

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДВНЗ «КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ВАДИМА ГЕТЬМАНА»**

**Факультет економіки та управління**

**Кафедра бізнес-економіки та підприємництва**

Рівень вищої освіти перший  
(бакалаврський) Галузь знань 07  
«Управління та адміністрування»  
Спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова  
діяльність» Спеціалізація (освітня програма)  
«Підприємництво»

Форма навчання: \_\_\_\_\_ Денна \_\_\_\_\_  
*очна (денна), заочна, дистанційна*

**КВАЛІФІКАЦІЙНА БАКАЛАВРСЬКА РОБОТА  
ЛИТВИН ЮЛІЇ ВАЛЕРІЇВНИ**

на тему «ОБҐРУНТУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ІДЕЇ  
ВІДКРИТТЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ»

*Робота виконана з дотриманням основних принципів та  
фундаментальних цінностей академічної доброчесності  
Литвин Ю.В.*

**Науковий керівник:**  
канд. екон. наук, доцент  
\_\_\_\_\_ Мельникова О.А.

Робота допущена до захисту в ЕК “\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 202\_ р. протокол № \_\_\_\_\_

Зав.кафедри  
бізнес-економіки та підприємництва,  
док. екон. наук, професор

І.М. Рєпіна

**Київ 2022**

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>3</b>
<b>РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ ЗОВНІШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА РЕАЛІЗАЦІЇ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ІДЕЇ .....</b>	<b>5</b>
1.1 Аналіз маркетингового середовища.....	5
1.2 Аналіз інституційного середовища .....	12
<b>РОЗДІЛ 2 ДИЗАЙН БІЗНЕС-ІДЕЇ.....</b>	<b>19</b>
2.1. Опис бізнес-моделі реалізації підприємницької ідеї.....	19
2.2 Ресурсне забезпечення реалізації ідеї .....	25
<b>РОЗДІЛ 3 ОБГРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ РЕАЛІЗАЦІЇ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ІДЕЇ .....</b>	<b>32</b>
3.1. Організаційні аспекти реалізації підприємницької ідеї .....	32
3.2 Економічні аспекти реалізації підприємницької ідеї .....	41
<b>ВИСНОВКИ .....</b>	<b>49</b>
<b>ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ .....</b>	<b>51</b>
<b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>54</b>

## ВСТУП

Кондитерський ринок в Україні вважається динамічним ринком, завдяки постійній появі нових підприємств, які доповнюють конкурентне середовище. На сьогоднішній день, такі заклади як кафе, кав'ярні стають дуже популярними. Щоб перекусити, випити кави, поговорити з друзями та розслабитися люди заходять у кафе, де створено приємну та затишну атмосферу. Все частіше і частіше такі місця стають основним місцем не тільки для буденного відпочинку, відпочинку під час робочого дня на обіді, але і для відпочинку на вихідних, щоб зустрітися і побалакати у затишній та спокійній обстановці. А якщо створити таку кондитерську де можна випити кави та насолодитися цікавими десертами або випічкою, погладити kota водночас, то це стане справжнім раєм для любителів тварин.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Теоретико-методичні та практичні аспекти заснування власної справи розглядається як вітчизняними так і зарубіжними теоретиками та практиками. Так, питанням ефективної економічної діяльності присвячені роботи таких авторів, як: Є. О. Діденка, Н. О. Перевозчикова, Б. С. Нянчу, М. В. Масловської, В. В. Жукова, В. О. Зарецького та ін. Маркетингові теоретичні та практичні аспекти оцінки та реалізації підприємницької ідеї присвячені роботи І. Л. Литовченка, М. Портера, Л. В. Гриніва, Ф. Котлера, Е. Дихтль, Х. Хершген, Дж. О. Шонесси та інших авторів.

**Метою** даної роботи є формування та обґрунтування підприємницької ідеї відкриття кондитерської в Україні та оцінка доцільності заснування бізнесу такого типу. На основі поставленої мети, передбачається визначення наступних **завдань:**

- проаналізувати маркетингове середовище;
- проаналізувати інституційне середовище;
- описати бізнес-модель реалізації підприємницької ідеї;
- дослідити ресурсне забезпечення реалізації ідеї;
- визначити організаційні аспекти реалізації підприємницької ідеї;

- розрахувати економічні аспекти реалізації підприємницької ідеї.

**Об'єктом** роботи є процеси пошуку та обґрунтування підприємницької ідеї відкриття кондитерської.

**Предметом** дослідження є теоретичні, методичні та практичні аспекти відкриття кондитерської.

При виконанні завдань даної роботи було використано таких **методологічний інструментарій**: для проведення маркетингового та інституційного аналізу – методи опису, узагальнення, спостереження та порівняння. Для побудови організаційної структури, таблиць, рисунків, схем – методи графічного і табличного відображення інформації. Для економічного обґрунтування ідеї – економічно-математичні, статистичні та інші аналітичні методи.

**Значущість отримання результатів.** Проведені в роботі розрахунки та запропонований бізнес-план дозволяють застосовувати його на практиці для створення та організації кондитерської.

**Інформаційна база** . Інформаційну базу дослідження складають наукові праці вітчизняних економістів та закордонних спеціалістів і науковців.

# РОЗДІЛ 1

## АНАЛІЗ ЗОВНІШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА РЕАЛІЗАЦІЇ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ІДЕЇ

### 1.1 Аналіз маркетингового середовища

Український ринок громадського харчування завжди був розвинений. Для жителів і гостей будь якого середнього та великого міста майже на кожному кроці працюють ресторани, кафе, фаст- і стріт-фуди на будь який смак і гаманець. На сьогоднішній день, все більшої популярності набирають затишні кафе, чим дорогі ресторани, адже саме у таких кафе можна недорого замовити чашечку кави та якісь солодощі, відпочити пісня виснаженого ритму життя або поспілкуватися з друзями, проговорити про справи. У таких посиденьках більш ніж доречно і смачна ексклюзивна випічка. Саме тому заклади з приємними цінами та власним виробництвом користуються найбільшою популярністю.

Кондитерські є не тільки успішним бізнесом в сфері громадського харчування, але і володіють гігантським потенціалом. Тому можна визначити, що кондитерська має абсолютний потенціал на ринку (рис.1.1)

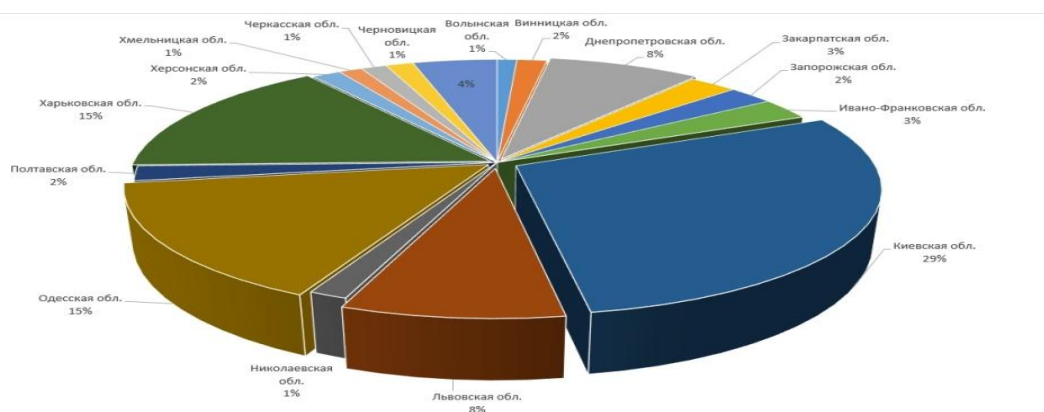


Рисунок 1.1 – Структура розподілу кількості закладів громадського харчування по областях України за 2020 рік [2]

Маленьких кондитерських стає все більше з кожним днем, тому можна підкреслити, що саме тенденції зростання характерні для ринку даної послуги.

Проаналізувавши ринок за 2020 рік можна сказати що в місті Київ перше місце за кількістю закладів займають кафе, друге – фаст-фуд далі – ресторани, паби та бари. Загалом це 2387 кав'ярень, ресторанів, пабів та барів. Якщо брати до уваги офіційну статистику, то на 100 тис. населення у Києві припадає 80 закладів харчування [6].

На сьогоднішній день через COVID-19 сфера послуг, зокрема заклади громадського харчування є одними з тих, на які найбільше впливають суворі карантинні обмеження. Через карантинні обмеження, ресторанний бізнес поніс колосальні збитки. Не всі заклади громадського харчування змогли покривати витрати на персонал, приміщення (або оренду), комунальні послуги через значне зменшення прибутку. Через заборону відвідування закладів громадського харчування у перші місяці карантину, закрилось дуже багато ресторанів, кафе, кав'ярень і т.д.

Ще однією тенденцією розвитку ринку громадського харчування є зниження попиту на продукцію. Так, за оцінками експертів, у 2021 року на ринку ресторанного бізнесу спостерігається тенденція втрати доходів установ на рівні 30-40% порівняно з запланованими показниками [4]. Після весняного локдауну було закрито приблизно 14% закладів громадського харчування [7]. Невизначені зовнішні умови та підвищені ризики дуже ускладнюють прогнозування розвитку цього сегменту ринку.

Тем не менш, досвід західних країн свідчить про те, що не дивлячись на невизначеність зовнішнього середовища, сфера громадського харчування має високий потенціал до розвитку. Більш конкурентоздатними в умовах високої конкуренції стають заклади, які активно використовують інновації на різних рівнях.

Через війну на кілька тижнів життя в столиці замерло: люди боялися виходити на вулицю, навіть коли не було повітряних тривог. Першого тижня війни в Україні призупинили роботу 80% закладів харчування (рис.1.2) . На сьогоднішній день. У Києві зараз працює приблизно 40% закладів. Ресторани й кафе отримують близько 30-50% від звичного доходу. Непогано тримаються три

категорії: невеликі київські кав'ярні, пекарні та преміум-ресторани. Для останніх менше важить кількість клієнтів, адже ціни високі. Багато кухні ресторанів продовжують працювати з перших днів війни. Але – не для гостей. Через вимушену міграцію частка чоловічої аудиторії в закладах зростає.

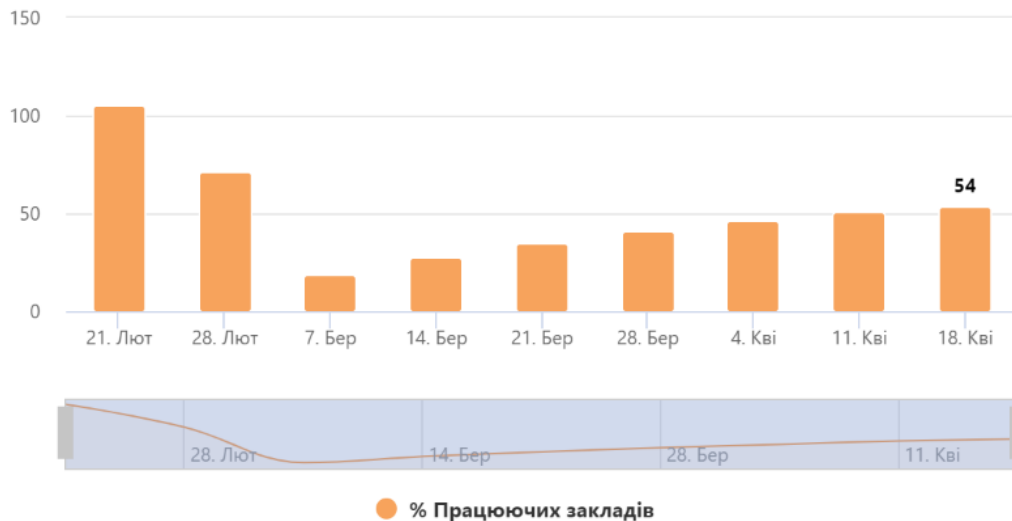


Рисунок 1.2 – Працюючі заклади громадського харчування в період війни в місті Києві[30]

Отже, відкриття кафе-кондитерської з котами є цікавою і конкурентоздатною ідеєю.

Робота кафе-кондитерської має свої особливості. Зазвичай на новостворені кондитерські великий попит, за цей час в кондитерській буде багато покупців. Ринок кондитерських виробів сезонний, це впливає на обсяги продажів і фінансові результати. У вихідні та святкові дні потрібно готуватися до великого напливу покупців, отже, збільшувати кількість продукції.

Прогнози щодо обсягу продажів відкриття кафе з котами під назвою «М'ята» в м. Київ розглянемо у трьох варіантах: песимістичний, найімовірніший, оптимістичний.

Почнемо з хорошого: оптимістичний прогноз – впевнившись, що за котиками добре доглядають і що кондитерська дбає про клієнтів, адже є дві зали та низькокалорійне меню, люди будуть повертатися знову і знову та розповідати про це місце друзям. Великий наплив людей, що дасть можливість окупити кондитерську швидше чим планувалося.

