

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

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту  
Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ 202\_\_ р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**  
**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 \_\_\_\_\_  
(підпис)

Одеса –2024

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>3</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВІДКРИТТЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА .....</b>	<b>6</b>
1.1.Характеристика бізнес-ідеї створення закладу ресторанного господарства ....	6
1.2. Умови здійснення підприємницької діяльності в Україні .....	11
1.3.Організаційно-правова форми та система оподаткування для новостворюваного ресторанного бізнесу.....	16
<b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ .....</b>	<b>22</b>
2.1. Аналіз ринку ресторанного господарства в Україні .....	22
2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг бізнесу .....	30
2.3.Формування витрат на відкриття ресторану .....	34
2.4. Формування поточних витрат на функціонування.....	40
<b>РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ .....</b>	<b>49</b>
3.1. Розрахунок та аналіз показників ефективності проекту .....	49
3.2. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації .....	55
<b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>60</b>
<b>Список використаних джерел.....</b>	<b>63</b>
<b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>69</b>

## ВСТУП

*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 сформулювати 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. сформулювати 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.

## **РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВІДКРИТТЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### **1.1. Характеристика бізнес-ідеї створення закладу ресторанного господарства**

На всіх етапах розвитку суспільства сфера ресторанного підприємництва мала важливий та високий вплив як для держави, так і для усього населення. Так зі сторони держави та економіки це вирішення низки питань таких як: нові робочі місця для населення, сплата податків у державу, вклад у розвиток туристичної діяльності міста та країни. Для населення ресторани мають також прямий вплив такий як: створення атмосфери відпочинку для відвідувачів, зміна культури харчування (напрямок на вживання фаст-фуду або здорової їжі), розвиток та демонстрація традиційних страв не тільки України, але і відкриття для суспільства інших кулінарних традицій різних країн.

Ресторанний бізнес має високий рівень впливу не лише в економічній сфері, а і в соціальній та туристичній.

Відкриття ресторанів, кафе та барів з направленням на якийсь один стиль, одну кухню, український народ розвивається у культурній сфері. Так само, відкриття нашого ресторану направлено на знищення стереотипів між різницею звичайних став та халяльних.

Щоб бути ефективними, в організації процесів стратегічного планування необхідно вміти поєднувати логіку та інтуїцію. Однак для того, щоб пов'язати стратегічні цілі зі стратегіями їх досягнення, об'єднати досягнення в єдине ціле, яке є послідовним і керованим, і забезпечити реалізацію цілей різними підрозділами необхідно розробити бізнес-план.

Бізнес-планом є документ, який містить систему зв'язаних в часі й просторі та узгоджених з метою і ресурсами заходів і дій, спрямованих на отримання прибутку, внаслідок реалізації підприємницького проекту. Тобто він представляє

