

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет



Комплексна міжкафедральна кваліфікаційна робота на тему:
«ПРОЕКТ ІННОВАЦІЙНОГО КЛАСТЕРУ ПІВДЕННОГО РЕГІОНУ
ЗІ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ»

Головний керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРiОХ ОНТУ Атанасова В.В.

Виконали:

Здобувачі спец. 181 «Харчові технології» ОП «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

СВО «Магістр» денної форми навчання

1. Білик Карина Олегівна, тема «Інноваційна концепція кафе-пекарні з інтеграцією і меню десертів з адаптогенами для інноваційного кластеру Південного регіону зі здорового харчування»
2. Сафронов Ігор Дмитрович, тема «Проект закускової «Вареники» з впровадженням у меню боошнаних страв оздоровчого призначення для інноваційного кластеру Південного регіону зі здорового харчування»
3. Карагяур Ігор Андрійович «Проект ресторану корисної їжі з впровадженням у меню лінійки низькокалорійних десертів для інноваційного кластеру Південного регіону зі здорового харчування»
4. Беспалько Анастасія Вікторівна «Проект кафе здорового харчування з впровадженням у меню страв з використанням функціональних інгредієнтів для інноваційного кластеру Південного регіону зі здорового харчування»
5. Лахно Максим Олександрович «Проект еко-ресторану з впровадженням у меню страв збагачених бета каротином для інноваційного кластеру Південного регіону зі здорового харчування»
6. Здобувач спец. 076 «Підприємництво та торгівля» ОП «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»
Жигунов Данило Євгенійович «Обґрунтування інвестиційної привабливості кластеру Південного регіону зі здорового харчування»

Керівники: к.т.н., доцент кафедри ТРiОХ ОНТУ Атанасова В. В.,

д.е.н., зав.кафедри БіТ ОНТУ Басюркіна Н. Й.

Одеса - 2025 рік

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління
і бізнесу ім. Г. Е. Вейнштейна
Кафедра – Бізнесу і торгівлі
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»
Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство
та експертиза в митній справі»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**на тему: «Обґрунтування інвестиційної привабливості кластеру
Південного регіону зі здорового харчування»**

КРМ.БіТ.1.537-03.ІІІ.1.6

Здобувач: _____ Жигунов Данило Євгенійович
Підпис *(ПІБ)*

Керівник: _____ д.е.н., професор Басюркіна Н.Й.
Підпис *(науковий ступень, вчене звання, ПІБ)*

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 01 грудня 2025 р., протокол № 5__

Завідувач кафедри

Бізнесу і торгівлі _____ Наталія БАСЮРКІНА
Підпис

Одеса – 2025 р.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ, УПРАВЛІННЯ І
БІЗНЕСУ ім. Г. Е. Вейнштейна

Кафедра – Бізнесу і торгівлі

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товаровознавство та експертиза в митній справі»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри
Бізнесу і торгівлі

д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
02.10.2025 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

здобувача Данила ЖИГУНОВА

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: «Обґрунтування інвестиційної привабливості кластеру Південного регіону зі здорового харчування» затверджена наказом ОНТУ від 26.11.2024 р. № 704-03, перезатверджена наказом ОНТУ від 02.10.2025 р. № 537-03.

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 26.11.2025 р.

3. Вихідні дані роботи: дані Державної служби статистики України, методичні вказівки кафедри ТПТмУБ ОНТУ, підручники і посібники, монографічний матеріал, аналітичні дані спеціалізованих Інтернет-видань, ЗМІ, дані підприємств ресторанного господарства України.

4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: Анотація. Зміст. Вступ. Розділ 1. Аналіз ринку ресторанних послуг. Розділ 2. Характеристика проєкту кластеру Південного регіону зі здорового харчування. Розділ 3. Оцінка інвестиційної привабливості кластеру Південного регіону зі здорового харчування. Розділ 4. Охорона праці і безпека життєдіяльності. Список літератури. Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): таблиць – 10, рисунків – 2. Підроздили організаційного плану (рис.), приклад організаційної структури (рис.), структура бізнес-плану за міжнародними стандартами (табл.), динаміка зміни обсягу ринку автокосметики (табл.), матриця SWOT-

аналізу підприємства «Phoenix aroma» (табл.), життєвий цикл проекту створення «Phoenix aroma» (табл.), сітьовий графік проекту (табл.), діаграма Ганта (табл.), витрати та прибуток за допомогою офлайн продажу (табл.), витрати та прибуток за допомогою онлайн продажу (табл.), розрахунок чистого прибутку (табл.), огляд конкурентів та їхніх продуктів (табл.).

6. Дата видачі завдання 02.10.2025 р.

Керівник: _____ д.е.н., професор Басюркіна Н.Й.
Підпис (науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

Завдання прийняв до виконання _____ Жигунов Д. Є.
Підпис (ПІБ)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Збирання інформації для характеристики ринку громадського харчування, моніторинг ресторанного господарства за останні роки і написання розділу 1	26.11.2024 – 15.03.2025 рр.	Виконано
2.	Формування концепції кластеру здорового харчування, характеристика кластеру Південного регіону зі здорового харчування і написання розділу 2	16.03.2025 – 20.05.2025 рр.	Виконано
3.	Оцінка інвестиційної привабливості проєкту кластеру Південного регіону зі здорового харчування, перспектив його розвитку і написання розділу 3	21.05.2025 – 26.08.2025 рр.	Виконано
4.	Написання розділу 4 з охорони праці та безпеки життєдіяльності	27.08.2025 – 18.10.2025 рр.	Виконано
5.	Формулювання висновків до роботи	19.10.2025 – 07.11.2025 рр.	Виконано
6.	Оформлення роботи та її рецензування	08.11.2025 – 28.11.2025 рр.	Виконано

Керівник: _____ д.е.н., професор Басюркіна Н.Й.
Підпис (науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

Здобувач: _____ Жигунов Д. Є.
Підпис (ПІБ)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Жигунов Данило Євгенійович
Підпис (ПІБ)

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота містить 130 сторінок, 62 таблиць, 3 рисунки, бібліографія з 72 найменувань, 1 додаток.

Метою роботи є обґрунтування інвестиційної привабливості кластеру Південного регіону зі здорового харчування у м. Одеса.

Об'єктом дослідження є аналіз та узагальнення економічних зв'язків, які виникають в процесі трансформації та розвитку ресторанних комплексів.

Предметом дослідження обрано питання оцінки та обґрунтування інвестиційної привабливості ресторанних комплексів, а саме кластеру зі здорового харчування.