Найімовірніший – за рахунок добре налагодженому маркетингу та вдалому місце розташуванню люди будуть із зацікавленістю заходити в гості. Але так як зараз у всіх скажений ритм життя, то навряд вони будуть відвідувати кондитерську часто.

Песимістичний – є ймовірність, що захисники тварин не розібравшись у концепції закладу зроблять антирекламу і клієнтів стане менше або трапиться ще один карантин, загостриться конкурентна боротьба і т. д. Через малу кількість відвідувачів товар не купуватиметься, а продукції малий термін окупності.

Переваги реалізації бізнес-ідеї відкриття кондитерської з котами:

- Вдале позиціонування: кондитерська позиціонується, як можливість стати ближчими до котиків і дізнатися про них цікаві факти.
- Продумане зонування кафе: передбачається дві окремих зали. Якщо людина любить тварин, але боїться, що вони їй будуть заважати пити напої та смакувати десерти, то вона може обрати місце в залі без котів, а вже після прийому їжі піти гратися з ними в спеціальне відведене місце. Але є дуже багато людей, які б залюбки посиділи в оточенні котиків. Тому вони можуть обрати зал, де все зроблено для домашніх улюбленців.
- Комфортні умови перебування: велика площа кондитерської (120 м<sup>2</sup>).
- Вдале місце розташування: (планується відкриття в. Київ, вул. Велика Васильківська, 42). Знаходиться майже в центрі, поблизу є декілька станцій метро: Площа Льва Толстого, Палац Спорту, Олімпійська. Повз цей будинок постійно проходить велика кількість людей, як можуть стати потенційними клієнтами. Приміщення будемо орендувати.
- Гарне ставлення до тварин.

Потенційними споживачами кафе будуть:

- Підлітки від 14 років.
- Сімейні пари.
- Студенти.
- Ділові партнери.

Так як унікальність бізнес-ідеї кондитерської полягає не в звичайному придбанні напоїв чи десертів, а в орієнтації на потенційних споживачів, які люблять тварин зокрема – котів. Більша частина відвідувачів будуть підлітки яким батьки не дозволяють тримати домашніх тварин, тому вони будуть приходити в нашу кондитерську та гратися з бажаною кішкою скільки завгодно.

Є багато молодих і дорослих, які хочуть тримати домашню тварину у своєму помешканні, але не можуть належним чином доглядати та піклуватися про них, ці люди також поспішають до кафе у вільний час, щоб відпочити.

Асортимент запропонованих солодоців у кафе буде оптимальним за ціною та якістю і користуватися попитом, бо від малечі до людей похилого віку всі люблять солодке, та ще й по гарній ціні. Основним споживачем солодоців є люди середнього рівня достатку. Як правило, люди сімейні та молодь ходить по кафе. Сім'ї з дітьми маленького віку майже завжди як гуляють купують, щось солодке. Якщо говорити про торти то батьки, ретельно готують свято для своєї дитини.

Основними конкурентами кондитерської «М'ята» є:

- 1) Чотириногий дім у Києві.
- 2) Charlatan cafe у Києві.
- 3) Пирогова «Микола» у Києві.
- 4) Хармс у Києві.

Це всі відомі кафе з котами у Києві. У них добре налагоджений маркетинг, тому половина всіх відвідувачів становлять туристи. По відгукам зрозуміло, що тварини у надійних руках. Але декілька людей скаржилися на те, що немає окремої зали без котів. Наприклад, в закладі «Хармс» акцент зроблений на інтер'єр і позиціонування закладу як кафе-книгарні, а один кіт, який є у закладі розглядається як доповнення, до того ж йому не приділяють належну увагу. В закладі «Микола» також живе лише 3 котика, в меню лише пироги по достатньо великим цінам (рис.1.3).

Основні конкуренти серед звичайних кондитерських:

- 1) «Honey» В меню кондитерської багато видів тістечок, мають фірмовий десерт. В наявності є макарони з різними начинками. Кондитерська постійно створює цікаві солодоші, експериментують з рецептами.
- 2) «Ярослава» – знаходиться в центрі міста. В меню різні види випічки пиріжків, як з солодкою начинкою та і солоною.
- 3) «Slivki общества» Виготовляють різну випічку, від багетів та хлібу до круасанів. Мають власне варення та цукерки, печуть печиво.
- 4) «Milk Bar» Заклад знаходиться в центрі столиці. Демократичне міське кафе-кондитерська. Знаходячись в закладі є відчуття є знаходишся в шумному і людному кафе Нью-Йорка або Лондона. В закладі можна скуштувати морквяний торт, міні-торт «Три молока», чизкейк «Орео» та сезонні мафіни. Тільки в суботу на неділю у кав'ярні випікають скони, Cinnamon roll і торт на двох Twins.

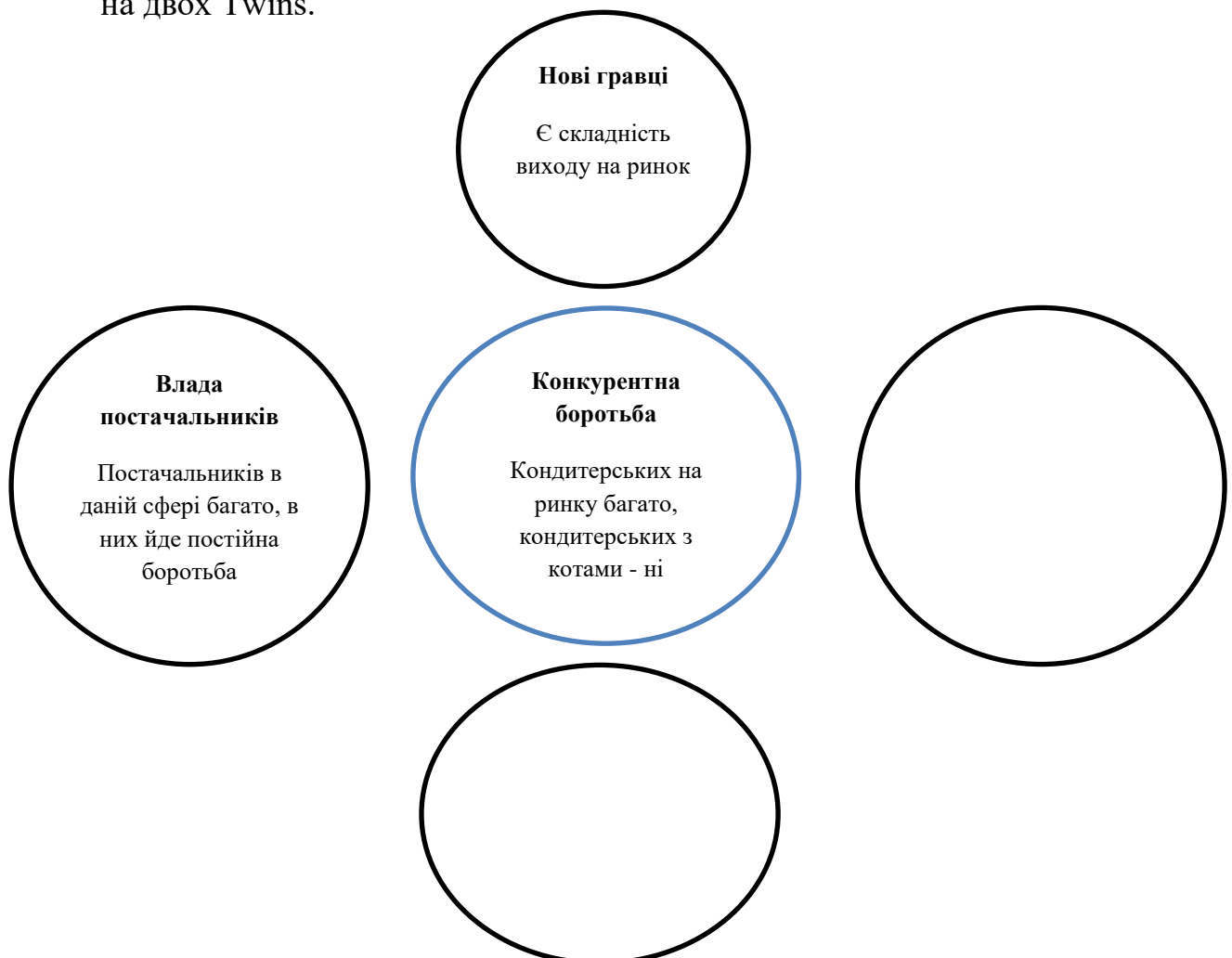


Рисунок 1.3 – Опис ринку за моделлю 5 сил Портера

Джерело: сформовано автором

Основними факторами, що визначають конкурентоспроможність кафе є:

- орієнтація на маркетингову концепцію;
- ступінь задоволення потреб споживача;
- ціна;
- якість продукції (послуг).

Підприємство отримує прибуток від націнки на продуктах харчування та за рахунок надання послуг з приготування десертів та кави.

Успішність буде базуватися на цільовій аудиторії, вдалому місці розташуванні та інтер'єрі й на незвичній концепції для кондитерських. Любителі котиків точно не пройдуть повз цього закладу. Тому впевнившись, що за улюбленцями добре доглядають, відвідувачі будуть повертатися сюди неодноразово, а також приводити друзів. Вдала локація та дизайн дадуть можливість привернути до себе увагу якомога більше людей. Оскільки така кондитерська буде конкурентною і цікавою, то багатьом туристам та мешканцям Києва буде цікаво завітати до закладу.

Кондитерська займається обслуговуванням відвідувачів, буде надаватися послуга по виготовленню та реалізації широкого асортименту випічки та десертів від постачальників, а також напоїв власного приготування. Так як кондитерська не просто місце, де можна попиту каву, а й справжній куточок для знайомства з тваринками, то акцент робитиметься на посуді, інтер'єрі пов'язаних з котами. Це буде ще одна невелика фішка, яка буде привертати увагу потенційних відвідувачів кафе «М'ята».

Щодо стратегії залучення споживачів, кондитерська покладеться на рекламу і зацікавлення постійних клієнтів завдяки програмам лояльності.

Кондитерська орієнтується найбільше на концентрований маркетинговий підхід, адже далеко не усім буде до вподоби розважатися з котами та насолоджуватися напоями з пухнастиком на руках. Цей продукт розроблений спеціально під окремий сегмент ринку – любителі котів.

Звернеться увага на якісному обслуговуванні та ставленні до тваринок.

## 1.2 Аналіз інституційного середовища

Кафе-кондитерська «М'ята » буде ідеальним місцем для туристів, сімейних виходів, зустрічей, щасливого дозвілля.

Законодавча база, яка регулює та регламентує діяльність підприємств в Україні, зокрема підприємств закладів громадського харчування:

1. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 р. № 435-IV.
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755-VI.
3. Господарський кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV.
4. Закони України та законодавчі акти .

Діяльність закладів ресторанного господарства регламентується «Правилами роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства», зареєстрованими у Міністерстві юстиції України 20.08.2002 р. за № 680/6968».

Основними нормативними актами є: Цивільний і Господарський кодекси, ЗУ «Про безпечність та якість харчових продуктів» [8] та ін.

Організаційно-правова форма кондитерської «М'ята» – фізична особа підприємець. ФОП – це фізична особа, яка зареєстрована як підприємець. Для реєстрації ФОП потрібно обрати систему оподаткування. Далі подати документи до держреєстру. Для реєстрації ФОП знадобиться тільки паспорт та довідка про присвоєння індивідуального податкового номеру або наявність електронного цифрового підпису у разі електронної реєстрації. Потім, за потребою, необхідно відкрити рахунок в банку, а останнім етапом є реєстрація книг обліку та доходів.

ФОП 2 групи сплачує такі податки : ЄСВ 22% та ЄП- 20% від мінімальної заробітної плати.

Зазвичай для ведення документації потрібна печатка, але вона не є обов'язковою.

Для виготовлення кліше потрібно дотримуватися всіх правил:

- розмір відбитка допускається від тридцяти до п'ятдесяти міліметрів, стандартом є сорок міліметрів;

- колір чорнила краще обирати синій, щоб кольори не впливали на якість копії, знятої з документа;
- матеріалом виготовлення може бути гума, або полімер.

На кліше вказуються:

- ПІБ підприємця;
- ставиться напис ФОП;
- адреса реєстрації;
- реєстраційний номер ФОП [11].

Виготовлення печатки не займе багато часу, все залежить від складності ескізу, але частіше виготовлення триває один день.

Для функціонування кондитерської необхідні технологічні документи на виробі та продукцію. Вони повинні описувати технологію виготовлення продукції, перелік продуктів, сировину та матеріали, речовини, що застосовуються в процесі виготовлення солодошів, дані про вміст їх в кінцевому варіанті продукції, термін придатності продукту, умов зберігання.

