

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ОДЕСЬКИЙ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
Кафедра економіки, права та управління бізнесом

**РЕФЕРАТ**

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

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

**Виконавець:** студентка  
ФЕУП

Сідоріна Сабіна Арифівна \_\_\_\_\_

**Науковий керівник:**

де.н, професор

Ковальов Анатолій Іванович \_\_\_\_\_

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**Актуальність теми кваліфікаційної роботи.** Актуальність теми. Не дивлячись на велику конкуренцію, відкриття пекарні на сьогоднішній день, як і раніше дуже вигідна та необхідна справа. Виробництво хлібобулочної продукції – та галузь, де як і великі підприємства які роблять масовий продукт, так і невеликі пекарні які за рахунок індивідуального підходу до споживача отримують прибуток, мають однакові шанси на успіх. Звичайно, ринок вже досить насичений хлібопекарськими підприємствами. Але першочергове завдання при створенні цієї міні-пекарні – бути унікальним підприємством у цій галузі, надавати нові види продукції, збагачувати та вдосконалювати сорти, комплексніше та якісніше задовольняти потреби споживачів.

Більшість компаній випускають абсолютно стандартні сорти хліба, тому має сенс виробляти спеціальні види хліба, наприклад, ті які допоможуть згадати смак дитинства та дієтичні сорти. Саме ця ідея стала основою для розробки бізнес-плану створення міні-пекарні «Топ Раїн».

Розвиток хлібопекарської промисловості України продовжують досліджувати у своїх працях вітчизняні та зарубіжні науковці: О. М. Васильченко, О. А. Опря, М. М. Перелигін, М. В. Нетяжук, В. І. Дробот, О.В. Водночас у сучасній науковій літературі немає комплексного підходу задля вирішення проблем в хлібопекарській галузі, удосконалення національної регуляторної політики, застосування нових технологій виробництва, підвищення конкурентоспроможності підприємств

**Мета кваліфікаційної роботи** – теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи в сфері хлібопекарського бізнесу Для досягнення мети слід вирішити наступні завдання:

- розглянути теоретичні питання започаткування власної справи;
- провести дослідження умов започаткування підприємницької діяльності;
- зробити аналіз ринку хліба та хлібобулочних виробів в Україні;
- розробити концепцію створення нової міні-пекарні;
- провести розрахунок витрат для створення та введення бізнесу;
- зробити прогноз прибутку від реалізації продукції пекарні;
- зробити оцінку економічної ефективності проекту;
- провести аналіз можливих ризиків при відкритті та функціонуванні пекарні та розробити заходи щодо їх мінімізації

**Предмет дослідження** – бізнес-проекування започаткування власної справи у хлібопекарській галузі.

**Об'єкт дослідження** – процес обґрунтування доцільності створення пекарні «Топ Раїн» у м. Одеса.

**Методи дослідження** – загальнонаукові: аналіз і синтез, індукція та дедукція, системний аналіз; економіко-математичні: факторний, системно-структурний аналіз; економічно-статистичного аналізу: таблиці, графіки, групування, класифікації;

маркетингові: SWOT-аналіз, матричний, спостереження; експертної діагностики: порівняння, оцінка, та інші.

**Інформаційна база дослідження** – наукові публікації, статті та монографічні видання вчених, нормативно-законодавчі акти України, доповіді та аналітичні матеріали відповідних державних органів, дані офіційних статистичних звітів.

**Структура та обсяг роботи.** Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (38 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 70 сторінок. Основний зміст викладено на 67 сторінках. Робота містить 17 таблиць, 4 рисунків.

## ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері хлібопекарської галузі»** розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері хлібопекарської галузі: розглянуто бізнес-ідею започаткування пекарні; досліджується нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері хлібопекарської галузі; обґрунтовується вибір організаційно-правової форми і системи оподаткування створюваного бізнесу.

У другому розділі **«Аналітична оцінка можливості створення міні пекарні»** проаналізовано конкурентне середовище у сфері хлібопекарській галузі в Україні та визначені внутрішні конкурентні переваги новоствореного бізнесу; розраховано витрати на створення та функціонування пекарні.

У третьому розділі **«Економічне обґрунтування доцільності проєкту створення пекарні»** спрогнозовано прибуток та грошовий потік від реалізації продукції та послуг пекарні. Проведено розрахунок та аналіз показників економічної ефективності проєкту. Проведений аналіз можливих ризиків та заплановані заходи щодо їх запобігання.

## ВИСНОВКИ

В кваліфікаційній роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері хлібопекарської галузі та зроблено наступні висновки

1. Передбачається створення пекарні, загальна ідея якої полягає у виробництві особливих та сортів хліба та випічки, що дозволить відчутти смак дитинства. Також унікальністю пекарні є щотижнева доставка хліба та змога приготувати випічку за вашим власним дитячим або старовинним рецептом.

Задля провадження підприємницької діяльності було обрано організаційно-правову форму фізична особа-підприємець (ФОП), що має переваги і буде доцільною для такого формату пекарні. Було обрано спрощену систему оподаткування, 2 групу платників Єдиного податку (20% від мінімальної заробітної плати), що дозволить суттєво зменшити обсяги сплачуваних податків і буде вигідним для підприємства.