## 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 ресторани 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 chou chou”» 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, незручний 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 посадкових 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, плінність 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 проекту, 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 4 роки і 2 місяці.
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.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Варналій З. С., Васильців Т. Г., Лупак Р. Л., Білик Р. Р. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. Чернівці: Технодрук, 2019. 264 с. (дата звернення: 12.01.2024).
2. Балджи М. Д., Однолько В. О. Економіка та організація торгівлі: навч. посібник. Київ: ОНЕУ, 2021. 344 с. (дата звернення: 12.01.2024).
3. Too Good To Go: веб-сайт. URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Too\\_Good\\_To\\_Go](https://uk.wikipedia.org/wiki/Too_Good_To_Go) (дата звернення: 12.01.2024).
4. 67% українців вважають себе віруючими людьми, але лише 10% з них є членами релігійних громад – дослідження: веб-сайт. URL: [https://www.bing.com/search?q=67%25+українців+вважають+себе+віруючими+людьми%2C+але+лише+10%25+з+них+є+членами+релігійних+громад+-+дослідження+\(interfax.com.ua\)&cvid=3a0fd6bda99048878e9491f5fd3d0790&gs\\_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOdIBBzU4M2owajSoAgCwAgA&FORM=ANAB01&PC=LCTS](https://www.bing.com/search?q=67%25+українців+вважають+себе+віруючими+людьми%2C+але+лише+10%25+з+них+є+членами+релігійних+громад+-+дослідження+(interfax.com.ua)&cvid=3a0fd6bda99048878e9491f5fd3d0790&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOdIBBzU4M2owajSoAgCwAgA&FORM=ANAB01&PC=LCTS) (дата звернення: 15.01.2024).
5. Шаповалова О. О. Іноземні студенти в Україні: статистичні дані. Київ: УДЦМО, 2020 – 60 с. (дата звернення: 15.01.2024).
6. Ісламський духовно-культурний центр: веб-сайт. URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%86%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%BC%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9\\_%D0%B4%D1%83%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%BE-%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%B9\\_%D1%86%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%80](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%86%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%BC%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%B4%D1%83%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%BE-%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D1%86%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%80) (дата звернення: 16.01.2024).
7. Olx. Оренда комерційного приміщення біля проїжджої та прохідної частини в центрі міста Дніпро: веб-сайт. URL: <https://www.olx.ua/uk/nedvizhimost/kommercheskaya-nedvizhimost/arenda->

- kommercheskoy-nedvizhimosti/q-  
%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BC%D1%96%D1%89%D0%B5%D0%B  
D%D0%BD%D1%8F-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-  
%D0%BA%D0%B0%D1%84%D0%B5/ (дата звернення: 19.01.2024).
8. Про підприємництво : Закон України від 07.02.1991 р. № 698-XII : станом на 11 лют. 2022 р. (дата звернення: 21.01.2024).
9. КВЕД. Коди видів економічної діяльності: веб-сайт. URL: [https://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10\\_i.html](https://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10_i.html) (дата звернення: 21.01.2024).
10. Зрозумілі кроки для відкриття бізнесу: веб-сайт. URL: [https://www.bing.com/search?q=StartBusinessChallenge%3A+покрокові+інтерактивні+інструкції+як+відкрити+бізнес+\(regulation.gov.ua\)&cvid=c24b7c6d9e9646b18db61b1168031fac&gs\\_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIGCAEQRRg60gEIMTAyN2owajSoAgCwAgA&FORM=ANAB01&PC=LCTS](https://www.bing.com/search?q=StartBusinessChallenge%3A+покрокові+інтерактивні+інструкції+як+відкрити+бізнес+(regulation.gov.ua)&cvid=c24b7c6d9e9646b18db61b1168031fac&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIGCAEQRRg60gEIMTAyN2owajSoAgCwAgA&FORM=ANAB01&PC=LCTS) (дата звернення: 22.01.2024).
11. Ліцензія на роздрібну торгівлю алкогольними напоями. Гід з державних послуг - Гід онлайн Дія: веб-сайт. URL: <https://guide.dii.gov.ua/view/vydacha-litsenzii-na-pravo-rozdribnoi-torhivli-alkoholnuyu-naroiamy-1d5720b1-e842-4694-be9f-587e7ca8afa4> (дата звернення: 22.01.2024).
12. Вимоги санітарного законодавства для закладів громадського харчування: веб-сайт. URL: <https://www.victorija.ua/njvina/vymohy-sanitarnoho-zakonodavstva-dlya-zakladiv-hromadskoho-harchuvannya.html> (дата звернення: 25.01.2024).
13. Щодо класифікації форм власності : Лист Нац. банку України від 26.04.2007 р. № 62-212/428-4330: веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v4330500-07#Text> (дата звернення: 25.01.2024).
14. ФОП чи ТОВ, ось в чому питання? веб-сайт. URL: <https://finevolution.com.ua/fop-or-tov/> (дата звернення: 25.01.2024).