Продукти будуть купуватимуться у постачальників, що працюють з натуральними продуктами. Здійснюватиметься жорсткий контроль сировини для дотримання максимально високої якості продукції. Всі продукти будуть зберігатися в коморі на стелажах з можливістю регулювати температуру також там будуть присутні ваги, а двері будуть щільними та герметичними. Буде наявний сертифікат якості продукції. Готуватиметься продукція з заготовок які будуть виготовлюватися на початку дня. Заготовки які не використали в кінці зміни, будуть списуватися і не будуть використовуватись протягом наступних змін. Всі продукти в яких закінчився термін придатності будуть списані.

Щодо утилізації відходів – кондитерська звернеться до компанії “Грінера Україна”, яка надає весь спектр послуг по вивезенню та утилізації відходів, які накопичуються під час роботи.

З урахуванням того, що кондитерська «М’ята» – не звичайне кафе, адже будуть жити коти – є правила, щодо утримання тварин та дотримання санітарних норм на підприємстві.

Основні правила утримання тварин:

- гарне ставлення до тварин;
- облік та регулювання чисельності тварин;
- дотримання всіх норм утримання тваринок в кафе;
- створення умов для гармонійного дозвілля людей та котів;
- наявність ветеринарних документів.

Для дотримання норм пожежної безпеки потрібно: встановити вогнегасники по всіх залах та приміщеннях, повісити план евакуації закладу, мати в наявності журнал інструктажу з пожежної безпеки. У приміщенні не буде використовуватись матеріали, що легко займаються.

Для дотримання правил санепідемстанції, будуть встановлені окремі раковини для миття рук та миття посуду обов'язково з гарячою та холодною водою та виконані інші вимоги.

«Відповідно до п. 1.6 Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. (в редакції від 30.06.2015 р.) відкриття закладу (підприємства) ресторанного господарства узгоджується з органами місцевого самоврядування, установами державної санітарно-епідеміологічної служби в установленому законодавством порядку» [8].

Для відкриття та функціонування кондитерської «М'ята» необхідні наступні документи:

1. Свідоцтво про державну реєстрацію юридичної особи, чи СПД.
2. Договір оренди приміщення .
3. Реєстрація потужностей виробництва в держспоживслужбі.
4. Ліцензія на продаж тютюнових виробів та алкоголю.
5. Документ про погодження розміщення вивіски (зовнішньої реклами).
6. Документ про проходження перевірки та відбиток перевірконого тавра на засобах вимірювальної техніки.
7. Документ про реєстрацію касового апарату.
8. Медичні книжки працівників.

9. Санітарні правила, Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, санітарний журнал, журнали реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації інструктажів з питань охорони праці.
10. Санітарний паспорт на автотранспорт, якщо перевезення продукції буде здійснюватися власним транспортом.
11. Документи виробника (постачальника) на продовольчі товари та обладнання.
12. Договір про вивезення сміття.
13. Технологічні та калькуляційні карти.
14. Декларація відповідності матеріально-технічної бази суб'єкта господарювання вимогам законодавства з питань пожежної безпеки, а для суб'єктів господарювання з високим ступенем ризику – позитивний висновок за результатами оцінки (експертизи) протипожежного стану підприємства, об'єкта чи приміщення (оцінка протипожежного стану).

Обов'язковим є також розміщення відповідних документів у куточку споживача. А саме: інформація про власника закладу, книга відгуків або пропозицій, адреси та номери телефонів органів, що забезпечують захист прав споживачів.

Також, наявними повинні бути Правила № 219, Порядок № 833, Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.91 р. № 1023-ХІІ, санітарні норми, ветеринарні документи, правила продажу окремих видів товарів [10].

На практиці розрізняють такі фактори середовища підприємницької діяльності: зовнішні та внутрішні. Зовнішні – це ті фактори, які не можна змінити, але їх потрібно розглядати, так як вони на макро- і мікроекономічному рівні впливають на діяльність підприємницьких структур. Їх ділять на дві групи: фактори прямого і не прямого впливу.

До факторів прямого впливу відносять: дії органів державного управління, зміни в законодавстві, порушення зобов'язань з яких можуть виникнути штрафи,

витік конфіденційної інформації, поява нових сильних конкурентів, погіршення епідеміологічної ситуації в країні.

Факторами непрямого впливу є: політична ситуація в країні, природні лиха, економічна нестійкість.

Внутрішні – це ризики, які виникли або виникнуть в ході діяльності кондитерської.

Систематизація зовнішніх факторів впливу на діяльність кафе «М'ята» у вигляді PEST-аналізу ринку, надана у табл. 1.1

Таблиця 1.1– PEST-аналіз ринку

Політично-правове середовище	Економічне середовище
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Підтримка малого бізнесу;</li> <li>- регулюючі органи та норми;</li> <li>- воєнний стан в країні;</li> <li>- збільшення податків.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Економічна ситуація в країні;</li> <li>- велика конкуренція на ринку;</li> <li>- рівень безробітності;</li> <li>- інфляція;</li> <li>- сезонність бізнесу;</li> </ul>
Соціокультурне середовище	Технологічне середовище
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Загальне позитивне ставлення до солодоців;</li> <li>- споживчі переваги;</li> <li>- вікова структура населення;</li> <li>- нові тренди та тенденції;</li> <li>- низька платоспроможність населення.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль якості;</li> <li>- вплив мережі інтернет;</li> <li>- створення нових продуктів;</li> <li>- застосування нових технологій.</li> </ul>

*Джерело: сформовано автором*

З таблиці 1.1 видно, що найбільш суттєвий вплив на діяльність кафе «М'ята» з боку економічного середовища.

На сьогоднішній день багато конкурентів втрачають позиції або взагалі йдуть з ринку, це єдине що може добре вплинути на бізнес.

Ризик — це невизначена подія або умова, яка в разі виникнення має негативний вплив на репутацію компанії, призводить до прибутку або втрат у грошовому вираженні.

Як правило, всі види ризиків взаємопов'язані і впливають на діяльність підприємця. При цьому зміна одного виду ризику може викликати зміну більшості інших.

Найбільш важливими елементами, покладеними в основу класифікації ризиків, є:

- час виникнення;
- основні чинники виникнення;
- характер обліку;
- характер наслідків;
- сфера виникнення та інші.

Основні ризики (фактори), через які можуть виникнути проблеми при розвитку кондитерської:

- Високий рівень інфляції, який на сьогодні має тенденції до зростання, і як наслідок – зменшення доходу. Зміна в доходах населення – що приведе до зменшення попиту на солодощі.
- Погіршення епідеміологічної ситуації.
- Коливання курсу гривні до долару та євро і як наслідок складність у фінансових розрахунках.
- Виникнення нових закладів зі схожою ідеєю, що приведе до зменшення доходу;
- Нестабільність цін на ринку нерухомості (оренда), а також на продукти, що впливає на збільшення витрат.
- Недостатня завантаженість відвідувачів.
- Надзвичайні події (пожежа, крадіжка)
- Старіння нації ( зменшення числа молоді), так як основним споживачем є молодь.
- Політичні ризики (проведення військових дій у країні та ін.) .
- Ризик пов'язаний з недостатнім рівнем фінансування або ризик заборгованості.

Для мінімізації впливу ризиків на реалізацію підприємницької ідеї, необхідно розробити чіткий план, який буде враховувати заходи щодо мінімізації впливу ризиків або напрями ухилення від ризиків. Серед таких заходів може бути: введення програми лояльності для існуючих клієнтів, постійна оптимізація та вдосконалення меню, гнучкість ціноутворення, підвищення якості продукції та послуг, довгострокові договори з надійними партнерами, страхування майна та охорона, стратегічне планування діяльності, прогнозувати ситуації в країні, активна маркетингова політика кафе.

## РОЗДІЛ 2

### ДИЗАЙН БІЗНЕС-ІДЕЇ

#### 2.1. Опис бізнес-моделі реалізації підприємницької ідеї

Кафе «М'ята» працюватиме на ринку у форматі В2С. В2С- це форма організації бізнесу, підприємство працює з людьми на пряму.

Товари і сировину для виготовлення страв, що реалізуються в кафе, приватний підприємець заковує на підставі видаткових накладних, товарних чеків, касових чеків, закупівельних актів. Продовольча сировина заковуватиметься у фізичних осіб — підприємців, які здійснюють торговельну або виробничу діяльність.

У кафе буде запропоновано наступний асортимент продукції:

- кавові напої;
- лимонади власного приготування;
- чай;
- круасани;
- тістечка;
- торти;
- безе.

Кавові напої – одні з найпоширеніших напоїв в Україні. Люди звикли пити каву вранці вдома або в кафе у будь-яку половину дня. Це не тільки спосіб підбадьоритися, а й привід зустрітися з друзями в улюбленому кафе. На цю продукцію не потрібна ліцензія. Також кафе «М'ята» буде мати сертифікат якості продукції. Кавові зерна буде постачати компанія « ТМ Svooya Kava». Вона досить успішна на ринку тому їй можна вважати надійним партнером-постачальником. Ціна у постачальника за 1кг складає 190грн.

Лимонади власного приготування – саме на них припадає 50% попиту у подібних закладах влітку. Вони корисні та мають насичений смак. У гостей кафе буде можливість замовити лимонади без додавання цукру, адже багато людей притримуються здорового харчування.

Чай вибирає велика кількість людей. Його п'ють по декілька разів на день більшість любителів чаю. Особливо взимку, коли холодно. Чай буде постачати компанія «A.D. COMPANY». Протягом 100 років вона розвиває партнерську мережу і має вигідну систему постачання продукції. Ціна у постачальника за 1кг складає 135грн.

Круасани, тістечка, торти, безе кондитерська виготовлятиме сама. Коли з закладу надходить аромат щойно витягнутої із печі випічки, люди не можуть встояти і замовляють її навіть якщо не голодні. Пропонуватимуться такі круасани: солодкі з шоколадом або вишнею із звичайного тіста, пісні солодкі круасани з шоколадом або вишнею. Як правило, разом з напоями люди замовляють десерти.

В асортименті будуть :

- легкі тістечко зі збитих білків з додаванням ягід;
- бісквітні тістечка «макове», «медовик», «сметанник» та інші;
- тістечка з фруктово-ягідної або горіховою начинкою (наприклад, фруктові кошики);
- торти бісквітної-кремові на вершковому маслі або сметані, чизкейки;
- штруделі, желейні десерти, морозиво.

Сировина та матеріали, що потрібні для нормального функціонування кондитерської:

- кавові зерна;
- чай заварка;
- борошно пшеничне;
- яйця;
- дріжджі;
- молоко;
- шоколадна паста;

- джем;
- цукор;
- сіль;
- вода;
- мед;
- згущене молоко;
- творог;
- сильногазована вода;
- ягоди;
- фрукти;
- масло;
- ванілін;
- какао;
- маргарин;
- олія;
- сметана;
- желе.

Розглянемо цільову аудиторію кондитерської:

1. Батьки з дітками (як правило, діти обожають різних тваринок, а особливо тих, яких можна погладити та взяти на ручки).
2. Закохані пари (це дуже гарна ідея для побачення).
3. Любителі тварин, які з якихось причин не мають можливості тримати тваринок вдома.
4. Туристи.
5. Люди, які обожають котиків (їм не потрібен привід, щоб поспостерігати за улюбленцями).

Місце розміщення кафе – м. Київ, вул. Велика Васильківська, 42. В місті Києві найбільше туристів які приїжджають до столиці України, найбільше офісів, торговельних центрів та самих жителів міста. Місце розташування кондитерської досить вдале для всіх потенційних споживачів, до неї можна дібратися як на

метро, так і наземним транспортом. Туристи завжди приїжджають погуляти в центрі, тому проїхавши одну станцію метро, вони з легкістю знайдуть кафе «М'ята». Це вдале місце розташування, так як це майже центр міста, поряд знаходяться різні станції метро. Розташування на першому поверсі над дорогою, що не створить труднощів у пошуку кафе для нових відвідувачів, також це переверне увагу як туристів, так і звичайних людей які прогулюються містом. Сильною стороною місце розташування є велика площа кафе: у наявності будуть дві зали як з тваринками так і без. Також біля кондитерської знаходиться парковка. Графік роботи кондитерської: з 8:00 до 20:00, з перервою на відпочинок з 14:00 до 15:00, див. додаток А.

Загальний опис бізнес-моделі кафе наведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1– Канва бізнес моделі кондитерської

Кондитерська М'ята				
Ключові партнери	Ключова діяльність	Ціннісна пропозиція	Відносини з клієнтами	Сегментація клієнтів
Постачальники сировини	Виготовлення кондитерських виробів	В кондитерський можна скуштувати не тільки солодкі вироби а й провести час з котиком	Діятимуть знижки на товар	- Підлітки від 14 років - Сімейні пари - Студенти - Ділові партнери
	<b>Ключові ресурси</b> Фінансові Інтелектуальні Матеріальні		<b>Канали</b> Кондитерська	
<b>Структура затрат</b> Вартість сировини, витрати на заробітною плату, витрати на обладнання та матеріали, рекламна компанія, електроенергія.			<b>Потоки доходів</b> Отримуватиме прибуток від націнки на продуктах харчування та за рахунок надання послуг з приготування десертів та кави.	

