

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ Й НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЦЕНТР ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ

кафедра економіки підприємства

(повна назва кафедри)

Допустити до захисту

Завідувач кафедри _____

(підпис)

О.Г.Янковий

(прізвище та ініціали)

«__» _____ 20__ року

Дипломна робота

МАГІСТРА

(освітньо-кваліфікаційний рівень)

**з теми: «Розробка бізнес-проекту створення підприємства
ресторанного господарства
кав'ярні «Аромат кави»**

Виконала: студентка VI курсу

спеціальності

8.03050401 Економіка підприємства

(шифр і назва спеціальності)

Апаріна А. А.

(прізвище та ініціали)

Керівник Єгунов Ю.А.

(прізвище та ініціали)

Рецензент _____

(прізвище та ініціали)

ОДЕСА - 2016 рік

ВСТУП	3
--------------------	----------

РОЗДІЛ 1. МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ РОЗРОБКИ БІЗНЕС-ПРОЕКТІВ

1.1. Цілі, завдання та функції бізнес-проектів.....	6
1.2. Зміст і структура бізнес-проекту.....	14
1.3. Особливості розробки бізнес-проекту ресторанного підприємства...	24

РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ АСПЕКТИ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ ТОВ «АРОМАТ КАВИ»

2.1. Огляд ринку кави в Україні й перспективи розвитку кав'ярень	35
2.2. Загальна характеристика підприємства і його послуг, аналіз конкурентів.....	47
2.3. Маркетинговий план ТОВ «Аромат кави».....	55

РОЗДІЛ 3. ВИРОБНИЧІ Й ФІНАНСОВІ АСПЕКТИ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ КАВ'ЯРНІ

3.1. Організаційний план ТОВ «Аромат кави».....	61
3.2. Виробничий план ТОВ «Аромат кави».....	69
3.3. Фінансовий план і аналіз ефективності проекту.....	80

ВИСНОВКИ.....	88
----------------------	-----------

Список використаної літератури.....	93
--	-----------

ВСТУП

Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим рівнем конкурентності. У всьому цивілізованому світі він є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку, за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності.

Українська економіка, що переживає перехідний період, зазнає значних змін. В економічній політиці України у найближчі роки переважатиме виважений курс на залучення іноземних інвестицій.

Значним потенціалом в плані появи нових проектів володіє сфера обслуговування і, перш за все, громадське харчування, у тому числі – підприємства ресторанного бізнесу.

Дослідження проблем формування ефективних систем управління підприємствами ресторанного бізнесу в останні часи привертає усе більше уваги як науковців, так і фахівців. Це зумовлено стрімким розвитком ресторанного бізнесу та зростанням потреб клієнтів у наданні різноманітних послуг на високому рівні. Їх задоволення вимагає від усіх учасників ринку та пов'язаних із ними суб'єктів постійного пошуку раціональних форм організації діяльності, що висуває на перший план підвищення ефективності управління проектами зі створення нових та забезпечення результативного функціонування існуючих підприємств громадського харчування.

Успіх будь-якої справи, в тому числі і виходу підприємства з новим продуктом чи послугою на ринок, неможливий без повного і чіткого уявлення про перспективи підприємницької справи, без розробки надійних попередніх орієнтирів і реального плану дій: як почати свою справу, як ефективно організувати виробництво і просування товару на ринок, коли ж

одержуватимуться перші прибутки, як зменшити ризик, вижити і перемогти в конкурентній боротьбі.

Інтеграція вітчизняного ресторанного бізнесу у світовий, посилення зв'язків між національними та іноземними суб'єктами господарювання призводить до необхідності удосконалення підходів до стратегічного планування в цій галузі, розробки найбільш ефективних форм та методів управління ресторанним бізнесом взагалі.

Розробка бізнес-проекту у зарубіжній практиці є обов'язковою при утворенні нових підприємств, реконструкції діючих, для обґрунтування ефективності інвестицій. Цей документ забезпечує впевненість майбутніх інвесторів у тому, що їхні інвестиції будуть прибутковими.

У цих умовах бізнес-проект виконуватиме функції не тільки внутрішнього документа фірми, він використовуватиметься і при встановленні контрактів із сторонніми, в тому числі й з іноземними, інвесторами, що ставить відповідні вимоги щодо його оформлення і структури.

