МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи

на здобуття освітнього ступеня бакалавра

зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»

на тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»**

Виконавець:
Студентка ЦЗФН
Чіканчій Василіса Олександрівна _____

Науковий керівник:
к. е. н., доцент
Кічук Надія Вячеславівна _____

Одеса 2025

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми дослідження зумовлена рядом чинників. По-перше, ресторанний бізнес сьогодні є одним із найдинамічніших та перспективних напрямів підприємництва, оскільки все більше споживачів віддають перевагу харчуванню поза домом. По-друге, висока конкуренція у сфері громадського харчування потребує чітко продуманої стратегії розвитку, ефективного управління ресурсами та економічного обґрунтування для успішного функціонування закладу. По-третє, грамотне фінансове планування на етапі створення ресторану дозволяє зменшити ризики, пов'язані з відкриттям нового бізнесу, та сприяє забезпеченню його сталого розвитку.

Саме тому тема «Економічне обґрунтування проєкту створення ресторану» є надзвичайно актуальною для підприємців, які планують започаткувати власну справу у цій галузі та прагнуть її успішного впровадження.

Процес відкриття ресторану – складний і відповідальний, адже вимагає детального фінансового аналізу, прогнозування витрат і доходів, а також оцінки можливих ризиків. Актуальність теми полягає у необхідності системного підходу до вивчення економічних аспектів реалізації ресторанних проєктів та пошуку ефективних шляхів зниження потенційних загроз.

У межах цієї роботи буде досліджено теоретичні основи започаткування підприємницької діяльності в ресторанній сфері в умовах України, проаналізовано чинне нормативно-правове регулювання, охарактеризовано конкурентне середовище та визначено внутрішні конкурентні переваги майбутнього закладу.

Серед авторитетних дослідників у цій сфері варто відзначити таких провідних українських науковців, як Б. Я. Полотай [3] (дослідження факторів успішності ресторану), О. В. Насонова [3] (фінансові аспекти започаткування ресторанного бізнесу) та Б. В. Жмур-Клименко [4] (ефективність маркетингових стратегій у сфері ресторанних послуг).

В Україні також ведуться ґрунтовні дослідження у сфері економічного обґрунтування проектів ресторанного бізнесу. Зокрема, серед вітчизняних науковців, які вивчають різні аспекти цієї теми, слід відзначити О. М. Гненний, Т. Ю. Чаркіна, [5] А. В.Бебко-Мінаєва [6]. Їх роботи спрямовані на визначення та планування підприємницької діяльності в умовах українського ринку громадського харчування.

Метою випускної роботи є дослідження теоретичних, методичних та прикладних аспектів створення бізнесу у сфері ресторанного господарства.

Досягнення поставленої мети передбачає наступні ***завдання:***

- охарактеризувати бізнес-ідею започаткування власної справи на ринку ресторанних послуг;
- проаналізувати чинну нормативно-правову базу, що регулює підприємницьку діяльність у цій галузі;
- вивчити конкурентне середовище та виявити конкурентні переваги майбутнього ресторану;
- обґрунтувати структуру витрат на створення і функціонування закладу;
- розробити проект відкриття ресторану та визначити необхідний стартовий капітал;
- здійснити розрахунок поточних витрат і прогноз очікуваного прибутку;

- надати економічне обґрунтування доцільності реалізації проєкту;
- визначити можливі ризики під час реалізації бізнес-ідеї та окреслити шляхи їх мінімізації.

Об'єкт дослідження – процес економічного обґрунтування створення власної справи у сфері послуг.

Предмет дослідження – бізнес-проєктування як інструмент започаткування підприємницької діяльності у ресторанному сегменті.

У роботі використано такі ***методи дослідження:***

- метод системного аналізу – для вивчення конкурентного середовища у сфері послуг;
- метод аналогії – для порівняння сильних і слабких сторін аналогічних закладів;
- економіко-статистичні методи, зокрема табличний і графічний – для узагальнення та візуалізації інформації;
- маркетингові методи, включаючи SWOT-аналіз – для комплексного аналізу внутрішнього та зовнішнього середовища бізнесу.

У ході розробки проєкту застосовувались сучасні програмні засоби, зокрема Microsoft Excel – для виконання розрахунків, обробки фінансових даних та побудови графічних і табличних моделей.