*Джерело: сформовано автором*

Підприємство буде застосовувати цінову політику проникнення. Суть такої політики – у пропонуванні споживачу товарів та послуг з невисокою ціною, щоб

якнайшвидше зацікавити покупців. Встановлення ціни є дуже важливим для цільової аудиторії, адже основна мета відвідування кафе – пограти з котиками, а не замовити їжу. Тому споживачі повинні знати, що зможуть зробити замовлення за невисоку вартість.

Для підтримки постійних відвідувачів та залучення нових, пропонується розробити програму лояльності та реалізовувати активну маркетингову політику стимулювання збуту:

- 1) Бонусні знижки – знижки для постійних покупців. Накопичуються бонуси і клієнт зможе за них купити продукцію.
- 2) Знижка на основний товар, за умови, що разом з ним буде проданий додатковий товар, який доповнює його (наприклад, при замовленні кави з десертом знижка буде на десерт.) Але у покупця є право відмовитися від додаткового товару.

Щоб про заклад дізналося якомога більше потенційних відвідувачів, потрібно активно займатися рекламними комунікаціями. Найбільш ефективними інструментами для реклами кафе «М'ята» будуть:

- Буклети.
- Зовнішня реклама (щити та банера).
- Інтернет (соц. мережі та пошукові системи).

Найбільш ефективним каналом розповсюдження реклами є Інтернет, а саме:

- контекстна реклама Google – щоб сайт показувався самий перший в пошуковій системі;
- таргетована реклама в соц. мережах Instagram та Facebook;
- реклама у блогерів в мережі Instagram.

Для аналізу сильних та слабких сторін кафе «М'ята», а також загроз і можливостей у розвитку, проведено SWOT-аналіз, табл. 2.2.

Таблиця 2.2 – SWOT аналіз кафе «М'ята»

<p style="text-align: center;"><b>Сильні сторони</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Асортимент продукції</li> <li>- Унікальна пропозиція</li> <li>- Розташування</li> <li>- Окремі зали ( з тваринами та без)</li> <li>- Затишна обстановка</li> <li>- Сучасне обладнання на кухні</li> <li>- Наявність парковки</li> <li>- Наявність безкоштовного доступу до інтернет</li> <li>- Прямі поставки сировини за оптовими цінами</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Слабкі сторони</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Маловідомість</li> <li>- Залежність від постачальників сировини</li> <li>- Можлива антиреклама</li> <li>- Націнка на ціни</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Можливості</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Розширення кафе</li> <li>- Збільшення асортименту продукції</li> <li>- Відкриття кондитерської в інших частинах міста</li> <li>- Залучення нових клієнтів з допомогою великої маркетингової компанії</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Загрози</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Не стабільна ситуація в країні</li> <li>- Поява нових конкурентів</li> <li>- Не зацікавленість клієнтів</li> <li>- Зростання цін на сировину</li> <li>- Зниження загального рівня купівельної спроможності</li> </ul>

*Джерело: сформовано автором*

Як видно з аналізу у кондитерської наявні всі ресурси для успішного функціонування на ринку. Найбільшою загрозою є нестабільна ситуації в країні ( нові правила для функціонування кондитерської, несприятлива політика держави). Але на сьогоднішній день сильних сторін достатньо щоб зацікавити відвідувачів: широкий асортимент продукції високої якості, високий рівень обслуговування, вдале місце розташування. Кафе зможе утримувати клієнтів, пропонуючи їм додаткові послуги та знижки, впроваджуючи ефективну програму лояльності

## 2.2 Ресурсне забезпечення реалізації ідеї

Для реалізації підприємницької ідеї відкриття кафе «М'ята» необхідно 335 950 грн. інвестицій (тільки ремонт, облаштування приміщення). Структура фінансування проєкту наведена в таблиці 2.3. Загальна сума 482 950 грн.

Таблиця 2.3 – Грошові кошти на запуск проєкта

Грошові кошти	Всього
Власні, грн	482950

*Джерело: сформовано автором*

Для того щоб відкрити у Києві кондитерську з залом необхідно включити такі витрати на:

- оренду приміщення – 58 000 грн. на місяць;
- заробітна плата працівникам (щомісяця, 12 осіб) – 171000 грн.;
- ремонт, облаштування приміщення, придбання інвентаря – 217 950 рн.;
- реклама-10000 грн./місяць.;
- сировина- 25000 грн.;
- інші витрати – 10 000 грн.

У табл. 2.4 надано розподіл інвестицій на відкриття кафе.

Таблиця 2.4 – Розподіл інвестицій на відкриття кафе «М'ята»

№ з/п	Інвестиції	Вартість, грн
1	Облаштування приміщення	88 650
2	Облаштування кухні	82 300
3	Придбання кухонного інвентаря	47 000
4	Витрати на операційну діяльність, інше	118 000
5	Всього:	335 950

*Джерело: сформовано автором*

З таблиці видно, що найбільша кількість інвестицій припадає на облаштування приміщення. Всього сума всіх інвестицій складає 335 950 грн. (табл.2.5).

Основна діяльність будь-якого закладу ресторанного господарства полягає у приготуванні з продовольчої сировини страв і кулінарних виробів з подальшим їх продажем. Щоб відвідувачі поверталися до закладу повинна бути приємна та затишна обстановка.

Нашими фірмовими виробами будуть різні види тістечок, а також кавовий напій «Кавова втіха», в ньому поєднується смак гарячого шоколаду та кавових зерен. Крім цього у кондитерській буде великий асортимент чаю, лимонадів та солодошів. Обов'язковою умовою для клієнтів є замовлення їжі або напою.

Таблиця 2.5 – Розподіл інвестицій кондитерської

<i>Облаштування приміщення</i>								РАЗОМ
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
ЗАГАЛЬНЕ				81150		9000		<b>88650</b>
Стіл обідній	1 700	шт.	2	3400	2	3400	4	88500
Настільна лампа	1 500	шт.	4	6000	0	0	4	6800
Стільці	700	шт.	8	5600	8	5600	16	6000
предмети інтер'єру	6 000	шт.	1	6000	0	0	1	11200
касовий апарат	4 000	шт.	1	4000	0	0	1	6000
логотип, ноутбук та телефон	25 000	шт.	1	25000	0	0	1	4000
вітрина для тістечок	15 000	шт.	1	15000	0	0	1	25000
заміна дверей	2 500	шт.	2	5000	0	0	2	15000
шафа	8 000	шт.	1	8000	0	0	1	5000
ліжко для котів	500	шт.	3	1500	0	0	3	8000
дряпаки	250	шт.	2	500	0	0	2	500
миски для котів	100	шт.	6	600	0	0	6	600
лотки для котів	150	шт.	3	450	0	0	3	450
іграшки для котів	1 000	шт.	1	100	0	0	1	100
<i>Облаштування кухні</i>								
ЗАГАЛЬНЕ				82300		0		<b>82300</b>
Кухонна мийка	1 800	шт.	1	1800	0	0	1	1800
Бак для відходів	750	шт.	1	750	0	0	1	750
Кухонний процесор	12 250	шт.	1	12250	0	0	1	12250

## Продовження таблиці 2.5

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Мікрохвильова піч	6 000	шт.	1	6000	0	0	1	6000
Морозильний шкаф	13 500	шт.	1	13500	0	0	1	13500
Пекарський шкаф	8 500	шт.	1	8500	0	0	1	8500
Плита електрична	10 000	шт.	1	10000	0	0	1	10000
Полка	2 500	шт.	4	10000	0	0	4	10000
Холодильний шкаф	9 500	шт.	1	9500	0	0	1	9500
Робочі поверхні	2 000	шт.	5	10000	0	0	5	10000
<i>Придбання кухонного інвентаря</i>		шт.		0				
<b>ЗАГАЛЬНЕ</b>				33700		31100		<b>47000</b>
Мороженица	2 000	шт.	1	2000	0	0	1,0	2000
Барний комбайн	7 500	шт.	1	7500	0	0	1	7500
Апарат для приготування гарячого шоколаду	3 500	шт.	1	3500	0	0	1	3500
Вафельниця	5 000	шт.	1	5000	0	0	1	5000
Ваги	500	шт.	1	500	1	1250	2	1000
Міксер	4 300	шт.	1	4300	1	8600	2	8600
Соковижималка	2 400	шт.	1	2400	0	0	1	2400
Тістозамішувач	8 500	шт.	1	8500	1	21250	2	17000
<i>Витрати на операційну діяльність, інше</i>				0				
<b>ЗАГАЛЬНЕ</b>				118000		0		<b>118000</b>
витрати на перший місяць роботи	2 000	0	1	2000	0	0	1	2000
витрати за орендну плату	58 000	0	2	116000	0	0	2	116000

*Джерело: сформовано автором*

У кондитерській все обладнання ділиться на дві групи: для тварин та людей. Перша група складається з мисок для тварин, лежанок, іграшок, кігтеточок, лотків для туалету, необхідних предметів для догляду та утримання кішок. Друга група включає всі що потрібно для звичайної кондитерської: обладнання на кухню, столи та стільці шафи для зберігання продукції та інші предмети інтер'єру.

Устаткування, посуд та меблі купуються у постачальника, який надає комплексні рішення в сфері організації громадського харчування. До постійних витрат відносяться: заробітна плата працівників, нарахування на заробітну плату, амортизація, маркетинг, орендна плата приміщення, витрати на сировину, комунальні послуги, оплата інтернету, непередбачувані постійні виплати, банківські послуги, канцелярські витрати, їжа для котів та наповнювач. До змінних: витрати на кухонний посуд, рідке мило, миючі засоби, рушники. Отже з таблиці видно, всього і змінних і постійних витрат вийшло 3644693 грн. Постійні витрати переважають змінні.

Таблиця 2.6 – Постійні та змінні витрати

№ з/п	Стаття витрат	2023 р.									Всього 2023 р.
		січ.	лют.	бер.	квіт.	трав.	черв..	лип.	серп.	вер.-груд.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Постійні витрати	300720	317618	286318	312993	317993,0	281693,0	312993,0	312993,0	1201372,0	3644693,0
1.1.	Заробітна плата	171000	171000	171000	171000	171000	171000	171000	171000	684000	2052000
1.2.	Нарахування на зарплату	37620	37620	37620	37620	37620	37620	37620	37620	150480	451440
1.3.	Амортизація	0	6898,0	6898,0	7273,0	7273,0	7273,0	7273,0	7273,0	29092,0	79253,0
1.4.	Маркетинг	0	10000	5000	5000	10000	0	5000	5000	20000	60000
1.5.	Орендна плата	58000	58000	58000	58000	58000	58000	58000	58000	232000	696000
1.6.	Витрати на сировину	25000	25000	0	25000	25000	0	25000	25000	50000	200000
1.7.	Комунальні послуги	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	20000	60000
1.8.	Оплата інтернету	500	500	500	500	500	500	500	500	2000	6000
1.9.	Непередбачувані постійні витрати	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	4000	12000
1.10.	Канцелярські витрати	300	300	0	300	300	0	300	300	600	2400
1.11.	Їжа для котів та наповнювач	1000	1000	0	1000	1000	0	1000	1000	1000	7000

## Продовження таблиці 2.6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.12	ЄП	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300	5200	15600
2	Змінні витрати	30700	600	600	700	700	500	700	600	2800	37900
2.1.	Витрати на кухонний посуд	30000									30000
2.2.	Рідке мило	100	100		100	100		100	100	400	1000
2.3.	Туалетний папір, серветки, паперові рушники	100		100	100	100		100		400	900
2.4.	Миючі засоби	500	500	500	500	500	500	500	500	2000	6000
2.7.	Всього:	331420	318218	286918	313693	318693,0	282193,0	313693,0	313593,0	1204172,0	3682593,0

*Джерело: сформовано автором*

### РОЗДІЛ 3

## ОБГРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ РЕАЛІЗАЦІЇ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ІДЕЇ

### 3.1. Організаційні аспекти реалізації підприємницької ідеї

Персонал закладу буде складатись з директора, двох бухгалтерів, які також виконуватимуть обов'язки адміністратора, повара-кондитера, двох помічників повара, два продавця які ще будуть наглядати за котиками, двох офіціантів та двох прибиральниць.

Обов'язки персоналу:

Директор (власник): організовує всю роботу підприємства несе повну відповідальність за його стан і стан трудового колективу, розпоряджається майном підприємства, укладає договори, шукає постачальників матеріалу, відповідає за збут продукції, видає накази по підприємству відповідно до трудового законодавства, приймає та звільняє працівників, застосовує заходи заохочення і накладає стягнення на працівників підприємства, відкриває в банках рахунки підприємства.

