

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ОДЕСЬКИЙ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту  
Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ 202\_\_ р.

**РЕФЕРАТ**

**кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня бакалавр  
зі спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля»  
за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»**

на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ  
РЕСТОРАНУ»**

**Виконавець:**

студентка ФЕУП

Новак Світлана Іванівна \_\_\_\_\_

**Науковий керівник:**

к.е.н., доцент

Кічук Надія Вячеславівна \_\_\_\_\_

Одеса –2024

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**Актуальність теми.** Ресторанний бізнес відчуває на собі низку проблем, які мають глобальний вплив на розвиток цієї сфери. Серед основних проблем можна виділити саме політичну ситуацію через яку в Україні зараз існує нестача кадрів, великі матеріальні втрати населення, тенденція валютного росту, зниження, купівельної спроможності населення, проблеми постачання продукції і як наслідок скорочення карт ресторану, а також неможливість ресторанів працювати у комендантський час.

Не дивлячись на кризи та інші проблеми з якими стикається людство, на сьогоднішньому етапі розвитку ресторане підприємництво відіграє чималу роль у економічному та туристичному сенсі, внаслідок чого існує велика необхідність у дослідженні та покращенні даної сфери бізнесу. Існує значна важливість у формуванні актуального асортименту, підтримання новітніх тенденцій, пошук унікального дизайну, стратегії розвитку та найголовнішим пунктом є саме надання якісних послуг, які будуть максимально задовольняти потреби клієнтів.

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

Необхідно розглянути всі статті витрат та сформувані звіт про доцільність здійснення підприємницької діяльності, використавши розрахунки з ефективності підприємства.

За допомогою точного аналізу ринку, який включав у себе (перерахувати всі сторони: маркетинг, кулінарію, соціологічні дослідження) в даній роботі ми можемо спостерігати пропозицію, яка відповідає всім актуально можливим тенденціям ресторанної галузі, яка є невід'ємною частиною будь-якої економічної, соціальної та культурної системи.

При дослідженні даної теми були проаналізовані роботи вітчизняних науковців, таких як . У роботах зазначених авторів Гірняк Л.І. [21], Бойко О.В. [23], Турчиняк М.К., Кармазіна К.Г [24], Бритвенко А.С., Бригіна С.І. [25] та Мальована О.Г. [26].

**Метою роботи** є методичні, теоретичні й прикладні аспекти започаткування власної справи в сфері ресторанного бізнесу. Для досягнення мети зі створення ресторану, необхідно виконати такі завдання:

- 1) характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері ресторанного господарювання;
- 2) дослідження умов здійснення підприємницької діяльності обраної сфери;
- 3) обґрунтування обраної організаційно-правової системи та системи оподаткування;
- 4) провести актуальний аналіз ринку ресторанного господарства в Україні та в місті Дніпро;
- 5) провести оцінку конкурентів та виконати SWOT-аналіз власної справи;
- 6) сформувані початкові витрати на відкриття бізнесу та визначити поточні витрати функціонування;

- 7) прорахувати економічну ефективність новостворюваного бізнесу;
- 8) проаналізувати можливі майбутні ризики та знайти шляхи їх подолання;
- 9) зробити висновки про діяльність ресторану.

**Об'єкт дослідження.** Процес обґрунтування доцільності створення ресторану на ринку ресторанного бізнесу м. Дніпро.

**Предмет дослідження** – бізнес проектування започаткування власної справи у сфері ресторанного господарства у м. Дніпро.

**Методи дослідження.** При написанні наукової роботи були використанні різні методи дослідження обраної теми, а саме:

- маркетингові дослідження: аналіз конкурентів, проведення SWOT-аналізу;
- методи експертної діагностики: власний аналіз конкурентів;
- економіко-математичні методи: виконання розрахунків для знаходження фінансових результатів діяльності;
- методи економіко-статистичного аналізу: аналіз кон'юнктури ринку ресторанної діяльності;
- системний аналіз: дослідження актуального стану ринку.

**Інформаційною базою** є дослідження нормативно-правові та законодавчі акти, які регулюють сферу діяльності ресторанного господарювання, статистичні данні, наведені у Державній службі статистики України, наукові публікації та звіти.