Завданням роботи передбачено дослідження ринку ресторанних послуг в Одеському регіоні, вивчення концепції економічної ефективності ресторанного комплексу на основі ефективного використання ресурсно-виробничого потенціалу, розробка пропозицій щодо напрямів розвитку проєкту.

За результатами роботи сформульовано висновки стосовно економічного стану ресторанного господарства Одеського регіону та обґрунтовано доцільність впровадження проєкту кластеру Південного регіону зі здорового харчування в місті Одеса.

Отримані результати рекомендовані до впровадження реального проєкту кластеру Південного регіону зі здорового харчування в місті Одеса з метою підвищення ефективності використання туристичного потенціалу.

Ключові слова: кластер зі здорового харчування, ресторанний комплекс, заклад харчування, ринок ресторанних послуг

Рік виконання роботи – 2024-2025.

Рік захисту роботи – 2025.

SUMMARY QUALIFYING WORK

The qualifying work contains 130 pages, 62 tables, 3 pictures, a list of references of 72 titles, and 1 appendix.

The work aims to substantiate the investment attractiveness of the Southern region cluster on healthy nutrition in the city of Odesa.

The object of analysis, generalizations, and research are the economic relations that arise in the process of transformation and development of restaurant complexes.

As the subject of the study, the issues of assessing and substantiating the investment attractiveness of restaurant complexes, namely the healthy nutrition cluster.

The task of the work is to study the market of restaurant services in the Odessa region, study the concept of economic efficiency of the restaurant complex based on the effective use of resource and production potential, develop proposals for directions for project development.

According to the results of the work, conclusions are formulated regarding the economic condition of the restaurant industry in the Odesa region and the feasibility of implementing the Southern region cluster project on healthy nutrition in the city of Odesa was substantiated.

The results may be used for the implementation of a real project of the Southern region cluster on healthy nutrition in the city of Odesa in order to increase the efficiency of using tourism potential. Keywords: cluster on healthy nutrition, restaurant complex, catering establishment, restaurant services market.

Year of completion of the work – 2024-2025.

Year of presentation of the work – 2025.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ	
1.1. Дослідження тенденцій ринку ресторанних послуг.....	10
1.2. Аналіз ринку ресторанних послуг в Україні.....	12
1.3. Дослідження ринку ресторанних послуг міста Одеса.....	25
РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЄКТУ КЛАСТЕРУ ПІВДЕННОГО РЕГІОНУ ЗІ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
2.1. Згальна концепція кластеру зі здорового харчування	33
2.2. Розрахунок ефективності закладів кластеру	39
2.2.1. Кафе-пекарня.....	40
2.2.2. Закусочна «Вареники».....	57
2.2.3. Ресторан корисної їжі	71
2.2.4. Кафе здорового харчування.....	81
2.2.5. Еко-ресторан.....	91
РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ КЛАСТЕРУ ПІВДЕННОГО РЕГІОНУ ЗІ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
3.1. Розрахунок показників економічної ефективності кластеру	103
3.2. Ризики проєкту	108
РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ І БЕЗПЕКА ЖИТЄДІЯЛЬНОСТІ.	
ВИСНОВКИ.....	115
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	118
ДОДАТКИ	125

ВСТУП

Ресторанне господарство відіграє важливішу роль в сфері розваг і туризму. Він забезпечує можливість швидкого обігу капіталу. Але ринок є висококонкурентним, тому на ринку спостерігається постійний розвиток, впровадження інновацій через жорстку боротьбу учасників за клієнтів та нові ніші. Ресторанні заклади мають постійно моніторити ситуацію, бути на піку моди для того, щоб вижити у цій конкуренції.

Ринок ресторанних послуг знаходиться у прямій залежності від макроекономічних чинників. Вважається, що тенденції розвитку ресторанної індустрії є відображенням соціально-економічних змін у суспільстві. “Зі зростанням добробуту суспільства, доходів громадян все більша їх кількість звертається до послуг закладів харчування, тим самим вивільняючи час, необхідний для приготування їжі, для роботи і відпочинку. У великих містах, де на подолання відстані між місцями роботи та проживання доводиться витратити до декількох годин, заклади ресторанного господарства допомагають також організувати раціональне харчування впродовж дня. Вони ж залишаються популярними місцями проведення дозвілля. Натомість, під час економічних криз послуги харчування виявляються в числі перших, від яких відмовляються, заощаджуючи на більш дешевих видах харчування і проведення дозвілля” [1].

“Ресторанний бізнес є перспективним напрямом для здійснення довгострокових інвестицій у нього з прибутком 15-20 %” [2]. “Одним із головних завдань наразі залишається діагностика ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дозволяють відкрити підприємцям нові можливості для започаткування бізнесу у найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, що, можливо, зможе призвести до нового поштовху розвитку ресторанної справи в Україні, особливо після закінчення війни, коли інвестиційний інтерес до Одеського регіону та Одеси буде розвивати туристичний потенціал нашого регіону” [2].

В даній кваліфікаційній роботі нами проведено аналіз ринку ресторанних послуг Одеського регіону, а також оцінку та обґрунтування інвестиційної привабливості проєкту створення кластеру Південного регіону зі здорового харчування LuzHealthHub, який містить 5 ресторанних закладів.

Метою роботи є обґрунтування проєкту ресторанного комплексу у густозаселеному районі Одеси, Пересипському, на ділянці вздовж узбережжя Лузанівки, з метою розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону.

Об'єктом дослідження є аналіз та узагальнення економічних зв'язків, які виникають при створенні та розвитку ресторанних комплексів.

Предметом дослідження обрано питання оцінки та обґрунтування інвестиційної привабливості ресторанних комплексів.

Завданням роботи передбачено дослідження ринку ресторанних послуг в Одеському регіоні, вивчення концепції економічної ефективності ресторанного комплексу на основі ефективного використання ресурсно-виробничого потенціалу, розробка пропозицій щодо напрямів розвитку проєкту.

За результатами роботи сформульовано висновки стосовно економічного стану ресторанного господарства Одеського регіону та обґрунтовано доцільність впровадження проєкту кластеру Південного регіону зі здорового харчування LuzHealthHub у Пересипському р-ні м. Одеса вздовж Миколаївської дороги біля узбережжя, на ділянці за готелем “Дом Павлових” і пляжем Лузанівка.

Отримані результати рекомендовані до провадження в Одеському регіоні з метою підвищення ефективності використання туристичного потенціалу Одеського регіону та покращення іміджу України як історико-культурного центру.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

1.1. Дослідження тенденцій ринку ресторанних послуг

Тенденції розвитку глобальної економіки 21 століття характеризуються трансформацією національних економік і структурними зрушеннями бік зростання невиробничої сфери, в тому числі сфери послуг як частки у ВВП.