Бухгалтер, який також виконує обов'язки адміністратора, керує роботою з планування та економічного стимулювання на підприємстві, підвищує продуктивності праці. Він повинен досконало знати та орієнтуватися в законодавстві, а також майстерно володіти знаннями в сфері бухгалтерського обліку, перевіряти абсолютно всі аспекти фінансових звітів іноді двічі задля з'ясування, до яких змін вдаватися і де саме необхідно внести корективи. Він повинен розробити фінансовий план, слідкувати за тим, щоб фінансові звіти не мали помилок. Всі закони та правила повинні строго втілюватись в звітах. Бухгалтер відповідальний за перевірку рахунків та має бути обізнаним щодо всіх фінансових дій компанії для забезпечення порядку в фінансах.

Вимоги: вища освіта та здатність на практиці довести свою експертність. Завдання адміністратора полягають у слідкуванні за порядком у залах, консультуванні відвідувачів з питань, які у них виникають, запобіганні і ліквідації конфліктних ситуацій, управлінні підлеглими. Так як у кондитерській будуть коти, то адміністратор повинний пильніше оглядати приміщення закладу. Стаж роботи на цій посаді не менше 2-х років.

Пекар-кондитер: несе відповідальність за: випуск високоякісної продукції та її вдосконалення, розробки нових видів продукції, впровадження у виробництво новітніх досягнень науки і техніки, механізації та автоматизації виробничих процесів, дотримання встановленої технології, використання новітньої техніки і технології, здійснює оперативний контроль за ходом виробництва, здійснює контроль за комплексністю і якістю готової продукції, організовує контроль за якістю надходить на підприємство сировини, матеріалів, напівфабрикатів та ін., так як якість продукції є визначальний в загальній оцінці результатів діяльності трудового колективу.

Вимоги до офіціантів такі:

- Обслуговує споживачів.
- Готує зал до обслуговування.
- Отримує посуд, прибори, білизну і здає їх після закінчення зміни.
- Прибирає столи.
- Здійснює попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування.
- Надає споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв, рекомендує напої до страв, подає їх на столи.
- Розраховується із споживачами, виписує рахунок на бланку встановленої форми.
- Здає виручку в касу підприємства в установленому порядку.

Касир повинен знати та застосовувати у діяльності:

- правила документообігу і технологію оброблення облікової інформації на підприємстві, нормативно-правові акти щодо ведення касових операцій, обліку цінних паперів;

- правила експлуатації обчислювальної техніки.

Він здійснює операції, пов'язані з прийманням та видаванням готівкових грошових коштів через касу підприємства, зберігає всі прийняті цінності.

Так як продавець буде наглядати за котиками то він має такі ще обов'язки:

- Знати, як поводити себе з котами.
- Слідкувати за графіком обстеження тварин у ветеринара.
- Готувати їжу для тварин.
- Слідкувати, щоб у котів завжди була вода.
- Складати правила поведінки з тваринами у кондитерській.
- Розповідати цікаві факти про котів гостям.
- Раз в годину перелічувати пухнастих мешканців кондитерської.
- Прибирати за тваринами.

Завдання прибиральниці полягають у тому, щоб вона підтримувала порядок в службових приміщеннях та в основному, прибирала та дезінфікувала санвузли, дотримувалася санітарно-гігієнічних норм, витирала пил та меблі по всіх приміщеннях кондитерської. Схема організаційної структури кондитерської представлена на рис. 3.1.

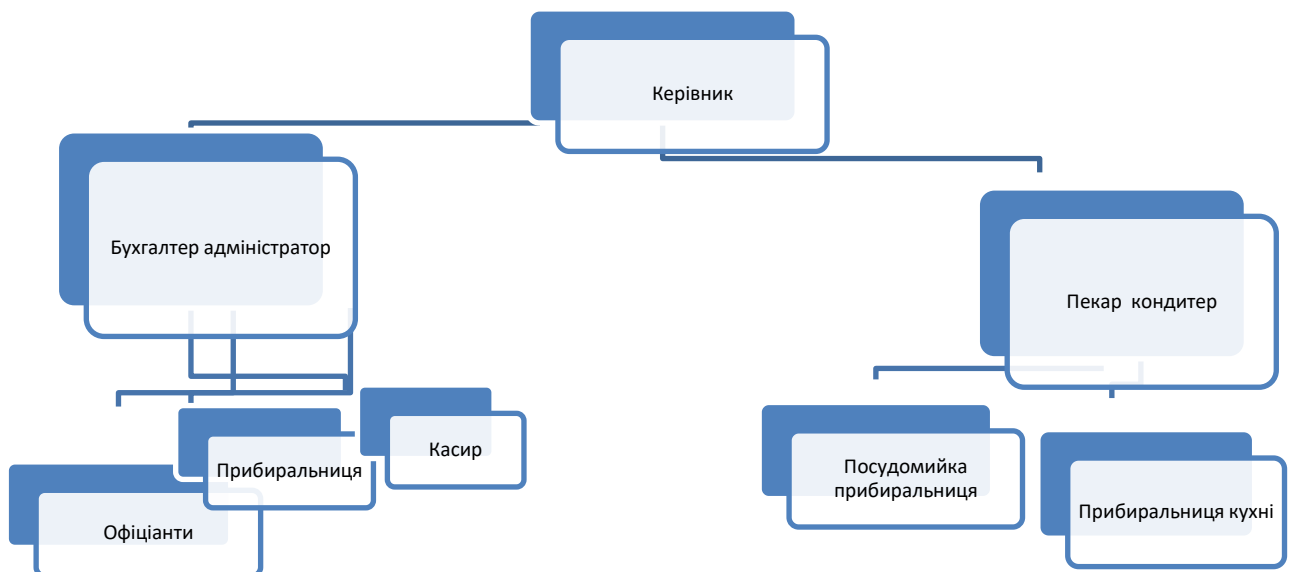


Рисунок 3.1 – Організаційна структура кафе «М'ята»

Джерело: сформовано автором

Загальні вимоги до персоналу наступні:

1. Повинні любити котів.
2. Не мають алергічних реакцій на шерсть та інші подразники.
3. Наявність досвіду роботи.
4. Комунікабельність.
5. Робота повинна приносити задоволення, а власник кондитерської має про це подбати.

У таблиці 3.1 показано заробітна плата всіх працівників кондитерської.

Таблиця 3.1 – Заробітна плата працівників

Працівники	Оклад	Години роботи	Ставка збору,%	Разом
Директор	30000	144	0,22	36600
Бухгалтер-адміністратор 1	20000	120	0,22	24400
Бухгалтер-адміністратор 2	20000	120	0,22	24400
Повар-кондитер	15000	120	0,22	18300
Помічник повара 1	12000	120	0,22	14640
Помічник повара 2	12000	120	0,22	14640
Офіціант 1	12000	240	0,22	14640
Офіціант 2	12000	180	0,22	14640
Продавець 1	10000	180	0,22	12200
Продавець 2	10000	180	0,22	12200
Посудомийка-прибиральниця	9000	180	0,22	10980
Прибиральниця-посудомийка	9000	180	0,22	10980

*Джерело: сформовано автором*

Ставка збору це – 22% ставка нарахування на заробітну плату / ЄСВ

Разом директор =  $(30000 \cdot 0,22) + 30000 = 36600$  грн.

Разом бухгалтер-адміністратор =  $(20000 \cdot 0,22) + 20000 = 24400$  грн.

Разом повар-кондитер =  $(15000 \cdot 0,22) + 15000 = 18300$  грн.

Разом помічник повара та офіціант=  $(12000 * 0,22) + 12000 = 14640$  грн.

Разом продавець=  $(10000 * 0,22) + 10000 = 12200$  грн.

Разом посудомийка-прибиральниця=  $(9000 * 0,22) + 9000 = 10980$  грн.

Разом фонд заробітної плати персоналу складає 186 660 грн. Кафе «Мята» буде працювати 12 годин кожного дня. Повара будуть працювати позмінно. Всі інші за годинами. Графік виходів працівників можна побачити в додатку А.

WBS - це основна дія, що робиться в кожному проекті, і є основою проекту. WBS також називається структурою розбиття на роботу. WBS є основним компонентом в управлінні проектами. WBS використовується для керівництва проектом і дає чітке уявлення про структуру проекту.

WBS-структура проекту створення кондитерської:

- 1 Розробити бізнес план, статут, визначитися з метою та цілями проекту.
- 2 Домовитися з партнером про фінансування, заключити догові на оренду, облаштувати приміщення.
- 3 Розрахувати потреби в сировині та потреби споживачів, знайти постачальників, заключити договори на поставку товарів, сировини.
- 4 Зареєструвати бізнес – зареєструватися, отримати від документи для відкриття, дозволи.
- 5 Взяти кредит в банку.
- 6 Набір персоналу- пошук працівників, провести співбесіди.
- 7 Провести рекламну компанію- замовити логотип, візитки, провести рекламу в інтернеті.
- 8 Робота з клієнтами та контроль проектом.

Матриця відповідальності забезпечує опис і узгодження структури відповідальності за виконання пакетів робіт. Вона являє собою форму опису розподілу відповідальності за реалізацію робіт по проекту, із зазначенням ролі кожного з підрозділів в їх виконанні. У таблиці 3.2 наведена матриця відповідальності з організації відкриття кафе «М'ята».

Таблиця 3.2 – Матриця відповідальності

	Директор (засновник)	Додаткові працівники
Розробити бізнес план	X	
Визначитися з метою та цілями	X	
Домовитися з партнером	X	
Визначитися з приміщенням	X	
Підписати договір на оренду	X	
Облашт. приміщ.		X
Розрахувати потреби в сировині	X	
Знайти постачальників сировини	X	
Заклучити договір на поставки сировини	X	
Зареєструвати бізнес	X	
Взяти кредит в банку	X	
Знайти працівників	X	
Провести рекламну компанію	X	
Робота з клієнтами		X (працівники закладу)
Контроль кондитерської	X	

*Джерело: сформовано автором*

Словник –WBS може бути розширений додаванням інформації про код виконавця, обсяг робіт, витрат, ресурсів та обмежень за часом. Таким чином ми

отримуємо CTR-каталог CTR-словник « (Cost – Time – Resources, або CTR). Цей словник визначає елементи та облік затрат. Це гарантує розуміння кожним залученим до проєкту значення і змісту кожного з елементів WBS або OBS (табл. 3.3).

Таблиця 3.3 – CTR-словник

Зміст роботи	Затрати, грн	Тривалість, дні	Необхідні ресурси
Розробка бізнес плану	-	31	Директор
Знаходження постачальників та укладання договорів	Договірна	62	Директор
Отримання дозволів на ведення бізнесу	5000	31	Необхідні документи
Зареєструвати бізнес	700	5	Необхідні документи
Заклучити договір на оренду приміщення	Сума оренди	5	Необхідні документи
Закупка та облаштування приміщення	Витрати на обладнання	124	Додаткові працівники
Знаходження персоналу	-	31	Директор
Проведення рекламної кампанії	Витрати на рекламу	31	Директор

*Джерело: сформовано автором*

Діаграма Ганта – це інструмент управління проєктами, що ілюструє план проєкту. Зазвичай вона складається із двох частин: у лівій частині наведено список завдань, а у правій — тимчасова шкала зі смугами, що зображають роботу. Діаграма Ганта також може включати дати початку та завершення завдань, контрольні точки, залежності між завданнями та виконавцями. В таблиці 3.4 показана діаграма Ганта кондитерської.

Таблиця 3.4 – Діаграма Ганта

	Поча ток етапу	Кінець етапу	2022/2023											
			бе р	кві т	тр а	че р	лип р	се р	вер	жов	лист	гр у	сі ч	лю т
Розробка бізнес плану	20.03. 2022	20.04.2 022	■											
Знаходженн я постачальни ків та укладання договорів	20.04. 2022	20.06.2 022		■										
Отримання дозволів на ведення бізнесу	20.06. 2022	20.07.2 022				■								
Зареєструва ти бізнес	20.07. 2022	25.07.2 022					■							
Заклучити договір на оренду прим.	25.07. 2022	01.08.2 022					■							
Закупка та облаштуван ня приміщення	01.08. 2022	01.12.2 022					■							
Знаходженн я персоналу	01.12. 2022	01.01.2 023										■		
Проведення рекламної кампанії	01.01. 2023	01.02.2 023											■	

Джерело: сформовано автором

Отже з таблиці видно, що розробка проекту кондитерської почнеться в кінці березня 2022 року, найдовший за часом етап це закупка та облаштування приміщення він триватиме 3 місяці. Функціонувати кондитерська зможе з нового року в січні.

