МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту

Сментина Н.В.

_____

(підпис)

“ ” 2020 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

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

за темою:

«Економічне обґрунтування проекту створення пекарні»

Виконавець:

студентка 47 групи ФЕУП

Васалатій Олена Анатоліївна

(підпис)

Науковий керівник :

к.е.н., ст. викладач

Однолько Вікторія Олександрівна

(підпис)

Одеса 2020

ЗМІСТ

ВСТУП..... 3

РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ У ХЛІБОПЕКАРСЬКІЙ СФЕРІ

1.1. Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку хлібопекарної продукції 6

1.2. Вибір організаційно правової форми новоствореного бізнесу та системи оподаткування 10

1.3. Умови здійснення підприємницької діяльності у хлібопекарській сфері..... 20

РОЗДІЛ 2. АНАЛИТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА НА РИНКУ ХЛІБОПЕКАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

2.1. Аналіз ринку хлібопекарної продукції в м. Одеса та оцінка внутрішніх конкурентних переваг підприємства 25

2.2. Формування стартових витрат на започаткування бізнесу..... 36

2.3. Формування поточних витрат на функціонування пекарні 41

РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ ТОВ «ПОНЧИК»

3.1. Формування прибутку від реалізації послуг ТОВ «ПОНЧИК» 52

3.2. Розрахунок та аналіз показників ефективності проекту 54

3.3. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації 58

ВИСНОВКИ 63

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 65

ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи. У наш час хліб не вимагає особливого представлення, він завжди користувався попитом і завжди буде ним користуватися, оскільки цей вид продукції відноситься до товарів першої необхідності. Звичайно ж, що ринок досить сильно заповнений підприємствами, які випікають хліб, але актуальність створення ТОВ "ПОНЧИК" полягає не в тому, щоб стати черговим типовим підприємством у цій сфері, а намагатися запропонувати нові ідеї, новий асортимент для більш повного та якісного задоволення потреб споживачів. Більшість підприємств виготовляють абсолютно звичайний хліб, тому з'являється сенс виготовляти не "Бородінський" і "", а інші види хліба з історією і традиціями інших країн. Саме ця ідея і покладена в основу розробки бізнес-плану створення міні пекарні ТОВ "ПОНЧИК".

Питання розвитку хлібопекарської галузі України постійно досліджували в своїх працях вітчизняні й зарубіжні науковці, такі як О. М. Васильченко, О. А. Опря, М. М. Перелигін, М. В. Нетяжук, В. І. Дробот, О. В. Шубравська, М. М. Білоусова та ін. Окремо потрібно відмітити праці Л. І. Карнаушенка, Ю. Л. Труші, С. Петрухи, М. П. Сичевського, Л. М. Чернелевського, сферою досліджень яких є стан виробничо господарської діяльності хлібопекарських підприємств України. Також було розглянуто роботи таких видатних вчених: Н.В. Доброва, М.Д. Балджи, Н.В. Сментина, В.А. Карпов, В.О. Однолько, В.О. Янковий, Є.А. Каражия, А.А. Фіалковська.

Водночас у сучасній науковій літературі відсутній комплексний підхід до вирішення проблем галузі хлібопекарства, удосконалення політики державного її регулювання, інтенсифікації розвитку промислових хлібопекарських підприємств у депресивних регіонах. Також, потрібно зазначити, що на сьогоднішній день ще недостатньо розкриті питання ефективності функціонування хлібопекарських підприємств на

регіональному рівні та напрями підвищення ефективності виробництва хліба і хлібобулочних виробів у нових ринкових умовах господарювання. Важливість подолання економічної кризи на підприємствах хлібопекарської промисловості потребує розроблення комплексного підходу до її проблем і дає підстави стверджувати про необхідність проведення постійного моніторингу й аналізу діяльності підприємств даної галузі для отримання найбільш повної інформації про реальний стан справ і використання її для розроблення заходів з удосконалення управління цими підприємствами.

Мета кваліфікаційної роботи: дослідити теоретичні, методологічні та прикладні аспекти започаткування власної справи з виробництва хлібобулочних виробів.