Інформаційна база дослідження охоплює широкий спектр джерел, зокрема: наукові публікації та монографії вітчизняних і зарубіжних дослідників, чинні нормативно-правові акти України, матеріали науково-практичних конференцій, результати аналітичних досліджень, статистичні звіти та інформаційні ресурси державних установ, зокрема Державної служби статистики України.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (41 найменування). Загальний обсяг роботи становить 70 сторінок. Основний зміст викладено на 67 сторінках. Робота містить 16 таблиць, 5 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«Загальна концепція організації власного бізнесу в Україні у сфері ресторанної справи»** розглядаються особливості послуг в контексті ресторанної справи в Україні, надається характеристика бізнес-ідеї створення підприємства в ресторанній сфері, а саме – ресторану української кухні, здійснюється обґрунтування організаційно-правової форми та системи оподаткування новостворюваного суб'єкта підприємництва.

У другому розділі **«Аналітична оцінка можливості створення ресторану»** проаналізовано сферу ресторанного бізнесу в Україні, здійснена оцінка внутрішніх конкурентних переваг новостворюваного суб'єкта підприємництва, сформовано інвестиційні та операційні витрати на відкриття ресторану української кухні «Рідна Хата» в м. Одеса.

У третьому розділі **«Економічне обґрунтування доцільності відкриття ресторану»** здійснено прогнозування доходів та прибутку за проєктом ресторану української кухні, наведено розрахунок критеріїв ефективності проєкту та визначено перспективи масштабування, виявлені основні проєктні ризики та шляхи їхньої мінімізації.

ВИСНОВКИ

1. Наведено детальну характеристику бізнес-ідеї відкриття власного закладу громадського харчування — ресторану української кухні. Зокрема, проаналізовано особливості створення та організації діяльності такого підприємства на прикладі ресторану «Рідна Хата». Актуальність реалізації подібного проєкту обумовлена стабільним попитом на страви української кухні, що робить цей вид підприємницької діяльності перспективним і прибутковим.
2. Досліджено ключові умови для здійснення підприємництва у сфері ресторанного бізнесу в Україні загалом та в місті Одеса зокрема. Проведено аналіз сучасного стану та динаміки розвитку ринку ресторанних послуг як у країні, так і в регіоні, наведено статистичні показники та обґрунтовано доцільність відкриття закладу саме в цьому сегменті ринку. Для реалізації бізнес-ідеї було обрано організаційно-правову форму ТОВ (товариство з обмеженою відповідальністю), із застосуванням загальної системи оподаткування за ставкою 18%. Крім того, підприємство зареєстроване як платник ПДВ. Заклад планується відкрити в центральній частині Одеси, за адресою: вул. Європейська, 8/10. Основною цільовою аудиторією є мешканці Приморського району, туристи, внутрішньо переміщені особи, а також інші відвідувачі, які цінують національну кухню.
3. Проведено ґрунтовний аналіз ринкової ситуації у сфері ресторанного бізнесу в Одесі. Визначено ключових конкурентів – заклади, розташовані неподалік від запланованого місця розташування ресторану та з подібним меню й ціновою політикою. До них віднесено: «Хмари», «Маман», «КлараБара», «Butter», «Italia & more Prosecco». Аналіз конкурентного середовища дозволив виявити як переваги, так і можливі виклики у цьому бізнес-сегменті. Було досліджено основні показники — кількість закладів та обсяг товарообігу, а також простежено динаміку розвитку ринку ресторанних послуг у місті. Попри складну воєнну ситуацію, ринок зберігає стабільність, а попит на послуги громадського харчування залишається на високому рівні.
4. Було проведено оцінку внутрішніх конкурентних переваг ресторану «Рідна Хата». До них належать широкий вибір страв традиційної української кухні, оригінальне та привабливе меню, регулярне проведення акцій і знижок, а також доброзичливий, ввічливий персонал, який вміє встановлювати теплі взаємини з постійними клієнтами. Додатковою перевагою є розташування закладу в районі з високою купівельною спроможністю населення. Можливості подальшого розвитку ресторану включають: постійне вдосконалення якості страв і напоїв шляхом підвищення кваліфікації персоналу, залучення додаткового фінансування, реалізацію нових ідей для підвищення прибутковості, розширення мережі закладів, зростання популярності серед клієнтів, кар'єрний розвиток співробітників, премії за досягнення високих результатів, а також облаштування літнього майданчика на відкритому повітрі.
5. Сформовано структуру витрат, необхідних для відкриття та подальшого функціонування ресторану «Рідна Хата». Загальний обсяг початкових інвестицій складає 1 634 710,55 грн, що включає витрати на оренду приміщення, його ремонт, закупівлю кухонного обладнання та меблів, створення меню, проведення