Про це свідчить швидкий розвиток ресторанної та туристичної сфери, на які припадає 11 % споживчих витрат у світі, 7 % інвестицій та близько 1,2 млрд всіх **зайнятих у світі** [3].

Ринок ресторанних послуг є одним з перспективних, характеризується як синтез екології, культури і виробництва. Тут поєднано оригінальні технології виготовлення місцевих продуктів, традиції їх споживання, навички кулінарного мистецтва, фестивалі і тематичні культурно-масові заходи, тощо. Пригощання національними стравами і напоями є основою гостинності, а відтак сприяє налагоджуванню культурних контактів, взаємопізнанню та взаєморозумінню, масштабному спілкуванню між громадянами різних країн [4].

Відмінність ресторанного бізнесу від інших полягає у швидкості обігу коштів. З 2015 по 2025 рр. в США, Європі та Японії спостерігається збільшення витрат населення на проведення часу в цьому секторі. У 2020 р. пандемія коронавірусу скоректувала дану тенденцію, але люди не припинили відвідувати цікаві ресторани для отримання вражень [3].

З 2024 р. спостерігаються нові тенденції у ресторанному бізнесі, які пов'язані модою на здоровий спосіб життя, цифровізацією та штучним інтелектом [5]. Спостерігається швидкий перехід від інноваційних технологій до стійких практик, розвитку онлайн-сервісів та віртуальних кухонь, зростання попиту на здорову, рослинну або вегетаріанську їжу.

У 2024 р. світовими тенденціями у ресторанному секторі були такі: **органічні продукти, здорове харчування** та незвичний досвід для відвідувачів. У 2025 р. тенденції українського ринку ресторанів такі:

1. Автоматизація та диджиталізація. За допомогою штучного інтелекту можна генерувати контент для соцмереж, а інтернет речей допоможе управляти запасами. Інформація про поставки, виплати та клієнтів зберігається в хмарі – захищена та з можливістю надати доступ із будь-якої точки світу. Питання роботизації персоналу в Україні, на думку експертів, наразі не є актуальним через високу вартість технологій та відносно низьку вартість робочої сили. Замість впровадження роботів бізнеси обирають шляхи оптимізації. Наприклад, одним із найпростіших методів є скорочення меню, що вимагає менше персоналу, або ж купівля напівфабрикатів. Торгівельні марки пропонують продукцію, яка значно полегшує процес приготування страв і дозволяє закладам скорочувати кількість кухарів. Іншим популярним методом є перехід на самообслуговування. Однак, це не стосується преміум-сегмента, де персонал залишається ключовим елементом сервісу

2. Розвиток форматів доставки та їжі на винос. Це зручно, швидко та іноді дешевше за вечерю в закладі. З'являється більше закладів у концепції ghost kitchen або cloud kitchen – кафе, що працюють тільки на доставку.

3. Монопродукти та локальна кухня. Якщо 10 років тому були популярні заклади, де подавали одночасно страви української, американської та японської кухонь, то сьогодні клієнти частіше вибирають ресторани з маленькими меню, де готують щось одне, але справді смачно.

4. Прозорість, чесність, відкрита кухня. Клієнти хочуть бачити, як готуються страви, та дізнаватися шлях продуктів від постачальника до столу. Відкрита кухня може розміщуватися за склом, або в залі ресторану,

процес приготування страв іноді супроводжуються шоу, а шеф-кухарі виходять в зал, аби поспілкуватися з клієнтами.

5. Здорове харчування, органічні продукти, меню для веганів, вибір безлактозних та безглютенкових страв для тих, хто має дієтичні обмеження.

6. Соціальна відповідальність та благодійність. Повномасштабна війна триває, і для багатьох українців залишається важливим те, яку роль кожен відіграє у цій війні. Підвішена кава для військових, знижки для військовослужбовців та волонтерів, збори для війська та обіди для соціально незахищених верств населення – все це створює позитивний імідж закладу в очах свідомих громадян.

Ринок ресторанних послуг України має величезний потенціал і перспективи розвитку, а впровадження інноваційного зарубіжного досвіду сприятиме становленню високорозвиненого ресторанного господарства в нашій країні, що об'єднуватиме міжнародні і національні риси, сприятиме розвитку туристичного потенціалу та покращенню іміджу України.

1.2. Аналіз ринку ресторанних послуг в Україні

Аналіз наукової літератури свідчить про активне науково-практичне дослідження розвитку ресторанних послуг в Україні. Так, Я. В. Волковською досліджено динаміку змін кількості та склад суб'єктів господарювання, що займаються тимчасовим розміщенням та організацією харчування [1, с. 82]. Л. І. Гірняк, В. А. Глагола досліджували рентабельність закладів підприємств харчування різних типів і визначали особливості та перспективи розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні [2, с. 71]. А. О. Обозна, Н. М. Шабельник, І. А. Федотов обґрунтували «формування ефективності ресторанного господарства, виходячи з ієрархічних рівнів, першим з яких є поведінкові процеси, що забезпечують потреби в засобах існування і

добробуту та розвиваються за умови дотримання міжнародних тенденцій і стандартів у ресторанному господарстві» [3, с. 17].

Також авторами запропоновано основні напрями маркетингової діяльності закладів ресторанного бізнесу на основі аналізу поведінкових процесів. О. В. Даниленко, Л. М. Зоценко, М. Л. Братіцел пропонують українським рестораторам долучитися до світових тенденцій розвитку ресторанного бізнесу, і вказують, що в Україні необхідно ширше впроваджувати цифрові технології FoodTech в усі стадії бізнесу [4, с. 95]. Але досліджень саме питань інвестиційної привабливості проєктів у ресторанному господарстві в умовах повоєнного відродження України не вистачає. Це обумовлює актуальність нашої кваліфікаційної роботи.

Ресторанний бізнес України входить у 2026 р. в умови продовження воєнних ризиків та економічної невизначеності. Попри стійкість індустрії та адаптацію до нових реалій, ринок залишається під впливом факторів війни – від коливань відвідуваності до змін у вподобаннях клієнтів.

Аналіз ринку ресторанного бізнесу в Україні було проведено з використанням кабінетних і польових кількісних та якісних методів. Зокрема, було здійснено Інтернет-опитування споживачів послуг закладів громадського харчування зі всієї території України за випадковою вибіркою.

В опитуванні взяли участь 1050 респондентів з Київів, Дніпра, Львіву, Одеси, Харківів, інших обласних і районних центрів, а також ті, хто не назвав місто. Це наведено на рисунку 1.1.

