розрахований на місцевих жителів, що мешкають у Приморському районі та гостей, що відвідують ресторан, внутрішньо переміщених осіб, туристів, які все ж такі приїждять до Одеси. Ресторан буде розташований за адресою м. Одеса, провулок Маяковського 8.
5. Нами також була досліджена кон'юнктура ринку ресторанної справи у м. Одеса, означені основні конкуренти – суб'єкти підприємницької діяльності, наведений їх рейтинг серед споживачів на ринку. Проведений аналіз конкурентного середовища надає змогу виявити, які існують переваги і недоліки даного виду бізнесу. Досліджені основні показники кількості та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу м. Одеса, виявлено динаміку їх розвитку. На основі вище проведеного аналізу, зробимо наступний висновок: ринок ресторанного бізнесу м. Одеси відзначався активною динамікою, розвивався стрімко, зараз він утримує свої позиції у ці складні воєні часи. Попит на послуги ресторанів залишається досить активним і зараз. Нами були виявлені основні конкуренти для нашого ресторану української кухні «Остап Вишня». Ними стали такі заклади, як «Хмари», «Гоголь», «КлараБара», «Areliev Design&Coffee», «Pizza and more Prosecco». Основними факторами відбору саме цих закладів стало їх близьке місцезнаходження до нашого ресторану «Остап Вишня» та приблизно однаковий асортимент страв, цінова політика.
6. Оцінено внутрішні конкурентні переваги нашого ресторану. До них можна віднести: наявність дуже широкого асортименту страв української кухні,

- цікавого меню та провадження щомісячних акцій, знижок, чемний персонал, усміхнений та здатний встановлювати дружні відносини із постійними клієнтами, розташування нашого ресторану у районі з великою кількістю платоспроможних клієнтів. Можливості щодо постійного вдосконалення ресторану та підвищення якості приготування блюд, напоїв (за рахунок підвищення кваліфікації персоналу), можливості залучення додаткових коштів, генерація перспективних ідей а також їх втілення задля поступової максимізації прибутковості діяльності, із часом можливість відкриття додаткових ресторанів, популярність серед клієнтів, кар'єрне зростання, преміювання за високі показники продажів, облаштування літнього майданчика на дворі.
7. Сформовано витрати на створення та функціонування ресторану української кухні «Остап Вишня». В проект необхідно вкласти 1 417 649,20 грн., що включає витрати на оренду приміщення, його ремонт, закупівлю обладнання та меблів, створення меню, рекламу та заробітну плату працівників. Найбільша сума інвестицій буде спрямована у придбання сировини, кухонного обладнання та меблів для ресторану «Остап Вишня». З устаткування найдорожчим є посуд та обладнання для кухні. Ми маємо можливість залучити 700 000,00 грн. коштів. Для залучення коштів було вирішено отримати позику від банку «ОщадБанк» на 12 місяців під 18 % річних у розмірі 700 000 грн. Нами було обрано класичну схему погашення кредиту.
 8. Були проведені розрахунки економічної ефективності проекту створення ресторану. Отже, надання послуг рестораном української кухні «Остап Вишня» виявляється досить ефективним. Аналіз даних проекту дозволяє відзначити, що сьогоднішня вартість грошового потоку за аналізований період складає 2 411 605,19 грн. Валовий обсяг продаж за перший рік склав 11 322 000,00 грн. Розраховано основні показники ефективності, такі як: NPV, який склав 993 955,90 грн., індекс прибутковості PI – 1,70, внутрішня норма рентабельності IRR – 101%, та термін окупності, що склав за дисконтованим методом 8 місяців. Згідно наведених показників ефективності, проект створення ресторану української кухні «Остап Вишня» є ефективним, високоприбутковим і його можна прийняти до реалізації.
 9. Досліджено ризики, які майбутній ресторан української кухні «Остап Вишня» може зустріти у процесі свого функціонування. Нами перераховані фактори ризику, які можуть загрожувати нашому ресторану на усіх життєвих етапах його функціонування. Виявлені основні методи протидії управління ризиками у сфері ресторанної справи. Отже, за результатами аналізу всіх аспектів, проект відкриття ресторану «Остап Вишня» є доцільним та стійким.

АНОТАЦІЯ

Лозова В. О. «Економічне обґрунтування проекту створення ресторану».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» «Економіка та планування бізнесу». Одеський національний економічний університет. Одеса, 2023.

У роботі розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи в Україні в сфері ресторанного бізнесу: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи; досліджуються нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у даній сфері.

Проаналізовано конкурентне середовище у сфері ресторанного бізнесу та визначені внутрішні конкурентні переваги створюваного бізнесу.

Запропоновано проект створення ресторану. Сформовано стартовий капітал на реалізацію проекту, розраховані поточні витрати та спрогнозовано прибуток від реалізації послуг.

Здійснено економічне обґрунтування доцільності реалізації проекту, охарактеризовані можливі ризики реалізації проекту та шляхи їх мінімізації.

Ключові слова: ресторан, бізнес-проект, економіка, конкурентні переваги, прибутковість, ефективність, ризики.

ANNOTATION

Lozova V. O. "Economic substantiation of the project of creating a restaurant".

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, 2023.

The work deals with the theoretical aspects of starting a business in Ukraine in the field of restaurant business: the business idea of starting a business is considered; the regulatory and legal regulation of entrepreneurial activity in Ukraine in this area is studied.

The competitive environment in the restaurant business is analysed and the internal competitive advantages of the created business are determined.

A project for creating a restaurant is proposed. The start-up capital for the project implementation is formed, current expenses are calculated and the profit from the sale of services is forecasted. An economic justification of the feasibility of the project has been carried out, possible risks of the project and ways to minimise them have been characterised.

Keywords: restaurant, business project, risk, economy, competitive advantages, profitability, efficiency, risks.