Бізнес-проект - це поширений у ринковій економіці інструмент менеджменту, основа конкретної маркетингової, фінансової, матеріально-технічної, кадрової політики ведення власного бізнесу, візитна картка, за якою потенційні партнери з бізнесу оцінюють шанси на успіх підприємницької справи, це мова ведення переговорів із закордонними партнерами та майбутніми інвесторами.

Метою цієї роботи є розкриття основних елементів розробки проекту створення нового закладу ресторанного господарства. Також метою написання дипломної роботи є поглиблення теоретичних і практичних знань з бізнес-проекування ресторанного закладу, вироблення умінь застосовувати їх при вирішенні конкретних практичних завдань, сприяння розвитку пошуку сучасних наукових досягнень у сфері ресторанного бізнесу та уміння їх самостійно застосовувати при вирішенні прикладних проблем.

Предметом дослідження є процес розробки проекту створення нового підприємства ресторанного господарства.

Об'єктом дослідження є створення кав'ярні «Аромат кави» та його головні складові.

В ході дослідження будуть вирішені наступні завдання:

- розгляд методологічних підходів до розробки бізнес-проектів у ресторанній галузі;
- визначення особливостей та перспектив розвитку кав'ярень в Україні;
- встановлення цілей та завдань створення ресторанного закладу, визначення шляхів його реалізації;
- розробка основних елементів бізнес-проекту створення кав'ярні, визначення часових та ресурсних його параметрів;
- обґрунтування доцільності формування певної організаційної структури кав'ярні;
- розрахунок бюджету проекту та витрат на реалізацію окремих завдань;
- узагальнення результатів створення проекту та формулювання висновків про доцільність його реалізації з позицій економічної ефективності.

У дослідженні були використані різні теоретичні, аналітичні та статистичні матеріали, закони України та інші нормативні документи з питань ресторанного бізнесу, економічного та фінансового аналізу, бухгалтерського обліку та аудиту.

При підготовці дослідження було використано спеціальне програмне забезпечення, яке дозволяє підвищити ефективність створення проектів та управління ними. Зокрема, було використано програму MS Project 2003, яка на сьогодні вважається фахівцями найбільш потужним засобом управлінського проектування.

Головним результатом дослідження є розробка обґрунтованого проекту створення нового підприємства ресторанного бізнесу із визначенням усіх основних елементів та компонентів управління його реалізацією.

ВИСНОВКИ

Незважаючи на те, що зараз кава стала повсякденним напоєм, інтерес до кав'ярень і їх популярність не слабшає. Навіть у часи економічної кризи в країні є категорія споживачів, яка може дозволити собі відвідувати кафе.

Незважаючи на високу конкуренцію, ринок кав'ярень усе ще ненасичений, що обіцяє перспективи подальшого розвитку. Особливо це стосується регіонів, де ринок кав'ярні представлений в основному місцевими й низькоякісними закладами. При цьому розвиток мережі кав'ярень можливий в довгостроковій перспективі, тільки коли економічна ситуація в країні стабілізується.

Маркетингові дослідження ринку послуг громадського харчування України показали, що кав'ярні є не тільки досить дохідним бізнесом, але й видом бізнесу, що мають величезний потенціал.

Кав'ярню «Аромат кави» ми плануємо відкрити в торговому центрі «Yessa» у Суворівському районі м. Одеси на вулиці Добровольського 113/115. Район, де будується торговий центр, густонаселений і тут активно йде будівництво ряду багатоквартирних будинків.

Для кав'ярні «Аромат кави» у якості організаційно-правової форми було обране товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ).

Кав'ярня – це різновид кафе з різноманітним асортиментом кави.

Режим роботи кав'ярні - щодня без вихідних і перерв із 9.30 ранку до 21.00 вечора.

Кав'ярня буде займатися приготуванням напоїв і реалізацією покупних продуктів. У меню будуть представлені безалкогольні й алкоголевмісні напої, лікери, коньяки, чаєвмісні напої з додаванням алкоголю, а також алкогольні коктейлі, що включають обов'язковий інгредієнт, наприклад, кава з лікером або коньяком.