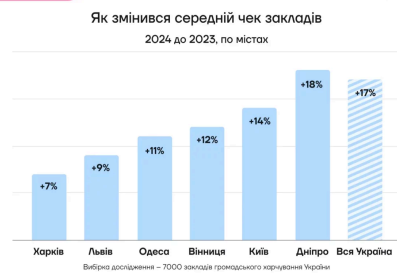
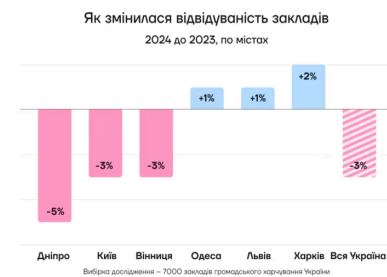
За результатами опитування встановлено, що українці стали значно менше відвідувати кафе, ресторани та інші заклади харчування і розміщення після початку повномасштабної агресії Росії.

Про це свідчать дослідження агенцій Poster, Pro-Consulting та дані Forbes.

- Виторг (або виручка) закладів громадського харчування України у 2024 році зріс на 10 % порівняно з 2023 роком, середній чек – на 17 % через

збільшення цін на продукти. Водночас відвідуваність впала на 3 %, серед причин падіння – скорочення доходів, загальна економічна невизначеність та посилення мобілізації.

по містах



по типам закладів

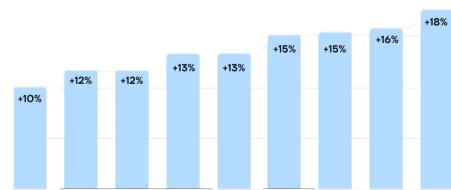
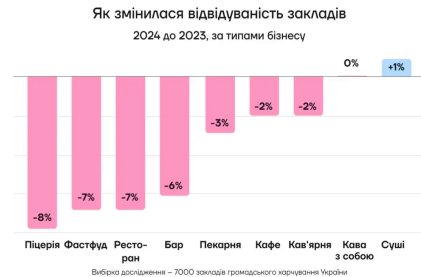
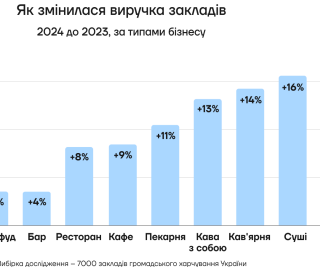


Рисунок 1.1 – Виручка, відвідуваність, середній чек у розрізі міст і типів закладів у 2024 р. відносно до 2023 р.

Продемонструємо аналітичні дані за найбільшими досліджуваними містами та за видами бізнесу (або типами закладів). У лівій колонці – показники за містами, у правій – за типами закладів.

■ Серед найбільших міст України найгіршу річну динаміку відвідуваності показало Дніпро. Там відвідуваність закладів впала на 5 % у 2024 році. Краще ніж у 2023-му ситуація виявилася у Харкові – зростання на 2 %, Львові та Одесі – зростання на 1 %. Негативну динаміку відчули в закладах Києва та Вінниці – трафік впав на 3 %. Рік був неоднорідним. Перше півріччя 2024 року було більш успішне ніж друге рік до року. Так,

наприклад, у другому півріччі 2024 року відвідуваність закладів впала на 7 % у порівнянні із другим півріччям 2023 року. Але через те, що початок року показав себе непогано, маємо загальнорічне падіння лише в 3 %.

- Харків – лідер по зростанню виторгу (виручки) закладів громадського харчування у 2024 році, де виторг зріс на 14 %, тоді як у середньому по країні на 10 %. Київ та Одеса майже не відстають – по 13 %, Вінниця – 11 %. Найменше зростання у Дніпрі та Львові – 5 % і 6 % відповідно. Понад 44 % рестораторів витрачали на зарплатню команді у 2024 році 20-30 % від виторгу.

- Дніпро – лідер по зростанню середнього чека – 18 %. У закладах Києва, Вінниці, Одеси зростання на 14 %, 12 %, 11 % відповідно. Найнижча динаміка у Харкові – там середній чек зріс на 7%, у Львові – на 9%.

- Відвідуваність майже всіх типів закладів знизилася у 2024 році порівняно з 2023-м. Найбільше просіли показники у піцерій, фастфуду та ресторанів – на 8 % та 7 % відповідно. Падіння в барах – 6 %. Пекарні, кафе та кав'ярні теж недорахувались відвідувачів – трафік знизився на 2-3 %. Позитивну динаміку показали суші – зростання на 1 %, а відвідуваність закладів, де продають каву з собою, залишилася без змін.

- Виручка та середній чек зросли в усіх сегментах закладів внаслідок збільшення цін:

- Виручка закладів, що спеціалізуються на суші, зросла найбільше – на 16 %, середній чек – на 10 % з 557 до 613 грн.

- Виручка кав'ярень зросла на 14 % до показників 2023 року, середній чек – на 15 % з 83 грн до 95 грн. Сегмент кави з собою показав зростання на 13 % за виручкою, середній чек збільшився на 15 % з 68 грн до 79 грн.

- Виручка пекарень зросла на 11 %, середній чек – на 12 % з 67 грн до 75 грн.

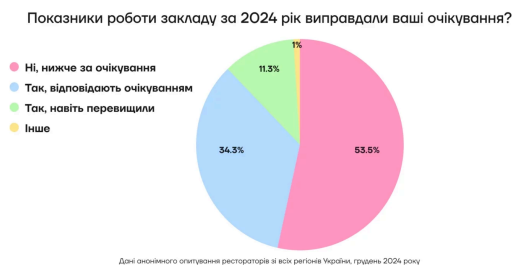
– Кафе показали зростання виручки на 9 %, при цьому середній чек збільшився на 16 % з 239 грн до 276 грн.

– Виручка ресторанів зросла на 8 %, середній чек – на 18 % з 518 грн до 610 грн.

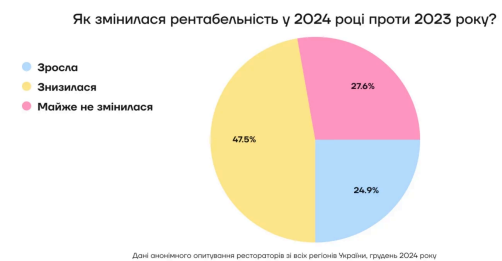
▪ Піцерії, бари та фастфуд збільшили виручку на 4 %, при цьому середній чек піцерій збільшився на 12 % з 261 грн до 293 грн, барів – на 13 % з 369 грн до 418 грн, фастфудів – на 13 % зі 155 грн до 175 грн.

Очікування, складнощі та зміна рентабельності наведено на рис. 1.2.