Досягнення поставленої мети обумовило необхідність вирішення таких завдань:

− розглянути теоретичні аспекти започаткування власної справи;

− вивчити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в м.Одеса;

− запропонувати концепцію створення нової міні пекарні та обґрунтувати вибір організаційно-правової форми новостворюваного бізнесу;

− проаналізувати конкурентне середовище на ринку пекарень в м.Одеса;

− провести SWOT-аналіз створюваного підприємства;

− сформувати витрати на створення та функціонування бізнесу;

− спрогнозувати прибуток від реалізації продукції та послуг пекарні;

− розрахувати показники економічної ефективності проекту;

− проаналізувати можливі ризики при відкритті та функціонуванні пекарні та запропонувати заходи щодо їх запобігання.

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

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення пекарні ТОВ «ПОНЧИК» у м. Одеса.

Методи дослідження. Для вирішення поставлених завдань в роботі використовувалися різні методи. Методи теоретичного узагальнення і 5порівняння (аналіз і синтез, індукція і дедукція) – для дослідження теоретичних та організаційних аспектів проблеми. Методи збирання, зведення та групування, узагальнення та економіко-статистичні методи – для вивчення та відображення тенденцій на ринку. Застосувалися комп'ютерні програми такі як Excel та Word для обробки й аналізу інформації.

Інформаційною базою дослідження слугували наукові публікації та монографічні видання вчених, нормативно-законодавчі акти України, матеріали наукових конференцій і досліджень, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, дані звітності офіційних статистичних збірників.

ВИСНОВКИ

Проведені дослідження дозволяють зробити висновки.

1. Створення хлібопекарні є актуальним, так як виробництво хлібопекарної продукції, як продукції першої необхідності, користується високим попитом. Було вирішено створювати міні-пекарню, так як є низка переваг перед великими пекарнями, а саме мобільність і можливість виготовлення дрібно штучних хлібних виробів, на ринку хлібопекарної продукції не має саме прямих конкурентів, відповідно пекарня займе свою нішу на ринку хлібопекарної продукції.

2. Основними перевагами створюваної пекарні перед конкурентами є можливість виготовлення нових видів продукції за бажанням покупця,а також відкритість до співробітництва з різними підприємствами.

3. Планується відкриття міні пекарні зі статусом юридичної особи – товариство з обмеженою відповідальність під назвою «ПОНЧИК». Працювати ТОВ «ПОНЧИК» буде на спрощеній системі оподаткування 3 групи.

4. Розташовуватися пекарня буде в орендованому приміщенні (загальною площею 80 $м^2$) за адресою: м. Одеса, Миколаївська дорога 168. Вартість оренди приміщення складає 12 000 грн за місяць.

5. Для того того,щоб задовольнити різноманітні смаки споживачів міні пекарня «ПОНЧИК» буде випускати наступні види хлібобулочних виробів.

- булочка з корицею;
- булочка з сиром та родзинками;
- булочка з маком;
- ватрушка;
- круасан в асортименті (полуниця, персик, шоколад);
- пончики;
- пиріжки в асортименті (вишня, картопля, м’ясо, капуста, яблуко);
- сосиска в тісті;

- сосиска з сиром;
- торт в асортименті («Наполеон», «П’яна вишня», «Медовик»);
- хачапурі з сиром;
- хачапурі з м’ясом;
- штрудель в асортименті (вишня, малина, яблуко).

6. Для започаткування бузнесу потрібні інвестиції у розмірі 548 900 грн. Для відкриття ТОВ «ПОНЧИК» планується взяти кредит у розмірі 50 000 грн у банківській установі «ПриватБанк» під 20 % річних строком на 1 рік.

Сума кредиту з урахуванням відсотку за рік складатиме 55 342,47 грн.

7. Розрахунки статей поточних витрат свідчать, що загальна сума поточних витрат за рік функціонування пекарні складатиме 1 180 088 грн.

8. Виручка від реалізації хлібопекарної продукції за рік – 3 189 360 грн. Грошовий потік за рік функціонування пекарні буде дорівнювати 1 353 256,8 грн.

9. Провівши усі розрахунки показників ефективності, можна зробити висновок про те, що діяльність ТОВ «ПОНЧИК» є вигідною і доцільною. Так як починаючи з 1 року показники з кожним роком підвищуються і підприємство отримує прибуток, термін окупності склав 36, 5 місяців або 3 роки та 4 днів.

Підводячи підсумки, можна з впевненістю сказати, що ТОВ «ПОНЧИК» знайде місце на ринку хлібопекарень України і створення цього підприємства є вигідним.