Основні групи потенційних споживачів закладу – це відвідувачі ТЦ «Yessa»; працівники магазинів торгового центру; жителі розташованих рядом

будинків; студенти; гості міста. Така структура потенційних споживачів дозволяє забезпечити стійкий попит.

Створювана кав'ярня орієнтована, насамперед, на споживачів з високим і середнім рівнем достатку даного сегмента ринку, що мають потребу в наданні якісних послуг.

Головними конкурентними перевагами нашого проекту є відкриття кав'ярні, яка буде представляти різноманітний асортимент продукції, високі її якість і рівень обслуговування.

Враховуючи місце розташування кав'ярні, завантаження закладу протягом дня складе в середньому 57 %, а середньоденна пропускна здатність залу буде складати 197 гостей.

Для розрахунків мінімального чека на один відвідувача ми вибрали вартість кави еспресо, тому що вона користується найбільшою популярністю в українського споживача й вартість тістечка «Чизкейк». Мінімальний чек приблизно буде становити 45 грн.

Планова кількість робочих днів протягом року - 355 (з урахуванням поломок і ремонту встаткування). Чистий річний дохід від реалізації продукції за місяцями розрахований відповідно до планової кількості робочих днів протягом року.

Ціноутворення в кав'ярні буде будуватися за принципом: ціна повинна покривати всі витрати, ціни на продукцію будуть розраховуватися виходячи з рівня попиту й витрат і цільовому прибутку.

Рекламний бюджет відкриття ТОВ «Аромат кави» складе 4040 грн. Чисельність персоналу кав'ярні за штатним розкладом складе 7 осіб, а щомісячні витрати на заробітну плату персоналу з відрахуваннями - 16 978 грн. Кваліфікаційні вимоги, права, обов'язки й відповідальність обслуговуючого персоналу викладені в посадових інструкціях і затверджені керівником підприємства. Між керівником і кожним працівником буде укладений трудовий договір строком на один рік, згідно з яким працівник зобов'язується виконувати роботу з урахуванням

внутрішнього трудового розпорядку, а власник підприємства зобов'язується виплачувати працівникові заробітну плату й забезпечувати відповідні умови праці.

Договір оренди приміщення ми укладемо з адміністрацією торгового центру «Yessa» на п'ятирічний строк. Вартість оренди складе 14500 гривень на місяць або 97200 за рік. Сюди ввійде й вартість комунальних послуг: опалення, вивіз сміття, припливно-витяжна вентиляція, охорона. За електроенергію заклад буде платити окремо по реальному факту споживання щомісяця 400 грн.

Кав'ярня буде розташовуватися на першому поверсі торгового центру, загальна площа приміщень становить 45 м². З них 30 м² виділяється на торговельний зал з барною стійкою (з розрахунку на 30 місць), а інші 15 м² – на підсобні приміщення

Тут уже є каналізація, вода, електрика, система вентиляції, необхідно тільки зробити оздоблювальні роботи.

На оформлення інтер'єру кав'ярні – штукатурку й фарбування стін, укладання плитки для підлоги нам буде потрібно 240 тис. гривень. У якості професійного встаткування для кав'ярні ми вибрали каво-машину італійського виробництва, тому що ці виробники вважаються кращими на ринку. Їх поставляє фірма, у якої ми будемо закуповувати каву, вони ж пропонують і сервісне обслуговування.

Загальна сума капітальних інвестицій на реєстрацію закладу, ремонт приміщення, закупівлю встаткування й реманенту для кав'ярні, друкування меню складе 422 324 грн.

Постачальниками продукції для кав'ярні будуть фірма «Lavazza Spa» (кава в зернах), ТОВ «Волошкове поле» (молоко, вершки), ТОВ «Сільпо» (фасований цукор, сиропи, фрукти), ТОВ «Поляна» (алкогольні напої), кондитерський цех «Королева тортів» (тістечка й десерти).

Розрахунки загального обсягу поточних витрат ми здійснили в розрізі змінних і постійних витрат на річний обсяг виробництва.

До змінних витрат віднесено витрати, які перебувають у прямій

залежності від обсягу товарообігу: вартість сировини й продуктів, транспортні витрати; витрати на додаткову обробку, сортування, упакування й зберігання продукції; природні втрати сировини й товарів; паливо, електроенергія для виробничих потреб і т.д.