**Структура та обсяг.** Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел з 49 найменувань та 2-х додатків. Загальний обсяг роботи становить 69 сторінок. Основний зміст викладено на 62 сторінках. Робота містить 17 таблиць, 1 рисунок.

## ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «**Теоретичні аспекти відкриття власної справи в Україні у сфері ресторанного господарства**» розглядаються теоретичні засади для відкриття ресторанного бізнесу: характеристика бізнес-ідеї створення закладу ресторанного господарства; умови здійснення підприємницької діяльності в Україні; організаційно-правова форми та система оподаткування для новостворюваного ресторанного бізнесу.

У другому розділі «**Аналітична оцінка можливості створення ресторану**» проведений аналіз фінансової частини створення ресторанного підприємства: аналіз ринку ресторанного господарства в Україні; оцінка внутрішніх конкурентних переваг бізнесу; формування витрат на відкриття ресторану; формування поточних витрат на функціонування ресторану.

У третьому розділі «**Економічне обґрунтування доцільності відкриття ресторану**» проведені необхідні розрахунки та дослідження: розрахунок та аналіз показників ефективності проекту; аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації.

## ВИСНОВКИ

Розглянувши теоретичні питання створення власного бізнесу в сфері послуг, в дипломній роботі були зроблені наступні висновки:

1) Ресторанне підприємництво є важливою галуззю на всіх етапах розвитку суспільства. Воно має значний вплив на державу та економіку, забезпечуючи нові робочі місця, сплачуючи податки та сприяючи розвитку туризму. Для населення ресторани також мають велике значення, створюючи атмосферу відпочинку, впливаючи на культуру харчування та пропонуючи різноманітні кулінарні традиції. Наше новостворене підприємство буде працювати у сфері громадського харчування, зосереджуючись на ресторані та мобільному харчуванні. Ресторанне господарство включає в себе купівлю-продаж товарів та послуг для задоволення потреб покупців у харчуванні.

2) Основним видом економічної діяльності за КВЕД-2010 виділяємо 56.10 - діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування, а серед другорядних видів діяльності: 56.30 – обслуговування напоями; 10.71 - виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання; 10.32 - виробництво фруктових і овочевих соків.

3) Практична реалізація підприємницької ідеї полягає у створенні товариства з обмеженою відповідальністю «Ресторан “Mon chouchou”» з направленням на халяльні страви, на загальній формі оподаткування. Перед вибором системи оподаткування та організаційно-правової форми були проведені порівняльні дослідження.

4) Після аналізу ринку громадського харчування в Україні можна зробити висновок про доцільність створення ресторанного бізнесу у певних регіонах. Також важливо враховувати тенденції розвитку цієї сфери, такі як тренд здорового харчування та глобалізація кухні. Пандемія COVID-19 суттєво вплинула на ресторанну сферу, примусивши багато закладів припинити діяльність або адаптуватися до нових умов. Проте, після пандемії ресторани почали відновлювати роботу та розвивати нові напрямки, такі як ресторани сімейного типу.

5) Основною конкурентною перевагою є направлення на кухні різних країн, використовуючи халяльні технології приготування. Сильні сторони цього закладу включають нову нішу, зручне розташування, наявність власної сторінки в соціальних мережах та сайту, систему доставки, велику карту меню з багатьма десертами, сильну команду, систему захисту від відходів та системи знижок та підписки на послуги ресторану. Однак, є кілька слабких сторін, таких як мала кількість постачальників, високі ціни, мала кількість традиційних страв халяльної кухні порівняно з конкурентами, не зручний графік роботи, відсутність робітника з постійного контролю якості продукції, недостатня кількість бюджету для реклами та направленість. У закладу є можливості для розвитку, такі як розширення карти страв, розширення на інші області, зростання ринку сировини, партнерські відносини з іншими закладами, можливість збільшення кількості посадових місць та території закладу, реклама у всіх соціальних мережах та зростання попиту на продукцію. Однак, є також небезпеки, такі як поява конкурентів, зміна смаків населення, інфляція та збільшення цін на продукти, плинність кадрів, економічна та політична нестабільність, низький рівень купівельної спроможності населення та мала кількість клієнтів.