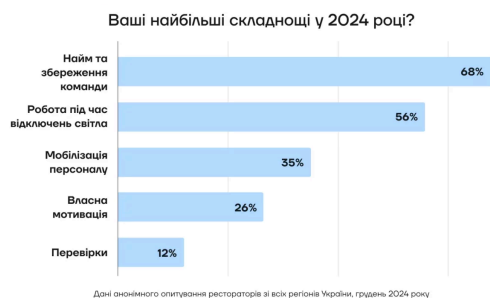
Очікування 2024 р.



Зміна рентабельності 2024 р.



Складнощі 2024 р.



Середня рентабельність 2024 р.

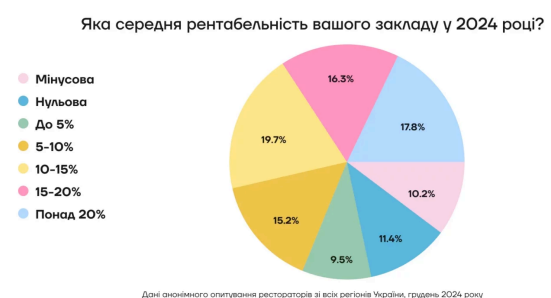


Рисунок 1.2 – Очікування і складнощі ресторанного бізнесу, зміни рентабельності та середня рентабельність у 2024 р.

▪ Серед основних типів бізнесу переважають ресторани, кафе та кав'ярні. 54 % опитаних рестораторів зазначають, що показники роботи закладів у 2024 році є нижчі за очікувані. В дослідженні 2023 року таких респондентів було 43 %. Тим часом 11 % опитаних вважають, що показники

перевищили очікування. Найскладніше рестораторам у 2024 році було наймати та утримувати команди та працювати під час відключень світла. Окрім цього, підприємців турбувала мобілізація персоналу, власна мотивація працювати та перевірки бізнесу.

- Майже половина рестораторів (47 %) стикнулися зі зниженням рентабельності бізнесу у 2024 році, у чверті респондентів (25 %) вона зросла. Лише 20% опитаних мали середню рентабельність бізнесу 10-15%, а 21% взагалі не отримували прибуток у 2024 році.

- 34 % рестораторів заявили, що кількість замовлень на доставку у 2024 році зросла, майже стільки ж опитаних (31 %) не помітили збільшення замовлень.

Витрати і ціни у ресторанах наведено на рисунку 1.3.



Рисунок 1.3 – Витрати, ціни, кількість замовлень на доставку у ресторанних закладах у 2024 р.

Також, більшість підприємців заявили про збільшення цін на продукти в середньому на 10-20 %. Що призвело до того, що більшість закладів змінювали ціни на страви протягом 2024 року на понад 10 %.

34 % рестораторів заявили, що кількість замовлень на доставку у 2024 році зросла, майже стільки (31 %) не помітили збільшення замовлень.

39 % рестораторів змогли зберегти команду у 2024 р. у тій же кількості, а 28 % навіть залучили нових працівників. Більшість рестораторів витрачали на зарплатню команди у 2024 р. 20-30 % від виручки. 12 % опитаних витрачали на зарплатню понад 40 % від виручки закладу.

Наше дослідження стосовно закриття закладів харчування засновано на даних аналітичного центру «Ресторани України». Наприклад, у Києві за рік закрилося 120 ресторанів і кафе, в Одесі трохи менше. Це нові заклади, що не встигли «злетіти» через брак часу та грошей, ресторани з неправильною концепцією та ціновою політикою, та заклади, що не встигли провести ребрендинг і адаптуватися до викликів часу. Дуже корисно при відкритті нового кластеру зі здорового харчування використовувати попередній досвід.

Нами виокремлено такі основні проблеми ресторанного бізнесу:

1. Економічна нестабільність. Через інфляцію зростають ціни на продукти, вартість оренди та електроенергії, а з тим – збільшується собівартість страв. Ресторатори змушені підіймати ціни попри ризик втратити клієнтів. У 2024 році також було підвищено військовий збір, а отже, у рестораторів зросли витрати на оплату праці.

2. Зменшення купівельної спроможності. Причини ті самі — податки збільшилися, ціни зросли через інфляцію, люди стали більше економити на розвагах та харчуванні поза домом. Деякі клієнти почали замовляти дешевші страви – замість вечері в ресторані тепер вибирають фастфуд чи доставку.

3. Простої під час повітряних тривог. Деякі заклади, наприклад, розташовані в торговельних центрах, закриваються щоразу, як в області

оголошують повітряну тривогу. Через це робочий день кафе, як і кожного окремого працівника, неможливо запланувати заздалегідь. Ресторани втрачають відвідувачів та дохід.

4. Планові та аварійні відключення електроенергії, під які доводиться підлаштовувати роботу. Якщо заклад не встановив генератор, то кухня і кавомашина не працювали, а продукти псувалися.

5. Додаткові витрати на генератори та системи резервного живлення, а також на те, щоб облаштувати укриття. Деякі заклади також були змушені вкласти гроші в ремонт чи заміну вікон після обстрілу. На фото якраз зображено ресторан “Чердак” після обстрілу.

6. Витрати на залишки продукції та списання. Через повітряні тривоги та простої у роботи закладів не завжди вдається спрогнозувати попит. Тож ресторани і кафе часто мають залишки продуктів, які не вдається використати до того, як закінчиться термін придатності.

7. Відтік кадрів. Деякі працівники виїжджають за кордон у пошуках стабільних умов праці, деякі — мобілізуються до лав ЗСУ. Заклади втрачають час та кошти на те, щоб знайти та навчити нових кухарів, офіціантів та інший персонал.

8. Конкуренція з великим бізнесом. Великі мережі ресторанів та кафе мають більше ресурсів, щоб адаптуватися до кризових вимог. Маленьким бізнесам доводиться постійно шукати нові підходи, аби залучити і утримати клієнтів.

Ринок кав’ярень стрімко розвивається. Зараз в Одесі працює близько 1000 закладів, що спеціалізуються на каві, і це число постійно зростає. Проте зростання кількості кав’ярень призвело до жорсткої конкуренції. До речі, кава в Одесі є найдорожчою, мінімум від 40 грн за філіжанку.

Лише близько 10 % кав’ярень можуть дозволити собі встановлювати ціни по 100 і вище гривень. Це, зазвичай, преміум-заклади з особливими пропозиціями: власна засмажка кави, унікальний інтер’єр, престижне розташування або спеціальний асортимент.

А от для більшості кав’ярень висока ціна на напої може стати фатальною. Адже лише 10–15 % населення готові регулярно платити за каву

великі суми. Натомість популярності набувають заклади з демократичними цінами. Це можуть бути кав'ярні самообслуговування, вендінгові апарати, невеликі точки при магазинах або мережеві заклади.