Планується орендувати приміщення за умови, що в ньому вже зроблений капітальний ремонт тому необхідно буде докупити лише засоби інтер'єру та зробити косметичний ремонт. Діяльність міні-пекарні ліцензуванню не підлягає

2. За КВЕД-2005 така діяльність класифікується за кодом 15.81.0 «Виробництво хліба та хлібобулочних виробів». Цей підклас включає в себе в тому числі виробництво борошняних кондитерських виробів нетривалого зберігання, свіжих пирогів, тістечок, тортів тощо.

За КВЕД-2010 така діяльність класифікується за кодом 10.71 «виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання

3. Основними конкурентами на ринку хлібопекарської галузі виступають пекарні: Klara Zaharovna, Сільський хліб та Здобушка. Якщо підсумувати аналіз 3х пекарень, то можна зробити висновок, що наша пекарня все ж таки має перевагу в унікальній ідеї - відтворенні присмака дитинства за допомогою рецептів, та інші перевага це значна маркетингова стратегія. Натомість у Klara Zaharovna є перевага в комунікації з покупцем через свої соцмережі та оптову торгівлю, у Здобушки - це можливість франшизи, тому в подальшому можна розглядати такі варіанти розширення та масштабування бізнесу для нашої пекарні.

4. Проведена оцінка конкурентних переваг пекарні Top Pain свідчить, що основними сильними сторонами новоствореного центру є кваліфікований персонал; гнучкість та адаптація до сучасних реалій; якісна продукція та унікальні ідея і концепт; якісна сировина та обладнання.

5. Для відкриття пекарні Top Pain необхідний стартовий капітал у розмірі 726412грн. Сума власних коштів планується у сумі 200000 грн (27.5% від загальної суми стартового капіталу). Решту суми (72.5%) планується взяти в кредит в Ощадбанку на 2 роки під 13% річних.

6. Для функціонування пекарні необхідна сума поточних витрат у розмірі 275 356 грн на місяць та 3 304 272 грн на рік. Найбільшу питому займають матеріальні витрати, які складають 102 972 грн на місяць та 1 235 664 грн на рік.

7. Чиста приведена вартість (NPV) складе 290.4 тис.грн, тобто  $NPV > 0$  – це свідчить про те, що проект є фінансово привабливим та прибутковим. Внутрішня норма прибутковості (IRR) складе 64%, що перевищує ставку дисконтування в 17.3% і вказує на високу доходність проекту та його здатність генерувати прибуток вище вартості капіталу. Індекс прибутковості (PI) складе 0,10 і це говорить про те, що кожна інвестована гривня буде приносити 10% прибутку, що також підтверджує фінансову привабливість проекту. Термін окупності (T) показав, що пекарня повністю окупиться за 3 роки та 7 місяців, що є прийнятним терміном для повернення стартових інвестицій, враховуючи їхній обсяг.

8. Аналіз можливих ризиків підприємства показав, що найсерйозніші ризики для проекту пов'язані з несправністю апаратури та транспортних засобів що призводить до їхнього неробочого стану та загальною економічною нестабільністю, що може впливати на дохід покупців. Демографічні та культурні зміни також мають

високу оцінку впливу, але менш вірогідними. Інші ризики, такі як можлива небезпека зміни постачальників сировини внаслідок погіршення якості сировини та зростання цін на неї. зміни в законодавстві, що стосуються хлібопекарської галузі, мають середній рівень впливу і потребують відповідних стратегій пом'якшення. Серед малоймовірних ризиків ми виділили такі, як зміни в місцевому середовищі, що можуть вплинути на репутацію пекарні та ризик накопичення непроданої продукції протягом дня її випікання. Не дивлячись на те що, ці ризики і мають низьку ймовірність, їх, в будь-якому випадку, необхідно врахувати та сформувані стратегії щодо їхньої ліквідації/мінімізації.

## АНОТАЦІЯ

### **Сідоріна С.А. «Економічне обґрунтування проєкту створення пекарні».**

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

Проаналізовано конкурентне середовище у сфері хлібопекарської галузі в Україні та визначені внутрішні переваги створюваної пекарні.

Запропоновано проєкт створення міні пекарні. Сформовано стартовий капітал на реалізацію проєкту, розраховані поточні витрати та прогнозовано прибуток від реалізації продукції пекарні. Здійснено економічне обґрунтування доцільності реалізації проєкту, охарактеризовані можливі ризики реалізації проєкту та шляхи їх мінімізації.

**Ключові слова:** бізнес-ідея, проєкт, ринок хлібопекарської галузі, витрати, аналіз, прибуток, грошовий потік, ефективність, ризик.

## ANNOTATION

### **Sidorina S.A. «Economic substantiation for the project of creation of the bakery»**

Qualification work for a bachelor's degree in specialty 076 “Entrepreneurship, Trade and Exchange Activities” under the educational program “Economics and Business Planning”. Odesa National Economic University. Odesa, 2024.

The paper examines the theoretical foundations of starting a business in Ukraine in the bakery industry: the business idea of starting a business is considered; the regulatory and

legal regulation of entrepreneurial activity in Ukraine in the bakery industry is studied; the organizational and legal form and taxation system of the newly created business are substantiated.

The competitive environment in the bakery industry in Ukraine is analyzed and the internal advantages of the bakery are identified.

A project for creating a mini bakery is proposed. The start-up capital for the project implementation was formed, current expenses were calculated, and the profit from the sale of bakery products was forecasted. An economic feasibility study of the project is carried out, possible risks of the project and ways to minimize them are characterized.

**Keywords:** business idea, project, bakery market, costs, analysis, profit, cash flow, efficiency, risk.