Змінні витрати на собівартість виробів, що входять у середній чек складуть 23,66 грн.

До складу постійних витрат віднесено оренду приміщення, оплату праці персоналу, відрахування на соціальні заходи, комунальні платежі, рекламу, оплату ліцензії на спиртні напої, амортизацію, придбання МНА.

Проведені розрахунки дозволили визначити загальний обсяг коштів, інвестованих у проект, тобто загальну вартість інвестиційного проекту, яка складе 422 324 грн.

Фінансування проекту по створенню ресторанного підприємства буде здійснюватися за рахунок внутрішніх джерел.

Уже протягом першого року виробничої діяльності проектного закладу буде отримано позитивний фінансовий результат, рівний 920 092 грн. Чистий прибуток підприємства (після оподаткування) складе 756 808 грн. В 2019 році чистий прибуток зросте на 147 920 грн., склавши 904 728 грн.

Рентабельність продажів (виражене у відсотках відношення чистого прибутку від реалізації продукції до чистого доходу від реалізації продукції) у 2019 (першому повному році виробничої діяльності ТОВ «Аромат кави») складе 28,4 %.

Уже до кінця першого року виробничої діяльності проектного підприємства залишок коштів складе 821 196 грн. До кінця 2022 року підприємство накопичить 4 595 921 грн.

На основі плану грошових потоків, складеного для першого року життєвого циклу підприємства з урахуванням надходження коштів тільки від операційної діяльності, була розрахована потреба в обігових коштах і загальна вартість проекту, тобто обсяг інвестицій, необхідних для його здійснення.

Величина чистого дисконтованого доходу позитивна й становить

2 671 401 гривень, індекс прибутковості у 8 раз перевищує своє граничне значення (1), період окупності інвестицій становить всього 0,61 року або 7,5 місяців. Аналіз отриманих результатів дозволяє зробити висновок про високу економічну ефективність інвестиційного проекту створення підприємства ресторанного господарства ТОВ «Аромат кави».

Список використаних джерел

1. Закон України «Про рекламу» від 24.05.2001г. № 2438- III.
2. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні [Електронний ресурс] : Закон України № 996-XIV від 16 лип. 1999 р. // Відом. Верхов. Ради України. – № 40. – Ст. 365. Режим доступу:
3. Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців: Закон України № 755-IV від 15 трав. 2003 р. // Відом. Верхов. Ради України. – 2003. – № 31/32. – Ст. 263.
4. Про підприємства в Україні : Закон України № 887-XII від 27 берез. 1991 р. // Відом. Верхов. Ради України. – 1991. – №24. – Ст. 272.
5. Про ціни та ціноутворення : Закон України № 507-XII від 03 груд. 1990 р. //Відом. Верхов. Ради України. – 1990. – № 52. – Ст. 650.
6. Кодекс законів про працю України. – К. : КМА, 2011. – 112с.
7. Господарський кодекс України: наук-практ. коментар / [авт. кол.: С.В.Ківалов, О. І. Харитонова, Є. О. Харитонов] ; за ред. О.І.Харитонові. – Х. : Одісей, 2012. – 832 с.
8. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
9. Положення про типовий бізнес-план [Електронний ресурс] : наказ Фонду Держ. майна України від 26 трав. 2004 р. № 301. Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/REG461.html
10. Постанова «Про порядок заняття торговою діяльністю й правила торговельного обслуговування населення» від 06.05.2001 г. № 450.
11. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства.- К.: Центр учбової літератури, 2007.
12. Алиев, В.С. Бизнес-планирование с использованием программы Project Expert (полный курс): Учебное пособие / В.С. Алиев. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с.
13. Агафонова Л.Г., Рога О.В. Підготовка бізнес-плану: Практикум. — 3-тє