Сьогодні більшість кав'ярень пропонують еспресо за ціною 50–60 гривень. Це задовольняє основний прошарок споживачів, які шукають якісний напій за розумну ціну. Саме такі заклади найчастіше виживають у конкурентній боротьбі.

Прогнозують, що подорожчання кави в Україні, попри рекордні ціни на арабіку через неврожай і проблеми з логістикою на глобальному ринку, буде помірним – на рівні 5-10 %. Це пов'язано із зусиллями продавців зберегти клієнтів. Хоча окремі напої, такі як лате чи капучино, можуть коштувати до 80-150 гривень, масове здорожчання очікувати не варто.

Ситуація на світових ринках справді складна: фунт кави сьогодні коштує 3,5 долара США. Але це не означає, що всі кав'ярні будуть різко підіймати ціни. Можна, безперечно, встановити ціну філіжанки кави у 150 гривень, але хто її буде купувати.

В Україні поширена практика серед виробників – зміну обсягів продукції. Наприклад, щоб не лякати людей зростанням ціни, виробники зменшують обсяг продукту. Наприклад, ми вже звикли, що у пляшці молока тепер не літр, а 800 грамів. Так саме може бути і з кавою.

Основні тенденції у ресторанному бізнесі 2023, 2024 років визначено за даними аналітичного центру «Ресторани України». Кава і шаурма не втратили своєї актуальності у 2023 році, як і у 2022-му. Розвиваються такі заклади як McDonald's, мережа ресторанів української кухні «Пузата хата», а також мережі суші-барів та піцерій.

Ресторани української кухні все більше мають попит не лише серед туристів, а й місцевих жителів [18].

Українська національна кухня перебуває у процесі трансформації, все більше з'являється ресторанів національної кухні, де відвідувачі можуть скуштувати та познайомитися з автентичною українською кухнею.

Українська кухня – це не просто страви з набору продуктів, а вона має свою історію, культуру та традиції. Українські ресторатори, які пропагують автентичну кухню, дедалі більше додають у меню українські страви,

відкривають ресторани із національною кухнею, зокрема за кордоном. Наприклад, тільки у Лондоні на початку 2024 року нараховується більше 10 українських ресторанів: Mriya Neo Bistro, Ukrainian Restaurant Albina, Prosperity Ukrainian Cafe & Restaurant, Pampushka та інші [19]. Це свідчить про зростаючий інтерес до нашої культури через гастрономічну складову.

За даними Poster, у 2023 році в Україні поширилася популярність української кухні і відкрилися такі заклади із національною кухнею:

- ресторан сучасної української та авторської кухні «Gastro Укриття»;
- ресторан із кухнею сучасної України «Любов та люди»;
- кафе сучасної української кухні «За Шафою»;
- українська сучасна ресторація «Чакрі»;
- швидко «Полтава» та інші.

Також стабільно популярними залишаються ресторани грузинської кухні, в тренді залишається азіатська кухня (суші) та набирає популярності кримсько-татарська.

Україна не відстає від світових тенденцій ресторанного бізнесу - все більше закладів відкривається за франшизами. Підприємці-початківці не хочуть ризикувати, тому запуск бізнесу за успішною та стабільною моделлю виглядає набагато привабливіше.

Інтерес до франшиз зростає серед українців, але франчайзинговий ринок в Україні поки що залишається не заповненим порівняно з іншими країнами. Проте варто очікувати на подальшу популяризацію франчайзингу, адже в умовах економічної невизначеності, яка є сьогодні, люди все менше хочуть ризикувати грошима, вкладаючи в ідею та розвиваючи її з нуля.

За даними InVenture, у галузі громадського харчування вигідними франшизами в Україні є:

1. Вартістю понад 50 тис. дол. США: Pizza Celentano Ristorante; Domino's; Львівська майстерня шоколаду; Ресторани Діми Борисова; KFC; Буфет; Мак Доналдз та інші.

2. Вартістю 20-50 тис. дол. США: Галя Балувана; СУШІ WOK; Lviv Croissants; Щастя тощо.

3. Вартістю до 20 тис. дол. США: Aroma Kava; Бінокль [5].

Статистика платформи Glovo в Україні за 2018–2024 роки відображає, як в українців формувалася звичка користуватись послугами швидкої доставки: середня кількість замовлень на 1 користувача на рік зросла з 2,6 у 2018 році до 10,3 замовлення за неповний 2023 рік. Загальна кількість замовлень у 2024 році зросла на 50 %, що свідчить про те, що швидка доставка стає частиною повсякденного життя [20]. Поведінка споживачів змінює ринок, тому культура доставки їжі, онлайн-замовлень та доставка алкоголю розвивається неймовірно швидкими темпами.

Зауважимо, що кількість закладів, що працюють на доставку зменшилась на 17 %, що є теж чинником збільшення замовлень.

Більше пекарень та кондитерських. Свіжа випічка має попит цілий рік, а розміщувати такі заклади можна як у спальних районах, так і на центральних вулицях з великим трафіком.

Нами досліджено тенденції розвитку ресторанного ринку такого улюбленого стріт-фуд продукту, як морозиво.

1. У 2025 році морозиво в ресторанах та кафе виходить за межі традиційних смаків, перетворючись на витончені десерти. Заклади пропонують морозиво з екзотичними інгредієнтами, такими як юдзу, пітахайя, шафран або навіть трюфельна олія.

Популярними є текстурні контрасти: кремові основи поєднуються з хрусткими горіхами, карамельними крихтами чи фруктовими соусами.

За даними Української асоціації рестораторів, у 2024 році 35 % закладів громадського харчування в Україні додали до меню десерти на основі морозива, що включають багатошарові композиції, натхненні східними чи середземноморськими кулінарними традиціями.

2. Гості все частіше звертають увагу на склад продуктів, і заклади відповідають на цей запит, використовуючи морозиво з натуральних інгредієнтів. За опитуваннями, 60 % відвідувачів ресторанів в Україні у 2025 році надають перевагу десертам без штучних барвників і консервантів.

Заклади співпрацюють з локальними фермерами для постачання свіжих вершків, молока та фруктів, а також зазначають походження інгредієнтів у меню. Деякі ресторани навіть створюють власне морозиво на кухні, підкреслюючи унікальність і якість.

3. Попит на веганське морозиво в ресторанному бізнесі стрімко зростає. У 2024 році частка рослинного морозива на світовому ринку досягла 8 %, а в Україні цей сегмент становить близько 6 % у ресторанах великих міст.

Морозиво на основі кокосового, мигдального чи вівсяного молока стало must-have у меню закладів, орієнтованих на молодих і свідомих споживачів. Ресторани додають до таких десертів суперфуди – спіруліну, чіа або матча, – позиціонуючи їх як корисні та модні страви.

