

**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 ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ
КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ»**

Виконавець:

студентка ФЕУП

Тульчий Ольга Сергіївна

Науковий керівник:

к.е.н, доцент

Клевцевич Наталія Анатоліївна

Одеса 2023

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність дослідження. Створення власної справи є одним із найважливіших чинників економічного розвитку країни, адже малий бізнес дає життя великим підприємствам. Так, разом вони отримують величезну вигоду, як для себе, так і для всієї країни.

Створення власної справи вимагає витрат певних ресурсів, наприклад, матеріальних, фізичних, духовних. Тому вкрай важливо приділити достатню увагу процесу планування діяльності новостворюваного закладу, а саме розробити бізнес-план, вивчити законодавчі обмеження, дослідити потенційний ринок та споживачів, визначити величини витрат та джерела формування початкового капіталу, спрогнозувати можливий фінансовий результат, а також ризики, що пов'язані з такою діяльністю.

Маленькі заклади з кавою та смачною свіжою випічкою стають все більш актуальними та популярнішими. Туди можна запросити когось на побачення, прийти з дітьми, або просто відпочити у затишній обстановці. Стійкий попит серед можливих споживачів робить такий вектор бізнесу доволі перспективним. І саме із цим пов'язано те, що підприємці дедалі частіше цікавляться, як відкрити кондитерську. Але щоб досягти позитивних фінансових результатів, потрібно скласти ґрунтовний план ведення бізнесу, прорахувати потенційні витрати та сформувані ділову концепцію. Серед особливостей кондитерських, які приваблюють підприємців можемо виділити: навіть за високої конкуренції наявність попиту; відсутність сезонних коливань в обсягах споживання; можливість використання літніх фруктів та ягід для розширення асортименту; охоплення різних цінових сегментів – недороге печиво, цукерки та дорогі великі торти на замовлення; подібний міні-бізнес дозволяє робити націнку на продукцію 100% і вище; багато вільних ніш – східні солодоці, випічка без цукру, глютена, продуктів тваринного походження.

Питання організації та планування підприємницької діяльності розглядалися у наукових працях багатьох науковців. Доцільно відмітити роботи таких дослідників як: Сментина Н. В., Горбаченко С.А., Добрава Н. В., Карпов В. А., Тарасюк С. Г., Романенко Н. Г., Грядунова Н. Г. Вищезазначені науковці у своїх роботах досліджують основні принципи, методики бізнес-планування та організації підприємницької діяльності.

Мета дослідження – теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної кафе-кондитерської.

Означена мета зумовила необхідність вирішення таких завдань:

- розглянути основні аспекти бізнес-ідеї започаткування кафе-кондитерської;
- дослідити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного господарства;
- обґрунтувати вибір організаційно-правової форми та системи оподаткування новостворюваного бізнесу;
- здійснити аналіз ринку ресторанного господарства в Україні;

- оцінити внутрішні конкурентні переваги бізнесу;
- сформулювати витрати на створення бізнесу;
- розрахувати прибуток, який генерує проєкт;
- оцінити економічну ефективність проєкту;
- визначити проєктні ризики та розглянути шляхи їхньої мінімізації.

Предмет дослідження – бізнес-проєктування започаткування власної справи кафе-кондитерської.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності відкриття кафе-кондитерської у м. Одесі.

Методи дослідження. У кваліфікаційній роботі використовувались такі методи: загальнонаукові: аналогія, системний аналіз, формалізація; логічної абстракції: аналіз і синтез, індукція та дедукція; економіко-статистичного аналізу: табличний, графічний, класифікації; маркетингові: SWOT-аналіз, PEST-аналіз, спостереження.

Інформаційна база дослідження. Інформаційною базою дослідження слугували наукові публікації, зокрема монографічні видання українських і зарубіжних учених, матеріали наукових конференцій, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, агентств та ін.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (67 найменувань), додатків. Загальний обсяг роботи становить 74 сторінок. Основний зміст викладено на 60 сторінках. Робота містить 20 таблиць та 5 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі роботи **ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ЗАПОЧАТКУВАННЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА** дана характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства; розглянуті умови здійснення підприємницької діяльності в Україні; досліджено вибір організаційно-правової форми та системи оподаткування для новостворюваного бізнесу.