15. Реєстрація ТОВ: як відкрити ТОВ в Україні 2024. Сучасні платіжні рішення для вашого бізнесу: веб сайт. URL: <https://fondy.ua/uk/knowledge/llc/> (дата звернення: 26.01.2024).
16. Сутність та значення системи оподаткування в Україні: веб сайт. URL: <https://osvita.ua/> (дата звернення: 26.01.2024).
17. Система оподаткування в Україні: веб сайт. URL: [https://pidru4niki.com/1207042453171/ekonomika/sistema\\_opodatkovannya\\_ukrayini](https://pidru4niki.com/1207042453171/ekonomika/sistema_opodatkovannya_ukrayini). (дата звернення: 26.01.2024).
18. Про податок на додану вартість : Закон України від 03.04.1997 р. № 168/97-ВР : станом на 1 січ. 2011 р. (дата звернення: 29.01.2024).
19. Антошкова, Н. А. Аналіз ринку ресторанного бізнесу в Україні. *Трансформаційна економіка*, 2023. №5, 7-13: веб-сайт. URL: <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2023-5-1> (дата звернення: 02.02.2024).
20. Показники діяльності суб'єктів господарювання. Державна служба статистики України: веб сайт. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 02.02.2024).
21. Гірняк Л. І. Перспективні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. *Актуальні проблеми економіки і торгівлі в сучасних умовах*: тези Міжнар. наук.-практ. конф., 15-17 травня 2019 р. Львів: ЛТЕУ, 2019. 305 с. С.169-171. (дата звернення: 07.02.2024).
22. Гірняк Л. І. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в умовах кризи. *Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення*. Міжнар. наук.-практ. конф., 18-19 червня 2020 р. Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2020. 372 с. С.184-185. (дата звернення: 07.02.2024).
23. Бойко О. В. Перспективи ресторанного бізнесу в житті сучасного суспільства. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку*: тези I Міжнар. наук.-практ. конф 16-17 листопада 2021 р. Старобільськ: Луганський національний університет імені Тараса Шевченка, 2021. 380 с. С.121-123. (дата звернення: 07.02.2024).

24. Турчиняк М. К., Кармазіна К. Г. Розвиток закладів гостинності України під час воєнного стану. *Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства*. Міжнар. наук.-практ. конф., 25 листопада 2022 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 770 с. С.731-735. (дата звернення: 07.02.2024).
25. Бритвенко А. С., Бригіна С. І. Тенденції ресторанного бізнесу України в умовах війни. *Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства*. Міжнар. наук.-практ. конф., 25 листопада 2022 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 770 с. С.487-489. (дата звернення: 07.02.2024).
26. Мальована О. Г. Тенденції ресторанного бізнесу після повномасштабного вторгнення та шляхи подальшого відновлення ресторанних потужностей в Україні. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: тези ІХ Міжнар. наук.-практ. конф.*, 6-7 квітня 2023 р. К.: КНУКІМ, 2023. 478 с. С.49-51. (дата звернення: 07.02.2024).
27. Laffa Kebab. *Guide service*: веб-сайт. URL: <https://guide.in.ua/business/259792/laffa-kebab-%D0%B4%D0%BD%D1%96%D0%BF%D1%80%D0%BE> (дата звернення: 19.02.2024).
28. Laffa Kebab: веб-сайт. URL: <https://guide.in.ua/business/259792/laffa-kebab-%D0%B4%D0%BD%D1%96%D0%BF%D1%80%D0%BE> (дата звернення: 19.02.2024).
29. Sultan Restoran: веб-сайт. URL: [https://www.facebook.com/sultandnepr?mibextid=LQQJ4d&rdid=NsWpnDDlnjBfo3dE&share\\_url=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2Fshare%2FxoATwycit27eRCtH%2F%3Fmibextid%3DLQQJ4d](https://www.facebook.com/sultandnepr?mibextid=LQQJ4d&rdid=NsWpnDDlnjBfo3dE&share_url=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2Fshare%2FxoATwycit27eRCtH%2F%3Fmibextid%3DLQQJ4d) (дата звернення: 19.02.2024).
30. Турецький Ресторан Kemal Baba: веб-сайт. URL: <https://guide.in.ua/business/630042/%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD>

-kemal-baba-%D0%B4%D0%BD%D1%96%D0%BF%D1%80%D0%BE (дата звернення: 19.02.2024).