4. Морозиво в ресторанах 2025 року перетворюється на повноцінний гастрономічний досвід. Заклади пропонують дегустаційні сеті, де морозиво подається з різними топінгами, соусами чи навіть алкогольними напоями, такими як лікери чи ігристі вина. Популярними є поєднання морозива з солоною карамеллю, трав'яними настоями чи копченими фруктами.

За даними ресторанних оглядів, у 2024 році 40 % закладів у Києві та Львові запровадили десертні карти, де морозиво займає центральне місце, конкуруючи з тістечками та мусами. Одеса не відстає за цими показниками.

5. Екологічність відіграє важливу роль у ресторанному бізнесі. Усе частіше заклади використовують біорозкладне пакування для десертів на винос. У 2025 році заклади в Україні почали застосовувати упаковку з переробленого паперу чи цукрової тростини, що відповідає глобальним трендам сталого розвитку. Крім того, ресторани продовжують інвестування в естетичне подання морозива – наприклад, подають його у керамічних чи скляних посудинах, що підкреслює статусність десерту.

6. Ресторани та кафе активно використовують технології для створення унікального досвіду. Деякі заклади пропонують гостям самотійно обирати інгредієнти для морозива через інтерактивні меню або мобільні додатки. Інші експериментують з рідким азотом для створення морозива прямо на очах у відвідувачів, що додає елемент шоу. За даними галузевих звітів, 25 % ресторанів в Україні у 2025 році планують впровадити подібні інновації для залучення аудиторії. У 2025 році морозиво стало невід'ємною частиною ресторанної культури в Україні. Завдяки екзотичним смакам, натуральним інгредієнтам, веганським альтернативам і акценту на екологічність, ресторани трансформують цей десерт у гастрономічний витвір.

В українському ресторанному бізнесі все більше застосовуються локальні продукти та крафтові продукти і напої.

Це в першу чергу відноситься до південних регіонів України – Одеської, Миколаївської, Херсонської областей, що дає можливість розвиватися місцевим фермерам та економіці регіонів. Українська крафтова продукція конкуруватиме на міжнародних ринках, що є стимулом для подальшого розвитку місцевих виробників та економіки регіонів України.

Падіння національної валюти та зубожіння населення призвело до внутрішньої реорганізації ресторанів і швидкої трансформації меню. Однак саме це спричинило перехід на локальні продукти, причому не тільки економ-класу, а й преміум-сегменту. Локальні продукти є альтернативою імпортним аналогам. Якщо раніше ресторатори рідко закупали продукти у місцевих фермерів, то зараз ситуація змінилась на протилежну.

Через надмірні ціни на імпорт, раніше завищені ціни локальних виробників зараз виглядають, як дуже вигідне співробітництво [5].

В результаті досліджень зроблено висновки щодо українського ринку громадського харчування: споживачеві пропонується широкий вибір концепцій, які відрізняються за різним рівнем доходу та соціальними запитами, ринок перебуває на стадії розвитку і далекий від насичення, розвиток його у великих містах є неоднорідним. В перспективі прогнозуємо вужче позиціонування і створення сильних мережевих брендів.

Отже, ресторанний бізнес в Україні продовжує адаптуватися до викликів, які постали перед ним через війну та економічну кризу. Втім, експерти відмічають переломний момент у 2025 році, коли ринок почав відновлюватися. Отже, якщо завершиться війна, ресторанний бізнес в Україні стане одним із локомотивів економічного відновлення. Його гнучкість і відносно низькі витрати на старт дозволять швидко адаптуватися до нових умов та задовольнити попит, що накопичився за час обмежень. Втім, поки триває повномасштабна війна, регулярні повітряні тривоги, ризики відключення електроенергії та зменшення відвідуваності закладів через виїзд українців за кордон будуть пригальмовувати розвиток цього бізнесу.

1.3. Дослідження ринку ресторанних послуг міста Одеса

За даними Ресторанного консалтингу [21], м. Одеса завжди входила до числа міст-лідерів із розвитку ресторанного бізнесу, який є актуальним для трансформацій регіональної економіки. Згідно з опрацьованими нами даними, вищеозначена тенденція зберігалась і за періоду коронакризи (друге місце після Києва), і за період війни (друге місце після Івано-Франківська). На кінець 2020 році майже половину (44 %) усіх українських закладів громадського харчування сконцентровано у двох областях України – Київській (28,7 %) та Одеській (15,3 %). Але за показником насиченості (кількості) діючих установ громадського харчування на одну тисячу жителів по областях України (за винятком Донецької та Луганської областей), станом на кінець 2020 року Одеська область перевищила навіть Київської області (0,68 проти 0,64) [22]. На сьогоднішній день ця тенденція зберігається і збільшується. Збільшення жителів, переселенців з областей, де відбуваються воєнні дії, викликає необхідність відкриття закладів ресторанного типу і стимулює розвиток галузі в Одеському регіоні.

До списку провідних ресторанів фахівцями неодноразово вибиралися такі ресторани Одеси: Bernardazzi (італійська і українська кухні), Dizyngoff (авторська кухня), Fratelli (італійська кухня, акцент на використанні екопродуктів), Kotelok (європейська та бельгійська кухні, крафтове пиво), Monica Pinza (італійська кухня в авторському виконанні), «Дача» (локальна кухня – класична одеська кухня), «Тавернетта» (італійська та авторська кухні) [22]. Для провідних ресторанних закладів досліджуваного регіону притаманна загалом популярність страв здорової кухні, що формується рецептурними пропозиціями італійської та європейської, зокрема і локальної одеської, кухні.

Ресторатори Одеси завжди дивують – Azuma (концепція: азійська кухня з елементами молекулярної в авторському виконанні), «Фарширована риба» (локальна кухня, одеська), «Гайя» (авторська кухня – вегетаріанська),

The Fitz (коктейль-бар), Maman (локальна та близькосхідна кухні), Frebule (авторська кухня) та ін. [23].

Однією із тенденцій розвитку ресторанного бізнесу Одеського регіону є організація підприємств харчування на базі типів кухні різних країн. Найбільшою популярністю користуються східні кухні – японська, китайська, турецька, а також італійська і французька [24].

Як і всяка кухня з багатим історичним минулим, одеська кухня є в значній мірі регіональною, інтегруючи кулінарні традиції інших народів. Так, наприклад, в одеській кухні помітно відчувається вплив болгарської кухні, грецької, молдавської, грузинської, вірменської, турецької, польської, угорської та кухні інших народів, які проживають на території Одещини.

Східні кухні стали набувати формату фаст-фуду.