Сітковий графік - це графічне подання робіт проекту, яке відбиває їх послідовність та взаємозв'язок. Для його побудови потрібно мати таку

інформацію: список робіт; логічні зв'язки між ними. Сіткове планування полягає у створенні логічних діаграм послідовності виконання проектних робіт — сіткових графіків — і визначенні тривалості цих робіт та проекту в цілому з метою подальшого контролю.

Застосування сіткового планування допомагає відповісти на такі запитання:

- Скільки часу потрібно на виконання усього проекту?
- У який час мають розпочинатися та закінчуватися окремі роботи?
- Які роботи є «критичними» і повинні виконуватися точно за графіком, аби не зірвати строки виконання проекту у цілому?
- На який термін можна відкласти виконання «некритичних» робіт, щоб це не вплинуло на строки виконання проекту?

Схематично зображено порядок відкриття кондитерської на рисунку 3.2.

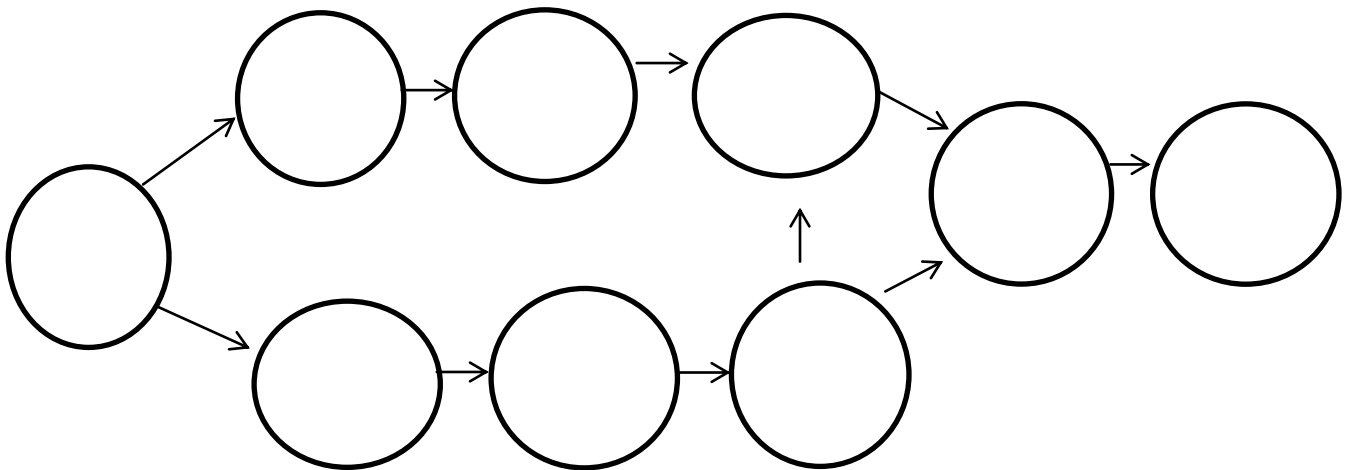


Рисунок – 3.2 Сітковий графік

*Джерело: сформовано автором*

РБП- Розробка бізнес плану.

ЗП та УД - Знаходження постачальників та укладання договорів.

ОД на ВБ - Отримання дозволів на ведення бізнесу.

ЗБ - Зареєструвати бізнес.

ЗД на ОП - Заключити договір на оренду приміщення .

ВР в Б - Відкриття рахунку в банку.

З та ОП- Закупка та облаштування приміщення.

ЗП- Знаходження персоналу.

ПРК- Проведення рекламної кампанії.

### 3.2 Економічні аспекти реалізації підприємницької ідеї

Мета будь якого бізнесу - бути ефективним. Прибуток та показники рентабельність є одними з головних показників ефективності.

Для того щоб дізнатися прибуток від кондитерської, розрахували приблизну сукупну виручку від продажу товарів за рік та подали її у вигляді таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Сукупна виручка від проданих товарів за рік діяльності кафе.

Показники	За перший квартал	За другий квартал	За третій квартал	За четвертий квартал
1	2	3	4	5
Кількість проданих: легке тістечко зі збитих білків з додаванням ягід	900	800	1000	900
Ціна	65	65	65	65
Кількість проданих: бісквітні тістечка «макове»	740	760	760	740
Ціна	70	70	70	70
Кількість проданих: медовик	920	940	930	930
Ціна	70	70	70	70
Кількість проданих: сметанник	960	960	970	950
Ціна	70	70	70	70
Кількість проданих: тістечка з фруктово-ягідною начинкою	975	975	970	980
Ціна	70	70	70	70
Кількість проданих: тістечка з горіховою начинкою	980	970	970	980
Ціна	70	70	70	70

Продовження таблиці 3.5

1	2	3	4	5
Кількість проданих: торти бісквітної-кремові на вершковому маслі або сметані	630	630	630	630
Ціна	100	100	100	100
Кількість проданих: чизкейки	750	750	750	750
Ціна	65	65	65	65
Кількість проданих: штруделі	630	630	630	630
Ціна	65	65	65	65
Кількість проданих: желейні десерти	915	915	915	915
Ціна	65	65	65	65
Кількість проданих: морозиво	915	915	915	915
Ціна	65	65	65	65
Кількість проданих: чай, кава, свіжовичавлені соки	960	960	960	960
Ціна	65	65	65	65
Кількість проданих: гарячий шоколад	750	750	750	750
Ціна	65	65	65	65
Кількість проданих: вироби на замовлення (торти)	300	300	300	300
Ціна	150	150	150	150
Всього	3 490 120			

*Джерело: розроблено автором*

Як видно з таблиці, сукупна виручка витрат склала 3 490 120грн. Середній продаж товару склав 3 775 шт.

Для того щоб відкрити у Києві кондитерську за рік для кафе необхідно:

- ремонт, облаштування приміщення, придбання інвентаря – 217 950 рн.;

- постійні та змінні витрати у розмірі – 3 884 943 грн. Загальна сума витрат за 2024 рік склала – 3 660 115 грн., за 2025 рік склала 3 606 445 грн.

Всього за 1 рік: 4 102 893 грн.

Більшу частину витрат підприємства складає заробітна плата працівників, це означає високу працемісткість підприємства та орендна плата. Надалі, щоб розрахувати чи буде наше підприємство прибутковим ми розрахували чистий прибуток. Чистий прибуток показує кількість коштів, які ми можемо отримати за рік. Також, нами були розраховані грошові потоки підприємства на 3 роки, визначено ставку дисконтування на рівні 6% .

Таблиця 3.6 – Дані для розрахунку показників ефективності реалізації проекту

Показники	1 рік	2 рік	3 рік
Інвестиції, грн	482 950	334 275	-
Грошовий потік (CF), грн.	-	-	1 165 774
DM(6%)	1	0,943	0,890
Дисконтовані інвестиції (DI)	482 950	315 221	-
Дисконтовані грошові потоки (DCF)	-	-	1 037 538
DM (20%)	1	0,833	0,694
Дисконтовані інвестиції (DI <sub>2</sub> )	482 950	262 579	
Дисконтовані грошові потоки (DCF <sub>2</sub> )	-	-	720 051

*Джерело: розроблено автором*

Показник Net present value, або NPV інвестиційного проекту дозволяє визначити, який дохід отримає інвестор в грошовому вираженні внаслідок своїх інвестицій. Доцільність реалізації проекту з погляду його ефективності можна оцінювати за допомогою чистої приведеної вартості (NPV), під якою розуміють приріст чистих активів фірми за рахунок реалізації проекту (3.1)

$$NPV = \sum_{i=1}^n CF_i * DM_i - \sum_{i=1}^n I_i * DM_i \quad (3.1)$$

Або

$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{CF_t}{(1+k)^t} - \sum_{t=1}^n \frac{I_t}{(1+k)^t} \quad (3.2)$$

де  $CF_i$  - грошовий потік  $i$ -го розрахункового року;

$I_i$  - сума інвестицій  $i$ -го розрахункового року;

$t$  - тривалість інвестиційного періоду;

$k$  - дисконтна ставка (коефіцієнт дисконтування)

$$NPV = 1\,037\,538 - (482\,950 + 315\,221) = 239\,367 \text{ грн.}$$

Отже,  $NPV > 0$ .

NPV-розрахунок демонструє величини більше нуля, отже, інвестиції прибуткові. Причому, чим більше число NPV, тим більше, за інших рівних, очікуване значення прибутку. З огляду на, що дохід кредиторів зазвичай буває фіксованим, все, що проект принесе понад нього, належить акціонерам - з позитивним NPV акціонери зароблять.

Індекс дохідності інвестицій - це відносний показник ефективності інвестицій. Правило індексу прибутковості полягає в тому, що слід приймати інвестиційні проекти, які мають PI більшим за одиницю.

Індекс дохідності інвестицій (PI) розраховується за формулою (3.3):

$$PI = \frac{\sum_{i=1}^n \frac{CF_i}{(1+k)^i}}{\sum_{i=1}^n \frac{I_i}{(1+k)^i}} \quad (3.3)$$

де  $CF_i$  - грошовий потік  $i$ -го розрахункового року;

$I_i$  - сума інвестицій  $i$ -го розрахункового року;

$t$  - тривалість інвестиційного періоду;

$k$  - дисконтна ставка (коефіцієнт дисконтування)

$$PI = 1\,037\,538 / (482\,950 + 315\,221) = 1,3$$

Отже,  $PI > 1$ , проект можна вважати ефективним.

Внутрішня норма прибутковості інвестиційного проекту IRR - це величина ставки дисконту, досягаючи якої сукупна теперішня вартість вкладень в проект, що називається грошовими потоками або чистою приведеною вартістю (позначається як «NPV») дорівнює «0».

Внутрішня норма прибутковості інвестиційного проекту розраховується за формулою:

$$IRR = \alpha_1 + \frac{NPV_{\alpha_1}}{NPV_{\alpha_1} - NPV_{\alpha_2}} * (\alpha_2 - \alpha_1) \quad (3.4)$$

де  $\alpha_1$  і  $\alpha_2$  — відповідні значення дисконтних ставок, за яких  $NPV_{\alpha_1} > 0$ ,  $NPV_{\alpha_2} < 0$ .

Для розрахунку IRR, підвищмо дисконтну ставку до 20% для отримання від'ємного значення  $NPV_2$ :

$$NPV_2 = 720\,051 - (482\,950 - 262\,579) = -25\,478 \text{ грн.}$$

$$IRR = 6 + \frac{239\,367}{239\,367 - (-25\,478)} * (20 - 6) = 6 + \frac{239\,367}{264\,845} * 14 = 18,7\%$$

Точка беззбитковості - обсяг або рівень операцій, при якому сукупний дохід дорівнює сукупним витратам, тобто це точка нульового прибутку або нульових збитків (табл.3.7).

Розрахунок точки беззбитковості дозволяє:

- визначити оптимальну вартість реалізації виробленої продукції, виконання робіт або надання послуг;
- розрахувати, в які терміни окупиться новий проект. Тобто визначити момент, коли отримані доходи стануть більше витрат підприємства;
- стежити за змінами показника точки беззбитковості, для того, щоб встановити існуючі проблеми в процесі виробництва і реалізації продукції, виконання робіт, надання послуг;
- проводити аналіз фінансового стану підприємства;
- дізнатися, як вплине зміна ціни на реалізовану продукцію, виконувани роботи, надані послуги або понесених витрат на одержувану в результаті виручку.

Таблиця 3.7 – Розрахунок точки беззбитковості

Показник	Од. вим.	Данні
1	2	3
Постійні витрати	грн.	302 174
Ціна 1 продукції	грн.	80

## Продовження таблиці 3.7

1	2	3
Точка беззбитковості або місячний обсяг продажу, після якого наступна продана одиниця (послуга) вже принесе прибуток:	од.	4 673
Точка беззбитковості або добовий об'єм продаж (в натуральному вираженні):	од.	156
Мінімальна величина дох. (виручки) за один місяць, що повністю покриє всі витрати на роботу бізнесу	грн	373 840

*Джерело: сформовано автором*

Іншими словами, під точкою беззбитковості розуміють такий момент, коли підприємство повністю покриє збитки і діяльність компанії почне приносити реальний прибуток.

В табл. 3.8 представлені дані для розрахунку точки беззбитковості.

Таблиця 3.8– Дані для розрахунку точки беззбитковості

Об'єм продаж, од.	Дохід (виручка), грн.	Постійні витрати, грн.	Змінні витрати, грн.	Загальна сума витрат, грн.	Прибуток (збиток), грн.
1258	100646	303 727	18 871	322 596	-221 950
1887	150969	303 727	28 307	332 032	-181 063
2516	201292	303 727	37 742	341 467	-140 175
3145	251615	303 727	47 178	350 903	-99 288
3774	301938	303 727	56 613	360 338	-58 401
4403	352261	303 727	66 049	369 774	-17 513
5032	402584	303 727	75 484	379 209	23 374

*Джерело: сформовано автором*

Об'єм продаж (1258) = Середній об'єм продаж /3= 3774/3.