31.Ресторан Султан: веб-сайт. URL: [https://tomato.ua/ua/dnepr/restaurants/sultanshchepkina#google\\_vignette](https://tomato.ua/ua/dnepr/restaurants/sultanshchepkina#google_vignette) (дата звернення: 19.02.2024).

32.Ресторан Апшерон, загальна інформація: веб-сайт. URL: <https://inforline.com.ua/uk/regions/dnipro/restaurants-dnipro/alsheron-dnipro.html> (дата звернення: 19.02.2024).

33.Заклади Східної кухні в Дніпро: веб-сайт. URL: <https://tomato.ua/ua/dnepr/cuisine/eastern> (дата звернення: 19.02.2024).

34.Ресторан Дамаск, загальна інформація, відгуки: веб-сайт. URL: <https://tomato.ua/ua/dnepr/restaurants/damask> (дата звернення: 19.02.2024).

35.Реєстрація ТОВ. Як відкрити ТОВ в Україні 2024: веб-сайт. URL: <https://faktoria-group.com.ua/uk/novini/yak-samomu-zareyestruvati-tov-v-ukra%D1%97ni-pokrokovaya-instrukciya.html> (дата звернення: 22.02.2024).

36.Розцінки на будівельні роботи та ремонт: веб-сайт. URL: <https://www.rabotniki.ua/uk/price> (дата звернення: 22.02.2024).

37.Готове рішення для ресторану на 50 місць: веб-сайт. URL: <https://technofood.com.ua/ua/shop/category/solutions/restoran/restoran-na-50-mest> (дата звернення: 27.02.2024).

38. Лізинг Авто Skoda Octavia: веб-сайт. URL: <https://harpai.kiev.ua/ua/product/skoda-octavia-924728> (дата звернення: 27.02.2024).

39.Меблі для кафе, бару і ресторанів: веб-сайт. URL: <https://moamebel.com.ua/ua/catalog/dlya-barov-i-restoranov> (дата звернення: 05.03.2024).

40.Інтернет для бізнесу: веб-сайт. URL: <https://kyivstar.ua/business/internet> (дата звернення: 12.03.2024).

41. Портативні касові апарати: веб-сайт. URL: <https://eurodnepr.com.ua/kassovye-apparaty-ua/portativnye-kassovye-apparaty-ua/> (дата звернення: 15.03.2024).
42. Вартість страхування бізнесу: веб-сайт. URL: <https://www.pzu.com.ua/individual/estate/small-business.html> (дата звернення: 15.03.2024).
43. Metro: веб-сайт. URL: <https://www.metro.ua/> (дата звернення: 02.03.2024).
44. Інтернет-магазин Папірус: веб-сайт. URL: <https://www.papirus.com.ua/> (дата звернення: 19.03.2024).
45. Норми витрат води та норми водоспоживання, веб-сайт: URL: <https://mtve.kp.km.ua/normi-vitrat-vodi-ta-normi-vodospozhyvannya/> (дата звернення: 23.03.2024).
46. Карпов В. А. Планування та аналіз підприємницьких проєктів. Одеса: ОНЕУ, 2014. 243 с.
47. Сментина Н. В. Економіка та організація підприємницької діяльності: навч. посіб. ФОП Гуляєва В.М, 2019. 320 с.
48. Карпов В. А., Улибіна В. А. Проєктний аналіз: конспект лекцій та практичні завдання. Одеса, 2005. 151 с.
49. Захарченко Н. В. Обґрунтування господарських рішень та оцінювання ризиків : навч. посіб. Одеса: ОНЕУ, 2022. 197 с.