У другому розділі роботи **АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ** проаналізовано ринок ресторанного господарства в Україні; дана оцінка внутрішніх конкурентних переваг нового бізнесу; здійснено формування витрат на відкриття кафе-кондитерської.

У третьому розділі роботи **ЕКОНОМІЧНЕ ОБґРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ** спрогнозовані прибутки від функціонування кондитерської; здійснена оцінка економічної ефективності проєкту та проаналізовані можливі ризики та заходи щодо їх мінімізації.

ВИСНОВКИ

У роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства та зроблено наступні висновки:

1. Головна ідея проєкту полягає у створенні кафе-кондитерської. Головною перевагою кондитерської – це доволі широкі можливості розширення та масштабування. Розпочинаючи кондитерський бізнес, можна розвиватися до: кафе, де є чай, кава, безалкогольні коктейлі; закладу, що виготовляє солодощі на замовлення; цехів з масового виробництва печива, цукерок; інтернет-магазину з доставкою десертів додому.

2. Послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання у КВЕД-2010 віднесені до класу 56 «Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування» та класу 10.85 «Виробництво готової їжі та страв».

3. Провівши порівняльний аналіз ефективності різних форм організації бізнесу, відповідності цієї форми обраним цілям і стратегії розвитку підприємства в сфері ресторанного бізнесу, а також узгодивши всі юридичні питання з вимогами законодавства, вирішено обрати ФОП на спрощеній системі оподаткування 3 групи без сплати ПДВ.

4. На сьогоднішній день ресторанне господарство являє собою велику організаційно-господарську систему, підприємства якої виконують важливі соціальні завдання, пов'язані із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування, відпочинку і дозвілля. Основою цієї системи є як підприємства і заклади ресторанного господарства, так і підприємства інших видів економічної діяльності, структурними підрозділами яких є заклади ресторанного господарства, що характеризуються єдністю форм, організації виробництва й обслуговування споживачів і які розрізняються за типами та своєю спеціалізацією.

5. Аналізуючи ринок кондитерських виробів в Україні, який сформувався досить давно, з кожним роком з'являється все більше спеціалізованих кафе-кондитерських. На українському ринку ресторанного господарства існує умовна типовість закладів ресторанного бізнесу, а саме виділяють наступні типи: національні (у повному обсязі представлена національна кухня народів світу, інтер'єр включає елементи національного декору, етнічні предмети вжитку); з предметною спеціалізацією, швидкого обслуговування; тематичні або концептуальні (головною особливістю є використання конкретної ідеї, концепції); заклади елітного спрямування та заклади без чіткого спрямування. Що стосується аналізу ресторанного ринку в Одесі, то найбільшим попитом в Одесі, користуються відносно недорогі заклади: кафе, фаст-фуд, бари, закусочні, так як вони відповідають рівню доходів населення в цілому.

6. Проєктом передбачено організацію кафе-кондитерської в Одесі, в безпосередній близькості від популярних туристичних маршрутів. На орендованій площі розміщується виробництво та кафе місткістю 35 осіб (15

столиків). Основними споживачами кафе-кондитерської будуть: вікова група споживачів від 5-7 років до 35-40 років (40-60%), корпоративні клієнти – кафе, ресторани, бари та ін., сюди також відносяться і клієнти, що замовляються для різних корпоративних заходів (20%), студенти (10%), офісні співробітники (10%).

7. Визначено переваги бізнесу порівняно з конкурентами, а саме:

- Високий рівень класифікації співробітників, кондитерів, досвід.
- Високий рівень мотивації і постановки завдань.
- Високий рівень продуктивності.
- Ексклюзивні кондитерські вироби.
- Сучасне технологічне обладнання.
- Можливість формування індивідуального підходу до запита споживача з питань обсягів поставки та асортименту.
- Зручне розташування в центрі міста.

8. Загальна сума, необхідна для створення кафе-кондитерської складає 1 110 165,3 грн. Самою ємною статтею витрат є покупка обладнання – 54,26% від загальної суми. Придбання сировини, матеріалів, напівфабрикатів становить 22,05%, ремонт – 10,37% стартових витрат, придбання меблів та посуду – 4,86%.

9. Джерелами фінансування виступають власні кошти – 610 165, 3 грн. А також необхідно залучити банківський кредит на суму 500 000 грн терміном 36 місяців під 12% річних.