(1887)= попередній+ поза попередній\*0,5= 1258+1258\*0,5.

Дохід (виручка) =( об'єм продаж \* на ціну 1 продукції) 1258\*80.

Постійні витрати (303 725)- це середнє значення всіх постійних витрат за 2022 рік.

Дані про витрати взяті з таблиці 2.6.

Прибуток (збиток)= дохід (виручка)-загальна сума витрат = 1000646– 322596 =

= -221 950

На рисунку 3.3 зображені збірні дані точки беззбитковості.

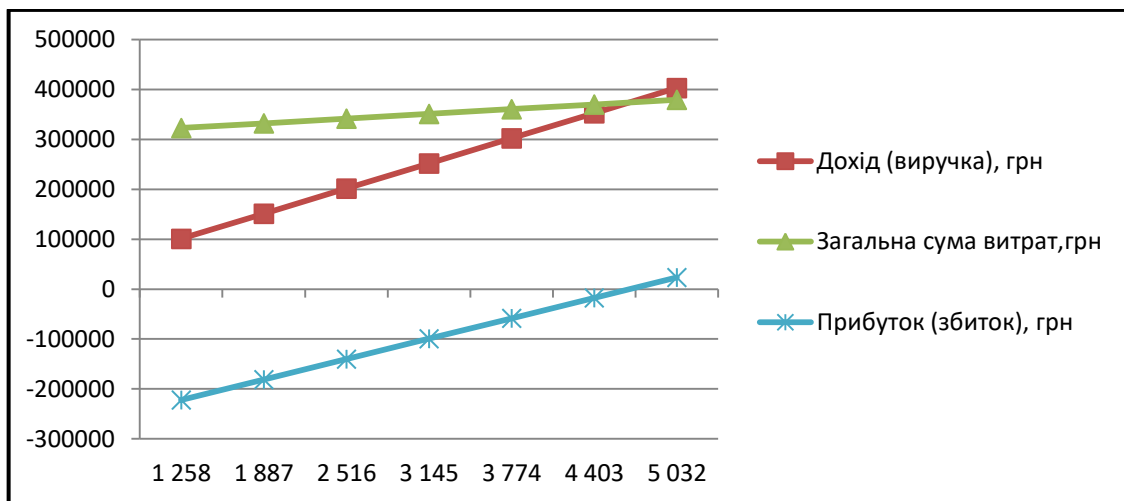


Рисунок – 3.3 Точка беззбитковості новоствореного підприємства.

*Джерело: сформовано автором*

Отже з таблиці видно, що на день кафе потрібно продавати 156 товарів по середній ціні 80 грн.

Розрахунок точки беззбитковості дозволяє:

- визначити оптимальну вартість реалізації виробленої продукції, виконання робіт або надання послуг;
- розрахувати, в які терміни окупиться новий проект. Тобто визначити момент, коли отримані доходи стануть більше витрат підприємства;
- стежити за змінами показника точки беззбитковості, для того, щоб встановити існуючі проблеми в процесі виробництва і реалізації продукції, виконання робіт, надання послуг;
- проводити аналіз фінансового стану підприємства;
- дізнатися, як вплине зміна ціни на реалізовану продукцію, виконувані роботи, надані послуги або понесених витрат на одержувану в результаті виручку.

Ризики які можуть виникнути перед відкриттям:

1 Неправильний розрахунок коштів для відкриття- недостатній капітал. Необхідно ретельно підготувати бізнес план всі витрати повинні ретельно прораховані. Для під страховки можна створити резервний фонд.

2 Неотримання потрібних ліцензій – дотримуватися всіх вимог для отримання ліцензії.

3 Форс-мажорні обставини (стихійні лиха, затримка ремонту чи обладнання)

4 Політична ситуація (проведення військових дій в країні)

5 Не знаходження або недовомленість з постачальниками продуктів.

Якщо віалізувати ризик за картою ризиків в класичному форматі Likelihood us Impast. Де до червоної зони відносяться найймовірніші ризики та з найсильнішим за ступенем впливу. До «червоної» зони потрапляють втрата не отримання ліцензій, політичний ризик, у «жовту» - не знаходження або недовомленість з постачальниками. І до «світло- жовтої»- неправильний розрахунок та форс-мажорні обставини.

## ВИСНОВКИ

Кондитерська – високоприбуткове підприємство, що має високі перспективи для подальшого розвитку. Маючи грамотний бізнес-план та бізнес ідею кондитерської, при наявності необхідних для реалізації проєкту інвестицій, вмілому керівництві, правильно підбраному розташуванні кафе, вірно обраному асортименті, це може бути дуже прибутково.

Можна зробити такі висновки з першого розділу. Ринок ресторанного бізнесу в Україні досить прибутковий та великий. Вже сама кондитерська буде добре функціонувати, а якщо ще беручи до уваги що кондитерська з котиками, а Україна ввійшла в топ-3 країн світу по кількості котів на одну людину. То клієнтів буде багато, любителі котиків будуть повертатися неодноразово, також впливатиме затишний дизайн, місце розташування та спокійна атмосфера. Оскільки таких закладів в місті не багато туристам та мешканцям буде цікаво завітати до закладу.

Щодо попиту на кондитерську продукцію, то варто відмітити, що вона співпадає з щільністю заселення регіонів і свідчить про те, що попит є стійким до локації та іманентний всім регіонам. Найбільшим попитом кондитерські вироби користуються на сході країни, що, перш за все, пов'язано з високою концентрацією промисловості та населення в регіоні, а отже, і найширшим асортиментом кондитерської продукції. Мешканці південного регіону споживають кондитерських виробів найменше, що, на мою думку, зумовлено особливостями клімату та невеликою кількістю дрібних виробників, представлених в регіоні.

Для новостворених закладів громадського харчування притаманна тенденція високого попиту на початковому етапі роботи, протягом якого кафе-кондитерська буде максимально завантажена.

Найкраще для кафе обрати організаційну правову форму – ФОП, а саме 2 групи. Потрібно отримати всі потрібні дозволи, сертифікати, обов'язково на тварину мати ветеринарний паспорт.

По другому розділу диплому можна зробити висновок, що для гарного прибутку основний наголос потрібно робити на шоколад, на розкрутку власних брендів та на введення новинок з незвичайними смаками, які можуть зацікавити покупців. Основними відвідувачами кондитерської будуть: будуть жінки бо сама жінки більше заводять котиків, також велика частина відвідувачів це сімейні пари з дітьми. Переважна кількість споживачів відноситься до вікової категорії – від 18 до 55 років (85%), з них – 67% жінки, 33% - чоловіки. Кондитерська запропонує своїм покупцям різноманітне меню з якісно приготовленою випічкою у великому асортименті також будуть різні солодощі та напої. Кондитерські вироби відрізнятимуться від продукції конкурентів оригінальністю - зовнішнім виглядом, привернемо увагу покупців високоякісним харчовим продуктом, використовуючи лише натуральні та екологічно чисті продукти при випіканні різних булочок, тістечок та тортів. Ринок кондитерських виробів має виражену сезонність, що відбивається на обсягах продажів і фінансові результати. У вихідні та святкові дні потрібно готуватися до великого напливу покупців, отже, збільшувати кількість продукції.

В третьому розділі доведено, що реалізувати кондитерську в Києві можливо ефективно. Відповідно до отриманих під час розрахунків даних, підприємство буде прибутковим. Внутрішня норма рентабельності 18,7 %. NPV склало 239 367 грн. Що не погано. Для реалізації проекту необхідно залучення власних коштів у сумі 482 950 грн.

## ПЕРЕЛІК ДРЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ

1. Діденко Є. О., Нянчур Б. С. Бізнес-планування та його роль у стратегічному управлінні підприємства. Київ, 2016. 78-81с.
2. HoReCa-УКРАЇНА: Ресторанний ринок України за 2020 рік. URL: <https://horeca-ukraine.com/restorannyj-rynok-ukrainy-za-2020-god>. (Дата звернення: 30.03.2021).
3. Гірняк Л.І., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. 2019. С. 71-76.
4. Мірошніченко О.А. Наслідки епідемії COVID-19 та карантинних заходів для провідних секторів економіки України. Київ– Харків, 2020. 66 с.
5. Святошинська районна в м. Києві адміністрація: Заклади громадського харчування 2022. URL: <https://svyat.kyivcity.gov.ua/content/zaklady-gromadskogo-harchuvannya.html>
6. Слово і діло: Ресторанний бізнес у цифрах: скільки закладів харчування у Києві та світових столицях . URL:<https://www.slovoidilo.ua/2021/05/24/infografika/biznes/restorannyj-biznes-syfrax-skilky-zakladiv-harchuvannya-kyuevi-ta-svitovykh-stolytsyah>.(Дата звернення 24.05.2021).
7. Опендатабот: Як почувають себе ресторани після року карантину та низки локдаунів? URL: <https://opendatabot.ua/analytics/spring2021-lockdown>. (Дата звернення 18.05.2021).
8. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Станом на 20 серпня 2002 р. Офіс. вид. zakon.rada. 2002.Ст.№ 219.
9. Про затвердження порядку утримання та розведення диких тварин, які перебувають у стані неволі або в напіввільних умовах. Станом на 29 грудня 2010р. . Офіс. вид. zakon.rada. 2010. Ст № 1384/18679.
10. Юридичний помічник: Solomia Vandyo. Перелік необхідних документів для відкриття закладу громадського харчування URL: <https://pomichnyk.org/dlya->

- yurydychnyh-osib/perelik-neobhidnyh-dokumentiv-dlya-vidkryttya-zakladu-hromadskoho-harchuvannya-v-2017-r.html .(Дата звернення 2017 рік).
11. ENTIRE LAW OMPNY: Чи потрібна печатка для ФОП URL: <https://absolute.kiev.ua/uk/news/478-chi-potribna-pechatka-dlya-fop.html>. (Дата звернення 19.09.2019).
  12. НВ Київ: Заклади які працюють у різних районах Києва під час війни. URL: <https://nv.ua/ukr/kyiv/kafe-ta-kav-yarni-u-kiyevi-yaki-pracyuyut-pid-chas-viyni-spisok-43-zaklady-menyu-novini-kiyeva-50229552.html>. (Дата звернення 18.04.2022).
  13. InVenture: Неля Онищенко. Чи варто інвестувати у громадське харчування у 2021 році? URL: <https://inventure.com.ua/analytics/articles/stoit-li-investirovat-v-obshepit-v-2021-godu>.
  14. Івашина Л.Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. Черкаси, 2018. 597-600 с.
  15. Компанія Вікторія: Держпродспожвслужба. Вимоги санітарного законодавства для закладів громадського харчування. URL: <https://www.victorija.ua/njvina/vymohy-sanitarnoho-zakonodavstva-dlya-zakladiv-hromadskoho-harchuvannya.html>. ( Дата звернення 28.02.2019).
  16. Костенюк Ю.Б. Сучасний стан кондитерського ринку в Україні. Донецьк: ДНУ ім. В. Стуса, 2018. С. 156-162.
  17. Хармідер Л.Д., Гончар Л.А., Зарецький В.О Дослідження споживчих переваг на ринку шоколаду. Дніпро: ДХТУ. Білорусь. Мінськ: ДЕУ , 2020. С. 159-164.
  18. Бойван Я. В. Стан та перспективи розвитку підприємств кондитерської галузі України. Вінниця: ВНТУ, 2019.
  19. Лазебна І. В. Ринок кондитерських виробів України. Товари і ринки. Київ: КНТЕУ, 2019 С. 67–76.
  20. Надія Левицька кондитерська справа в Україні. Переяслав-Хмельницький: НУХТ, 2020.
  21. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії та коронавірусу.

- Харків: ХДУХТ, 2020. С. 117-122.
22. Воловельська І.В., к.е.н., доцент, Калинковская Є., магістр, Гончарова А., магістр. Вісник економіки транспорту і промисловості № 59, 2017. С 265-270
23. Дем'яненко К. А. Тенденції розвитку кондитерського ринку України в сучасних умовах. Молодий вчений. 2016. № 9 (36). С. 45–50.
24. Заинчковский А. А., Новойтенко И. В., Слободян Н. Я. Тенденции развития кондитерского рынка Украины. Актуальні проблеми економіки. 2014. № 11 (161). С. 91–98.
25. Стрельникова Д. А. Сегментация украинского рынка кондитерских изделий. Економіка та держава. 2010. № 3. С. 69–71.
26. Соціальна відповідальність: навч. посіб. / [А.М. Колот, О.А. Грішнова, О.О. Герасименко та ін.]; за заг. ред. д.е.н., проф. А.М. Колота. Київ: КНЕУ, 2015. 519 с.
27. Лук'яненко Д.Г., Поручник А.М., Столярчук Я.М. Стратегії конкурентного розвитку у глобальній економіці: монографія / за заг. ред. А.М. Поручника та Я. М. Столярчук. Київ: КНЕУ, 2016. 331 с.
28. Репіна І. М. Активи підприємства: таксономія, діагностика та управління: монографія. Київ: КНЕУ, 2012. 274 с.
29. Фролова Т. О. Інвестиційні корпоративні стратегії в умовах глобалізації: монографія. Київ: КНЕУ, 2012. 426 с.
30. Ліга.Бізнес: Війна «вбила» ресторанний бізнес Києва. URL:<https://biz.liga.net/ekonomika/prodovolstvie/article/bolshe-sladkogo-kallor>. (Дата звернення 2022 рік).





