

**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  
МЕРЕЖІ ПЕКАРЕНЬ»**

**Виконавець:**

студентка ФЕУП

Чжао Владислава Цзюнь

\_\_\_\_\_

**Науковий керівник:**

старший викладач

Каражия Едуард Андрійович

\_\_\_\_\_

**Одеса 2023**

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**Актуальність теми кваліфікаційної роботи.** Сьогодні виготовленням борошняних виробів і хліба, які споживає більшість населення, займаються великі виробництва. Але ці великі виробники працюють за відпрацьованими рецептурами і запропонувати якісь неординарні рецепти і вишукану випічку не можуть. Для цього їм потрібно переобладнати виробництво і поміняти технологію, що вимагає чималих витрат, а попит на ці нововведення може бути низьким.

Ось ця ніша є на сьогоднішній день щодо незайнятої, в цьому і полягає перевага пекарні. Вся робота і організація пекарні розрахована на невелику кількість вироблених продукцій з борошна, але по незвичайним рецептами — наприклад, дієтична випічка, булочки за сімейними домашніми рецептами, піріжки за старовинними бабусиними рецептами і т. д.

Актуальність відкриття підприємства на ринку виробництва та реалізації хлібобулочних виробів пов'язано також з швидким оборотом вкладеного капіталу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій переконує, що питання становлення хлібобулочного ринку в Україні не супроводжується теоретичним обґрунтуванням та законодавчою підтримкою. Інформаційна база представлена працями провідних українських вчених та спеціалістів у галузі виробництва: Захарченко Н., Баєва О.В., Гаєвська Л.М., Говоруха Ж.А., Давидюк Ю.В., Данік Н.В., Добрава Н.В., Сментина Н.В. та інші.

**Мета кваліфікаційної роботи** – теоретичні, методичні, статистичні та прикладні аспекти створення мережі пекарень.

Досягнення поставленої мети здійснювалось через вирішення таких завдань:

1. Охарактеризувати бізнес-ідею започаткування власної справи на ринку виробництва та реалізації хлібобулочних виробів.
2. Дослідити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері виробництва та реалізації хлібобулочних виробів.
3. Обґрунтувати вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування.
4. Проаналізувати конкурентне середовище на ринку продажу продукції хлібобулочних виробів.
5. Оцінити внутрішні конкурентні переваги підприємства.
6. Сформулювати стартовий капітал на створення підприємства.
7. Спрогнозувати прибуток від реалізації проєкту .
8. Розрахувати показники економічної ефективності проєкту
9. Проаналізувати можливі ризики та заходи щодо їх мінімізації.

**Об'єкт дослідження** – процес обґрунтування доцільного створення мережі пекарень в м. Одеса.

**Предмет дослідження** – бізнес проєктування започаткування власної справи у сфері хлібобулочних виробів.

**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) метод експертних оцінок – при визначенні основних характеристик зовнішнього середовища нового підприємства.
- 6) розрахунки показників ефективності проекту відкриття мережі пекарень 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.

**Структура та обсяг роботи.** Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку використаних джерел (48 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 67 сторінок.

Основний зміст викладено на 62 сторінках. Робота містить 21 таблицю, 2 рисунок.

## ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«Загальна концепція організації власного бізнесу в Україні у сфері виробництва та реалізації хлібобулочних виробів»** розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері хлібобулочних виробів: розглянуто бізнес-ідею започаткування мережі пекарень; досліджуються нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері продажу хлібобулочних виробів.

У другому розділі **«Аналітична оцінка можливості створення «Bread & Butter»»** проаналізовано конкурентне середовище на ринку хлібобулочних виробів м. Одеси та визначені внутрішні конкурентні переваги новоствореної мережі пекарень. Розраховано витрати на створення та функціонування мережі пекарень.

У третьому розділі **«Економічне обґрунтування доцільності проекту відкриття бізнесу у сфері виробництва хлібобулочних виробів»** спрогнозовано прибуток від реалізації продукції новостворюваного проекту. Проведено оцінку економічної ефективності проекту. Проаналізовані можливі ризики та запропоновані заходи щодо їх мінімізації.

## ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері пекарні бізнесу та зроблено наступні висновки.

1. Бізнес-ідея полягає у започаткування власної пекарні. На цьому ринку є вільна ніша для відкриття власного бізнесу. Актуальність створення пекарні полягає у тому, що попит набагато більший, ніж є пропозицій.

Правові умови здійснення підприємницької діяльності, встановлені державою, вимагають державної реєстрації суб'єкта господарювання, підтверджуючої визнання державою законності входження суб'єкта в сферу підприємництва. Для здійснення підприємницької діяльності обраний КВЕД 10.71 – виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання; 10.72 - виробництво сухарів і сухого печива; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання.