- вид., стер. — К.: Т-во «Знання», КОО, 2001. - 158 с
14. Алиев, В.С. Практикум по бизнес-планированию с использованием программы Project Expert: Учебное пособие / В.С. Алиев. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2010. - 288 с.
 15. Баринов, В.А. Бизнес-планирование: Учебное пособие / В.А. Баринов. - М.: Форум, 2013. - 256 с.
 16. Бронникова, Т.С. Разработка бизнес-плана проекта: Учебное пособие / Т.С. Бронникова. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2012. - 224 с.
 17. Виноградова, М.В. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства: Учебное пособие / М.В. Виноградова. - М.: Дашков и К, 2013. - 280 с.
 18. Гладкий, А.А. Бизнес-план: Делаем сами на компьютере / А.А. Гладкий. - М.: Рид Групп, 2012. - 240 с.
 19. Горбунов, В.Л. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов: Научно-практическое пособие / В.Л. Горбунов. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 248 с.
 20. Горемыкин, В.А. Бизнес-план: Методика разработки. 25 реальных образцов бизнес-плана / В.А. Горемыкин. - М.: Ось-89, 2011. - 592 с.
 21. Грибалев Н. П. Бизнес-план : практ. рук. /Н.П.Грибалев, И.Г.Игнатъева. – СПб. : Белл, 2011. – 160 с.
 22. Данілова Л.Л. Ціноутворення та маркетингова цінова політика: [навч. посіб.] / Данілова Л.Л., Петровська С.В. Київський національний торговельно-економічний ун-т. - К. : КНТЕУ, 2006. — 130с.
 23. Дубровин, И.А. Бизнес-планирование на предприятии: Учебник для бакалавров / И.А. Дубровин. - М.: Дашков и К, 2013. - 432 с.
 24. Ларіна Я.С., Мочерний С.В., Фомішина В.М., Чеботар С.І. Основи бізнесу: [навч. посібник]. - К. : ВЦ "Академія", 2009. - 384с.
 25. Лосев, В. Как составить бизнес-план. Как составить бизнес-план: Практическое руководство с примерами готовых бизнес-планов для разных отраслей: Пер. с англ. / В. Лосев. - М.: Вильямс, 2013. - 208 с.
 26. Любанова, Т.П. Сборник бизнес-планов. Методика и примеры:

- предпринимательская деятельность, экономическое обоснование инженерных решений в курсовом, дипломном проектировании, диссертационных работах: Учебное и научно-практическое пособие / Т.П. Любанова. - М.: ИКЦ МарТ, МарТ, 2008. - 408 с.
27. Морошкин, В.А. Бизнес-планирование: Учебное пособие / В.А. Морошкин. - М.: Форум, 2012. - 288 с.
28. Тарасюк Г.М. Бізнес-план: розробка, обґрунтування та аналіз : [навч. посібник] / Г.М. Тарасюк. К. : Каравела, 2006. – 280 с.
29. Орлова, П.И. Бизнес-планирование: Учебник / П.И. Орлова. - М.: Дашков и К, 2013. - 284 с.
30. Покропивний С.Ф., Соболев С.М., Швиданенко Г.О., Дерев'янка О.Г. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: [Навч. посібник] / Київський національний економічний ун-т. - 2.вид., доп. - К. : КНЕУ, 2002. - 379с.
31. Романова, М.В. Бизнес-планирование: Учебное пособие / М.В. Романова. - М.: ИД ФОРУМ, ИНФРА-М, 2012. - 240 с.
32. Стрекалова, Н.Д. Бизнес-планирование: Учебное пособие. Стандарт третьего поколения / Н.Д. Стрекалова. - СПб.: Питер, 2013. - 352 с.
33. Шегда А.В., Голованенко М.В. Ризики в підприємстві: оцінювання та управління: [навч. посіб.] / Анатолій Васильович Шегда (ред.). - К. : Знання, 2008. - 271с.
34. <http://nv.ua/publications/krizis-vvel-v-ukraine-modu-na-demokratichnye-restorany-evropeyskogo-tipa-22203.html>
35. http://ru.golos.ua/suspilstvo/olga_nasonova_v_2014_godu_v_ukraine_zakryilos_5_tyisyach_restoranov_7390
36. <http://pro-consulting.ua/ua/products/133254-analiz-rynka-kofe-ukrainy-2014-god.html>
37. http://commercialproperty.ua/cp/archive/article.php?anum=CP_22_8
38. <http://www.recon.com.ua/restorannyij-ryinok-2014-malo-optimizma-i-mnogo-optimizaczii.html>
39. http://pro-capital.ua/ua/press_center/expert/view/338/