рекламної кампанії та оплату праці персоналу. Найбільша частина інвестицій буде спрямована на закупівлю сировини, кухонного оснащення та меблів. Найдорожчими позиціями є посуд і професійне обладнання для кухні. Для реалізації проєкту планується залучити 834 710,55 грн власних коштів. Додаткове фінансування буде отримане у вигляді банківської позики від АТ КБ «Приватбанк» на суму 800 000 грн строком на 12 місяців під 14% річних. Обрано класичну схему погашення кредиту.

6. Розроблено проект відкриття ресторану та визначити необхідний стартовий капітал складає 1 634 710,55 грн, що включає витрати на оренду приміщення, його ремонт, закупівлю кухонного обладнання та меблів, створення меню, проведення рекламної кампанії та оплату праці персоналу. Проєкт створення ресторану української кухні «Рідна Хата» вважається прибутковим і перспективним.
7. Було здійснено розрахунки економічної доцільності відкриття ресторану «Рідна Хата». Надання послуг у сфері української кухні виявилось ефективним з економічної точки зору. Сучасна вартість грошового потоку за розрахунковий період становить 3 565 892,15 грн, а валовий річний обсяг продажів – 16 576 000 грн. Серед основних фінансово-економічних показників ефективності проєкту визначено: чисту приведену вартість (NPV) – 1 931 181,6 грн, індекс прибутковості (PI) – 2,12, внутрішню норму рентабельності (IRR) – 253%, строк окупності (дисконтований) – 8 місяців. Отже, враховуючи наведені результати, проєкт відкриття ресторану є високоприбутковим, економічно обґрунтованим і рекомендованим до впровадження.
8. Також проаналізовано ризики, які можуть виникати під час функціонування ресторану «Рідна Хата» на всіх етапах його розвитку. Визначено ключові фактори ризику, що можуть негативно вплинути на діяльність закладу, та окреслено ефективні методи управління ризиками у сфері ресторанного бізнесу. На основі проведеного аналізу можна зробити висновок, що проєкт є не лише рентабельним, але й стійким до можливих зовнішніх і внутрішніх викликів.

АНОТАЦІЯ

Чіканчій В. О. «Економічне обґрунтування проєкту створення підприємницької діяльності у сфері ресторанного бізнесу».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» «Економіка та планування бізнесу». Одеський національний економічний університет. Одеса, 2025.

У роботі розглянуто теоретичні аспекти започаткування власного бізнесу в Україні у сфері ресторанної справи. Визначено бізнес-ідею та проведено аналіз нормативно-правової бази, що регулює підприємницьку діяльність у даній галузі.

Досліджено конкурентне середовище ресторанного ринку та окреслено внутрішні конкурентні переваги майбутнього закладу. Запропоновано конкретний бізнес-проєкт зі створення ресторану, сформовано необхідний стартовий капітал, розраховано поточні витрати та здійснено прогноз прибутковості проєкту.

Оцінено економічну доцільність впровадження бізнес-ідеї, визначено ключові

ризики під час реалізації проєкту та запропоновано ефективні заходи щодо їх мінімізації.

Ключові слова: ресторан, економіка, конкурентні переваги, бізнес-проект, прибутковість, ефективність, ризики.

ANNOTATION

Chikanchii V. O. "Economic substantiation of the project of creation of entrepreneurial activity in the restaurant business sphere".

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship, trade and exchange activities» for the educational program «Economics and business planning». Odessa National Economics University. Odessa, 2025.

The paper considers the theoretical aspects of starting your own business in Ukraine in the restaurant business. A business idea is defined and an analysis of the regulatory framework regulating entrepreneurial activity in this industry is conducted.

The competitive environment of the restaurant market is studied and the internal competitive advantages of the future establishment are outlined. A specific business project for creating a restaurant is proposed, the necessary start-up capital is formed, current expenses are calculated and a forecast of the project’s profitability is made.

The economic feasibility of implementing the business idea is assessed, key risks during the project implementation are identified and effective measures are proposed to minimize them.

Keywords: restaurant, economy, competitive advantages, business project, profitability, efficiency, risks.