10. Також у роботі були враховані поточні витрати, які склали 422 787, 89 грн. на місяць. Найбільш ємними витратами є витрати на сировину, матеріали та напівфабрикати. Такі витрати характерні для власного виробництва, найменш суттєві – на Інтернет.

11. Основним показником результатів діяльності закладу став середній чек, що був розрахований на основі сформованого ринку конкурентів за схожим напрямом закладу та даними асортименту. Середній чек у закладі буде складати 130 грн. А також за допомогою нього визначено прибутковість діяльності кафе. Оскільки для діяльності закладу характерна сезонність, для розрахунку прибутку використано коефіцієнт заповнюваності визначити основний показник результатів діяльності підприємства. Для нашої кафе-кондитерської це став середній чек, з урахуванням розміру якого визначено прибутковість діяльності кафе, наведено розрахунки обсягу виробництва помісячно за допомогою показників: середнього чеку та коефіцієнту заповненості. Коефіцієнт заповненості відіграє важливу роль в нашому бізнесу, оскільки ми повинні враховувати сезонність. Згідно з планом реалізації продукції, заклад націлений виготовляти за рік 43 491 одиниць послуг, що становитиме 5 653 830 гривень в рік.

12. Чистий прибуток, який залишається у розпорядженні закладу після сплати податків, зборів, відрахувань та інших платежів до бюджету, планується отримати вже у 2023 році у розмірі 21 654,14 грн. Цей показник з кожним роком зростає, що свідчить про позитивну тенденцію до кінця

життєвого циклу проекту. Для новостворюваного кафе-кондитерської значення грошового потоку є додатним протягом усього періоду життєдіяльності проекту, що свідчить про достатній рівень забезпеченості коштами для провадження господарської діяльності.

13. Для кафе-кондитерської термін окупності проекту складає 31 місяць або 2,58 роки. Чиста теперішня вартість проекту створення кафе-кондитерської склала 349 366 грн. Значення індексу прибутковості для проекту склало 1,40, що свідчить про те, що на кожну одиницю дисконтованих виплат припадає 1,40 одиниць дисконтованих надходжень. Внутрішня норма прибутковості для проекту складає 56,75 %.

14. Точка беззбитковості проекту складає 2 931,66 грн. на рік, приблизно 244,31 на місяць, що свідчить про те, що кожна наступна продана одиниця товару понад цей критичний обсяг, приносить підприємству прибуток.

15. Для оцінки всіх ризиків, пов'язаних з реалізацією проекту, проводиться детальний аналіз всіх внутрішніх і зовнішніх факторів. До внутрішніх факторів можна віднести проблеми, пов'язані з якістю рецептури і якістю роботи виробничого персоналу, а також з роботою обладнання. До зовнішніх факторів можна віднести діяльність конкурентів, в першу чергу - вихід на ринок нових гравців.

АНОТАЦІЯ

Тульчий О.С. «ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ».

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. Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності відкриття кафе-кондитерської у м. Одесі. У роботі досліджується можливість започаткування власного бізнесу в Одесі в сфері ресторанного господарства: розглянуто загальну концепцію бізнесу, проаналізовано умови організації та здійснення підприємницької діяльності.

Пропонується проект створення кафе-кондитерської. Сформовано стартовий капітал на реалізацію проекту, розраховані поточні витрати на функціонування кафе та спрогнозований прибуток від реалізації послуг цього закладу. Здійснено економічне обґрунтування доцільності реалізації проекту, розглянуті можливі ризики та шляхи їх мінімізації.

Ключові слова: бізнес-ідея, кафе-кондитерська, ресторанне господарство, проект, прибутковість, ефективність, ризик.

ANNOTATION

Tulchyi O.S. "ECONOMIC SUBSTANTIATION FOR THE PROJECT OF CREATING A CAFÉ- CONFECTIONERY».

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

The graduation thesis consists of three sections. The object of the study is the process of justifying the feasibility of opening a pastry shop in Odessa. The paper examines the possibility of starting one's own business in Odessa in the field of restaurant business: the general concept of business is considered, the conditions of organization and implementation of entrepreneurial activity are analyzed.

The project of creating a pastry shop is proposed. The starting capital for the implementation of the project was formed, the current costs of the cafe's operation and the projected profit from the implementation of the services of this institution were calculated. Economic substantiation of the feasibility of project implementation was carried out, possible risks and ways of their minimization were considered.

Keywords: business idea, pastry shop, restaurant business, project, profitability, efficiency, risk.