## метадані

### Заголовок

ОБҐРУНТУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ІДЕЇ ВІДКРИТТЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ

### Автор

Литвин Юлія Валеріївна

### Науковий керівник

к.е.н., доц. Мельникова О.А.

### підрозділ

кафедра бізнес-економіки та підприємництва

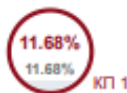
## Перелік можливих спроб маніпуляцій з текстом

У цьому розділі Ви можете знайти інформацію щодо модифікації тексту, яка може бути спрямована на зміну результатів аналізу. Невидимі для особи, яка оцінює вміст документа у роздрукованій чи файльній формі, вони впливають на фрази, порівнявані під час аналізу тексту (включаючи передбачувані помилки), щоб приховати заповнення, а також підкріпити значення у звіті про подібність. Слід оцінити, чи є модифікації навмисними чи ні.

Заміна букв		2
Інтервали		0
Мікропробіли		74
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)		34

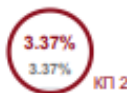
## Обсяг знайдених подібностей

Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.



25

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2



8551

Кількість слів



61432

Кількість символів

## Подібності за списком джерел

Прокрутіть список та аналізуйте, особливо, фрагменти, які перевищують КП 2 (позначено жирним шрифтом). Скористайтеся посиланням "Позначити фрагмент" та перегляньте, чи є вони короткими фразами, розкиданими в документі (випадкові схожості), численними короткими фразами поруч з іншими (мозаичний плагіат) або великими фрагментами без зазначення джерела (прямий плагіат).

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	<a href="https://stud.wiki/sport/3c0b65635a3ad78b4d43b88521216d27_0.html">https://stud.wiki/sport/3c0b65635a3ad78b4d43b88521216d27_0.html</a>	65	0.76 %
2	<a href="https://pomichnyk.org/dlya-yurydychnyh-osib/perelik-neobhidnyh-dokumentiv-dlya-vidkrytva-zakladu-hromadskoho-harchuvannya-v-2017-r.html">https://pomichnyk.org/dlya-yurydychnyh-osib/perelik-neobhidnyh-dokumentiv-dlya-vidkrytva-zakladu-hromadskoho-harchuvannya-v-2017-r.html</a>	62	0.73 %
3	<a href="http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=3460">http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=3460</a>	50	0.58 %
4	<a href="https://www.victorija.ua/dovidnik/dovidnyk-biznesmena-yak-vidkryty-zaklad-hromadskoho-harchuvannya.html">https://www.victorija.ua/dovidnik/dovidnyk-biznesmena-yak-vidkryty-zaklad-hromadskoho-harchuvannya.html</a>	31	0.36 %
5	<a href="http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=3460">http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=3460</a>	29	0.34 %
6	<a href="http://www.borovik.com/index_instruction.php?Gins=433&amp;lang_i=1">http://www.borovik.com/index_instruction.php?Gins=433&amp;lang_i=1</a>	26	0.30 %

## Продовження додатка Б

7	<a href="https://pomichnyk.org/dlya-yurydychnyh-osib/perelik-neobhidnyh-dokumentiv-dlya-vidkryttya-zakladu-hromadskoho-harchuvannya-v-2017-r.html">https://pomichnyk.org/dlya-yurydychnyh-osib/perelik-neobhidnyh-dokumentiv-dlya-vidkryttya-zakladu-hromadskoho-harchuvannya-v-2017-r.html</a>	25	0.29 %
8	<a href="https://revolution.allbest.ru/management/00455792_1.html">https://revolution.allbest.ru/management/00455792_1.html</a>	24	0.28 %
9	<a href="http://4ua.co.ua/economy/xb3bd78a5d43b89421316c36_0.html">http://4ua.co.ua/economy/xb3bd78a5d43b89421316c36_0.html</a>	23	0.27 %
10	Шушакова.docx	20	0.23 %

### з бази даних RefBooks (0.00 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
------------------	-----------	--

### з домашньої бази даних (0.15 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	Даниляк.docx 1/22/2019 Kyiv National Economic University named after Vadym Hetman KNEU (кафедра управління персоналом та економіки праці)	13 (1)	0.15 %

### з програми обміну базами даних (0.36 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	Шушакова.docx 5/10/2021 Publishing House "Helvetica" (Видавничий дім "Гельветика")	20 (1)	0.23 %
2	Фінансове забезпечення діяльності малих приватних підприємств .docx 11/27/2020 Sumy National Agrarian University (SNAU)	11 (1)	0.13 %

### з Інтернету (11.17 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	<a href="https://pomichnyk.org/dlya-yurydychnyh-osib/perelik-neobhidnyh-dokumentiv-dlya-vidkryttya-zakladu-hromadskoho-harchuvannya-v-2017-r.html">https://pomichnyk.org/dlya-yurydychnyh-osib/perelik-neobhidnyh-dokumentiv-dlya-vidkryttya-zakladu-hromadskoho-harchuvannya-v-2017-r.html</a>	123 (5)	1.44 %
2	<a href="http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=3460">http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=3460</a>	98 (3)	1.15 %
3	<a href="https://busines.in.ua/gotovyi-biznes-plan-kafe-kondyterskovi/">https://busines.in.ua/gotovyi-biznes-plan-kafe-kondyterskovi/</a>	72 (7)	0.84 %
4	<a href="https://www.victorija.ua/dovidnik/dovidnyk-biznesmena-yak-vidkryty-zaklad-hromadskoho-harchuvannya.html">https://www.victorija.ua/dovidnik/dovidnyk-biznesmena-yak-vidkryty-zaklad-hromadskoho-harchuvannya.html</a>	69 (5)	0.81 %
5	<a href="https://stud.wiki/sport/3c0b65635a3ad78b4d43b88521216d27_0.html">https://stud.wiki/sport/3c0b65635a3ad78b4d43b88521216d27_0.html</a>	65 (1)	0.76 %
6	<a href="http://4ua.co.ua/economy/xb3bd78a5d43b89421316c36_0.html">http://4ua.co.ua/economy/xb3bd78a5d43b89421316c36_0.html</a>	51 (5)	0.60 %
7	<a href="https://knowledge.allbest.ru/sport/2c0b65635a2ac79a4c43a89421306c36_0.html">https://knowledge.allbest.ru/sport/2c0b65635a2ac79a4c43a89421306c36_0.html</a>	48 (4)	0.56 %
8	<a href="http://lib.iitta.gov.ua/8348/1/metodrekomodacii_2012.pdf">http://lib.iitta.gov.ua/8348/1/metodrekomodacii_2012.pdf</a>	46 (3)	0.54 %

## Продовження додатка Б

9	<a href="http://www.udau.edu.ua/assets/files/zbirniki/methodical/new.-Metodichka-Upravlinnya-finansovimi-rizikami.pdf">http://www.udau.edu.ua/assets/files/zbirniki/methodical/new.-Metodichka-Upravlinnya-finansovimi-rizikami.pdf</a>	46 (7)	0.54 %
10	<a href="http://www.borovik.com/index_instruction.php?Gins=433&amp;lang_i=1">http://www.borovik.com/index_instruction.php?Gins=433&amp;lang_i=1</a>	43 (2)	0.50 %
11	<a href="https://revolution.allbest.ru/management/00455792_1.html">https://revolution.allbest.ru/management/00455792_1.html</a>	40 (2)	0.47 %
12	<a href="https://law.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/09/TSYVIL-NO-PRAVOVYY-ZAKHYST-PRAV-SPOZHYVACHIV-ROBOCHA-PROHRAMA.doc">https://law.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/09/TSYVIL-NO-PRAVOVYY-ZAKHYST-PRAV-SPOZHYVACHIV-ROBOCHA-PROHRAMA.doc</a>	39 (3)	0.46 %
13	<a href="https://www.zoda.gov.ua/files/WP_Article_File/original/000018/18936.pdf">https://www.zoda.gov.ua/files/WP_Article_File/original/000018/18936.pdf</a>	38 (5)	0.44 %
14	<a href="https://ua.kursoviks.com.ua/metodychni_vkazivky/article_post/869-tema-4-strukturizatsiya-proyektu-z-kursu-upravlinnya-spetsialnimi-proyektami-nudpsu">https://ua.kursoviks.com.ua/metodychni_vkazivky/article_post/869-tema-4-strukturizatsiya-proyektu-z-kursu-upravlinnya-spetsialnimi-proyektami-nudpsu</a>	34 (3)	0.40 %
15	<a href="https://biznes-plan.com.ua/gotovij/konditorska">https://biznes-plan.com.ua/gotovij/konditorska</a>	25 (2)	0.29 %
16	<a href="http://grafika.parkiet.com/gparkiet/465688">http://grafika.parkiet.com/gparkiet/465688</a>	21 (2)	0.25 %
17	<a href="https://otherreferats.allbest.ru/management/00696917_0.html">https://otherreferats.allbest.ru/management/00696917_0.html</a>	16 (2)	0.19 %
18	<a href="https://uk.inventeursdaventures.com/gotovii-biznes-plan-kafe-konditerskoyi-premium-formatu">https://uk.inventeursdaventures.com/gotovii-biznes-plan-kafe-konditerskoyi-premium-formatu</a>	14 (1)	0.16 %
19	<a href="http://www.donnuet.edu.ua/uploads/files/ects/2016/bakalavrat/b_pr_tov_ta_eks_v_mitnoy_spr_avi.pdf">http://www.donnuet.edu.ua/uploads/files/ects/2016/bakalavrat/b_pr_tov_ta_eks_v_mitnoy_spr_avi.pdf</a>	12 (1)	0.14 %
20	<a href="https://ldubgd.edu.ua/sites/default/files/3_nauka/svr/04/disertaciya_zamferesko.pdf">https://ldubgd.edu.ua/sites/default/files/3_nauka/svr/04/disertaciya_zamferesko.pdf</a>	12 (1)	0.14 %
21	<a href="http://ipk.edu.ua/wp-content/uploads/2019/05/Gudzinskiy-Uprav-form.pdf">http://ipk.edu.ua/wp-content/uploads/2019/05/Gudzinskiy-Uprav-form.pdf</a>	10 (1)	0.12 %
22	<a href="https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/komu-to-vkusno-komu-to-priblyno-biznes-plan-kafe-konditerskoj-dlya-krupnogo-goroda">https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/komu-to-vkusno-komu-to-priblyno-biznes-plan-kafe-konditerskoj-dlya-krupnogo-goroda</a>	10 (1)	0.12 %
23	<a href="http://bibl.com.ua/ekonomika/10239/index.html">http://bibl.com.ua/ekonomika/10239/index.html</a>	10 (1)	0.12 %
24	<a href="https://mamba-kabinet.ru/pravila-roboti-zakladiv-restorannogo-gospodarstva/">https://mamba-kabinet.ru/pravila-roboti-zakladiv-restorannogo-gospodarstva/</a>	8 (1)	0.09 %
25	<a href="https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/076-pidpriemn-torg.birzh-diialn-bakalavr-1.pdf">https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/076-pidpriemn-torg.birzh-diialn-bakalavr-1.pdf</a>	5 (1)	0.06 %

### Список принятых фрагментів (немає принятих фрагментів)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР

ЗМІСТ

КІЛЬКІСТЬ ОДНАКОВИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)

**Протокол аналізу звіту подібності науковим керівником**

Заявляю, що я ознайомила з Повним звітом подібності, який був згенерований Системою виявлення і запобігання плагіату щодо роботи:

**Автор:** Литвин Ю.В.

**Назва роботи:** «Обґрунтування підприємницької ідеї відкриття кондитерської»

**Науковий керівник:** доц. Мельникова О.А.

**Підрозділ:** кафедра бізнес економіки та підприємництва

**Коефіцієнт подібності:** КП1 –11,68%, КП2 – 3,37%; КП3 – 1,73%.

**Після аналізу Звіту подібності констатую наступне:**

- виявлені в роботі запозичення є сумлінними і не мають ознак плагіату. Тому робота визнається самостійною і допускається до захисту;

Обґрунтування:

Робота виконана з дотриманням основних принципів та фундаментальних цінностей академічної доброчесності, на всі джерела є посилання, ознак плагіату не виявлено

24.05.2022

Мельникова О.А.