6) Загальною сумою на стартовий капітал ресторану вважається 4640443,89 грн, більша частина суми складає витрати на необхідний інвентар. У якості джерел

фінансування були залучені власні кошти та кошти кредитних установ. Серед яких сума власних коштів складає 2540443,89 грн (55%), а сума залучених коштів складає 2100000,00 грн (45%).

7) Сума поточних витрат на функціонування ресторану «Mon chouchou» складає 1575621,15 грн на місяць та відповідно 18820304,95 грн на рік. Найбільшу питому вагу з усіх витрат, складають витрати на матеріальні потреби ресторану.

8) Почавши з розділ написання роботи, я оцінила економічну ефективність проєкту, що включає розрахунок та аналіз грошового потоку, а також визначення показників, таких як чиста поточна вартість, індекс прибутковості, термін окупності та внутрішня норма прибутковості. За ставку дисконтування було обране число 17,3% і, орієнтуючись на це значення, були усі розраховані наступні показники. Чиста поточна вартість повинна бути більше нуля, і вона становить 987 704,63 грн. Внутрішня норма прибутковості, для ефективного функціонування, повинна бути більшою за ставку дисконтування, у нашому випадку вона більша на 10,78%. Позитивним індексом прибутковості вважається число, яке перевищує одиницю:  $PI=1,21$ . Останнім є термін окупності, який складає приблизно 3 роки і 5 місяців.

9) Сучасний світ переповнений ризиків як у повсякденному житті, так і бізнес-житті, тому, актуальним є виділення основних ризиків нашого ресторану, серед них є такі: нестабільна політична ситуація, високий рівень конкуренції, прийняття не ефективних управлінських рішень, нестача кадрів, недостатня кількість грошових коштів, висока вартість сировини та проблеми з постачанням, технічні проблеми з обладнанням, недостатня мотивація персоналу, високі тарифи на комунальні послуги та природно-екологічні чинники.

## АНОТАЦІЯ

### **Новак С.І. «Економічне обґрунтування проєкту створення ресторану».**

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, 2024.

У роботі розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу: здійснена характеристика бізнес-ідеї створення закладу ресторанного господарства, розглянуті умови здійснення підприємницької діяльності в Україні, організаційно-правова форми та система оподаткування для новостворюваного ресторанного бізнесу.

Досліджений аналіз ринку ресторанного середовища у сфері ресторанного господарства в Україні та у м. Дніпро, Дніпропетровської області та визначені внутрішні переваги створюваного ресторану.

Здійснено розрахунки витрати на створення та функціонування ресторану.

Прогнозовано прибуток від реалізації продукції та послуг. Проведено оцінку економічної ефективності проєкту. Проаналізовані можливі ризики та запропоновані заходи щодо їх мінімізації.

**Ключові слова:** ресторан, ресторанне підприємництво, бізнес-ідея, проєкт, прибутковість, ефективність, доцільність, ризик, розрахунок.

## ANNOTATION

**Novak S.I. "Economic substantiation for the project of creation of the restaurant."**

Qualification work for obtaining a bachelor's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship and trade» under the educational program "Economics and business planning". Odesa National Economics University. Odesa, 2024.

The theoretical principles of launching one's own business in the field of restaurant business are considered in the work: the characteristic of the business idea of creating a restaurant business institution is carried out, the conditions for conducting entrepreneurial activity in Ukraine, organizational and legal forms and the taxation system for the newly created restaurant business are considered.

The analysis of the restaurant environment market in the sphere of restaurant business in Ukraine and in Dnipro, Dnipropetrovsk region has been studied and the internal advantages of the created restaurant have been determined.

The cost of creating and functioning of the restaurant was calculated.

Projected profit from the sale of products and services. The economic efficiency of the project was assessed. Possible risks were analyzed and measures to minimize them were proposed.

**Keywords:** restaurant, restaurant entrepreneurship, business idea, project, profitability, efficiency, expediency, risk, calculation.