Отже, доки наша продукція буде якісною, свіжою, смачною, корисною, доти в нас буде гарна репутація і багато споживачів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Хліб та хлібобулочні вироби в Україні: веб-сайт.URL: http://litwinnatasha.blogspot.com/p/blog-page_55.html

2. КВЕД-2010: веб-сайт.URL: http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/10/KVED10_10_71.html

3. Переваги і недоліки товариства з обмеженою відповідальністю: веб-сайт.URL: http://poradum.com.ua/kreditbank/2011-perevagi-nedolki-tovaristva-z-obmezhenoyu-vdpovdalnstyu.html.

4. Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців»:веб-сайт.URL: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/755-15/page

5. Нормативно-правова база. Закони України: веб-сайт.URL: http://ukrhlibprom.org.ua/ua/normativno-pravova_baza.html

6. Пожежна безпека: веб-сайт.URL: https://studfile.net/preview/4497493/page:109/

7. Вимоги контролю якості хлібобулочних виробів: веб-сайт.URL: https://studfile.net/preview/8107879/page:6/

8. Санітарні вимоги: веб-сайт.URL: https://peskiadmin.ru/uk/normative-documents-for-the-bakery-registration-process- and-development-of-bakery-business.html

9. Хлібопекарська галузь: веб-сайт.URL: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/11781/1/10.pdf

10. Волкова С.Ф. Проблеми ефективного розвитку хлібопекарної галузі України/ С.Ф. Волкова // Продовольча безпека: світові тенденції та національні особливості : матер. наук.-практ.конф. Одеса: Фенікс, 2019. – С. 43-47.

11. Андрійчук В. Г. Метод аналізу оболонки даних (ДЕА) у вимірі та оцінці ефективності діяльності підприємств/ В. Г. Андрійчук, Р. В. Андрійчук // Економіка АПК. – 2018. С. 81-87.

12. Конкурентоспроможність: веб-сайт.URL: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/11955/1/1-2.pdf

13. «Форнетті»: веб-сайт.URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B5%D1%82%D1%82%D1%96

14. Одеський коровай: веб-сайт.URL: http://odeskiy-korovay.business-guide.com.ua

15. Недоризанюк Т. В. Споживачу важко пояснити, що хліб не може бути дешевим – голова: веб-сайт.URL: http://delo.ua/business/potrebitelju-slozhno-objasnit-chtohleb-ne-mozhet-byt-deshevym-g-292327/?supdated_new=1426059913.

16. ДСТУ ISO 9000-2001: веб-сайт.URL: https://www.zoda.gov.ua/files/WP_Article_File/original/000011/11933.pdf

17. Носонова Л.В. Застосування SWOT-аналізу. № 4. Одеса-2019. с.508

18. Захарченко Л.А., Яцкевич І.В., Жаданова Ю.О., Захарченко К.В. Управління витратами. Навч.посібник. №1. 2018. С. 99 – 108

19. Прогнозування, планування фінансових результатів на підприємстві: веб-сайт.URL: http://www.studfiles.ru/preview/5704620/page:6/

20. Споживання хліба Українцями: веб-сайт.URL: http://edclub.com.ua/analityka/skilky-hliba-spozhyvayut-ukrayinci

21. Обов'язки працівників підприємства: веб-сайт.URL: http://ukrefs.com.ua/page,5,137107-Proekt-sozdaniya-bulochnoiySkazka.html

22. Реклама: веб-сайт.URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%BC%D0%B0

23. Попова В.Д., Кизима Н.М. Особливості нарахування амортизації та методи. «Молодий вчений» №10. 2018. С. 378 – 379.

24. Приймак Н. В. Сутністні характеристики кредиту. Науковий вісник. 2019. С. 9.

25. Комунальні платежі: веб-сайт.URL: https://bankchart.com.ua/spravochniki/indikatory_rynka/kommunalnyye_tarify/12

26. Доброва Н.В., Осипова М.М. Основи бізнесу: навчальний посібник. Одеса. 2018. 305 с.

27. Економіка та організація підприємницької діяльності: навч.посіб/ за заг. ред. д.е.н. Н.В. Сментини. Київ, 2019. 320 с.

28. Балджи. М. Д. Економічний ризик та його вимірювання. Навчальний посібник. 2015. С. 136 – 143.

29. Семенова К. Д. Оцінка ризиків на підприємствах / К. Д. Семенова / – Одеса, 2014. – С. 35-38.

30. PEST-аналіз: веб-сайт.URL: https://www.gd.ru/articles/8800-pest-analiz?from=PW_Click&token=24a1cf9b-bcaa-11a0-2755-2d01b79e8512&ttl=7776000&ustp=W