2. Приміщення для пекарні необхідно обладнати згідно з вимогами охорони праці, протипожежної безпеки, захисту навколишнього середовища, санітарної безпеки тощо.

3. Планується, що створена пекарня буде функціонувати як ТОВ на загальній системі оподаткування.

4. Проведений аналіз конкурентного середовища на ринку продажу пекарень міста Одеса свідчить, що основними конкурентами для підприємства є «#Булочки!», «Одеська булочна», «Хлібний будиночок».

Проведена оцінка внутрішніх конкурентних переваг на основі формування SWOT-аналізу підприємства.

5. При формування SWOT-аналізу підприємства, основними сильними сторонами виділено: невисокі ціни у порівнянні з конкурентами; натуральні продукти для продукції; молодий кваліфікований персонал; великий асортимент товару; є місця, щоб посидіти в комфортних умовах; зручне місцезнаходження пекарні (на першому поверсі житлового будинку); можливість придбати генератор, так як виробництво невелике; можливо самостійно обирати розмір хліба.

6. Планується на створення ТОВ «BREAD & BUTTER» витратити стартовий капітал у розмірі 5 978 400 грн.

Планується вкласти власні кошти у сумі 4 978 400 грн. Кредит буде братися у сумі 1 000 000 грн в банку «Приват банк» під 30% річних і буде повністю виплачено за 7 місяців.

7. Для функціонування ТОВ «BREAD & BUTTER» необхідні поточні витрати у сумі 621 540 грн на місяць. Найбільшу питому вагу в загальному обсязі поточних витрат займають: матеріальні витрати, а також заробітна плата працівникам.

8. За перший рік підприємство отримає дохід в розмірі 12 558,0 тис грн, за другий рік 13 813,8 тис грн. Фінансовий результат за перший рік складуть 2 791,7 тис грн, за другий 3 760,3 тис грн. Чистий прибуток за перший рік буде в розмірі 2 289,2 тис грн, за другий рік 3 083,5 тис грн.

Грошовий потік складе 3 196,1 тис грн за перший рік та 3 990,4 тис грн за другий рік.

9. Розраховані показники ефективності проекту знаходяться в межах норми, що свідчить про доцільність проекту створення пекарня. Період окупності та дисконтований термін окупності проекту складають 2 роки та 4 місяці.

Показник чистого приведенного доходу за два роки, який складає 2 721,0 тис. грн.

Внутрішня норма рентабельності складає 63%, що означає, що проект відносно стійкий до будь-яких змін. Розмір внутрішньої норми рентабельності перевищує ставку відсотка за кредит.

## АНОТАЦІЯ

**Чжао Владислава Цзюнь. «Економічне обґрунтування проекту створення мережі пекарень».**

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 у сфері пекарень: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи; досліджується нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у мережі пекарень; обґрунтовані організаційно-правова форма та система оподаткування новоствореного бізнесу.

Проаналізовано конкурентне середовище мережі пекарень в м. Одеса та визначені внутрішні переваги створюваної мережі пекарень.

Запропоновано проект створення мережі пекарень. Сформовано стартовий капітал на реалізацію проекту, розраховані поточні витрати та спрогнозовано прибуток від реалізації хлібобулочних виробів. Здійснено економічне обґрунтування доцільності реалізації проекту, охарактеризовані можливі ризики реалізації проекту та шляхи їх мінімізації.

**Ключові слова:** мережа, хлібобулочні вироби, бізнес-ідея, проект, прибутковість, ефективність, доцільність, ризик.

## ANNOTATION

**Chzhao Vladyslava. "Economic substantiation for the project of creating a network of bakeries".**

Qualification work for obtaining a bachelor's degree in the specialty "076 "Entrepreneurship, trade and stock market activity" under the educational program

"Economics and business planning". Odesa National University of Economics. Odesa, 2023.

The paper examines the theoretical principles of starting one's own business in Ukraine in the field of bakeries: the business idea of starting one's own business is considered; the regulatory and legal regulation of business activity in Ukraine in the network of bakeries is investigated; the organizational and legal form and taxation system of the newly created business are substantiated.

The competitive environment of the network of bakeries in Odesa was analyzed and the internal advantages of the network of bakeries being created were determined.

The project of creating a network of bakeries is proposed. The starting capital for the implementation of the project was formed, the current costs were calculated and the profit from the sale of bakery products was predicted. An economic justification of the feasibility of project implementation was carried out, the possible risks of project implementation and ways to minimize them were characterized.

**Keywords:** network, bakery products, business idea, project, profitability, efficiency, expediency, risk.