Найбільш перспективною тенденцією є прихильність не до певної кухні, а до конкретного продукту м'яса, риби і т.п. – монопродукту. Наприклад, в Одесі був ресторан «Стейк Хаус. М'ясо та вино», «Риба», кафе «Кава та суші», «Профітролі». Тип кухні в таких закладах – змішаний, особлива увага приділяється способу приготування.

У стравах наголошується на натуральності продукту, зменшується додаткова обробка інгредієнтів. Перспективними підприємствами харчування можуть стати заклади, які б обслуговували спальні райони, так звані «ресторани однієї вулиці». Кейтеринг та доставка страв до офісу практично знаходиться на стадії зародження та має простір для розвитку. Яскравим прикладом цього напряму є кейтерингова компанія Confetti events & Catering, що спеціалізується на обслуговуванні виїзних банкетів та офісного обслуговування (зараз тимчасово не працює).

Набувають популярності винні запити жителів та туристів Одещини, що є традиційним центром українського виноробства (завод-виробники ТОВ ПТК «Шабо», ЗАТ «Ізмаїльський винзавод», ЗАТ «Одеський завод шампанських вин», Таїровський виноробний завод «Нива»,

Татарбунарський винзавод та ін) [13].

Затребуваними нині в Одесі є підприємства Quick&Casual, виробничі потужності яких становлять лише 20-25 % від граничного рівня через відсутність приміщень, що відповідають усім вимогам, розрахованим на велику кількість посадкових місць.

На основі аналізу ринку Одеси виявлено, що по результатам 2024 року в Одесі ринок громадського харчування представляє 4 416 підприємств, з них юридичні особи (тобто компанії) – 1 094, ФОП – 3 322. До речі, у Львові, який є меншим містом за площею та населенням, є майже вдвічі більше закладів харчування.

Нами досліджено і згруповано одеські компанії громадського харчування за виручкою у 2024 р. (таблиці 1.1).

№№	Назва суб'єкта господарської діяльності, ідентифікаційний податковий номер	Вид діяльності за КВЕД	Виручка за 2024 р., грн
1.	ТОВ "Фабрика смаку" / 39785646	56.21 Постачання готових страв для подій	546 588 800
2.	ТОВ "Торест" / 37550061	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	71 086 400
3.	ТОВ "Професіонал 2017" / 39923985	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	61 575 900
4.	ТОВ "Драйв - ін" / 20984139	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	43 380 100
5.	ПП "РАціон Груп" / 43179166	56.29 Постачання інших готових страв	36 135 800
6.	ТОВ "Вилки Палки" / 45365959	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	31 438 500
7.	ТОВ "Лакі Тайм 1" / 45002935	56.30 Обслуговування напоями	19 780 900
8.	ТОВ "Восток 1961" / 39173460	56.30 Обслуговування напоями	18 602 200
9.	ТОВ "Антарес-2020" / 43631415	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	18 573 200
10.	Фірма "Варіон" (у вигляді ТОВ) / 13881858	56.29 Постачання інших готових страв	18 205 400

За офіційними даними опублікованої на офіційному сайті Державної служби статистики України населення Одеси на 1 лютого 2022 року

становило 1 010 537 осіб [24]. Враховуючи досвід попередніх років, коли чисельність проживаючих у літній сезон досягала більше 1,5 млн осіб, а в області – до 3 млн, та враховуючи умови війни, кількість внутрішньо переміщених осіб з інших регіонів, припуститимо, що кількість проживаючих у місті Одеса збільшилась до рівня літніх показників. Дані за останні роки відсутні через воєнний стан.

За результатом проведеного дослідження найчастіше ресторани та кафе відвідує населення віком від 15-45 років із рівнем доходу середній та вище. Це є базовою групою споживачів, але даний сегмент можна розширювати, застосовувати нові маркетингові стратегії та заходи, розширювати кількість послуг які надають заклади, а саме, проведення різних семінарів, участь у фестивалях і ярмарках тощо. Таким чином, ресторан середнього цінового сегмента може охопити всю групу споживачів з середнім рівнем прибутку.

Можна відокремити такі групи споживачів середнього рівня прибутку які відвідують ресторан:

- сім'ї (з дітьми та дорослими, група охоплює всі вікові категорії);
- підлітки у групах із друзями віком від 15 до 20 років
- пари на побаченнях, найчастіше ця група відвідують заклади після 6 вечора та віком 18-45 років;
- офісні співробітники зазвичай це обідня перерва або свята (група охоплює осіб 18-50 років).

Отже визначимо, що в середньому вік платоспроможної групи споживачів становить від 17 до 50 років [29].

Беручи до уваги соціально-культурні традиції, найчастіше є чоловіки.

Варто відзначити, що спираючись на ці групи і основні факти, що їх характеризують, можна проводити маркетингові заходи для стимуляції продажів. Це, безумовно, може позитивно позначитись на діяльності ресторану, а також стимулювати споживачів використовувати «сарафанне радіо» і публікувати посилання на ваш заклад у соціальних мережах.

Поділ потенційних споживачів за рівнем доходу. Зазвичай, ресторани та кафе середнього цінового сегмента відвідують люди з середнім рівнем доходу, але з кожним роком тенденція до споживання їжі, приготовленої поза домом, зростає особливо серед молоді віком від 15 до 25 років.

За даними сайту Work.UA [25] середній рівень заробітної плати в Одесі становить 20 тис. грн. Люди середнього рівня доходу відвідують ресторани не менше 2-3 разів на місяць. Як правило, чим вищий дохід тим частіше споживач відвідує ресторани. За неофіційними даними статистики, близько 60 % працездатного населення Одеси має середній рівень доходу. Середній чек у ресторанах Одеси становить 680 грн, саме на цю суму орієнтується споживач перед відвідуванням ресторану [26], а стріт-фуд дешевше.

На 1 листопада 2022 р. населення Одеси складають чоловіка 44,7 % і жінки 55,3 %, у віці від 18-45 у рівних пропорціях (в загальній сумі працездатного населення цього віку 40 %). Частка зайнятого населення дорівнює всього 60 % [3]. Тобто, з 1,5 млн осіб населення Одеси, лише 900 тис. осіб (60 %) з них працевлаштовані, а 540 тис. осіб (60 %) мають середній рівень доходу. З них група віком від 18 до 50 років (40 %) становить 216 тис. осіб. Тобто середня кількість потенційних постійних споживачів становить близько 216 тис. осіб.

За офіційними даними за 2021 рік загальний обсяг туристів в Одеській області становив 3 млн. осіб, з яких лише 30 % постійно харчувалися в закладах громадського харчування (900 тис. осіб). Таким чином, в літній сезон загальний максимальний обсяг потенційних споживачів ресторанів та кафе може досягти близько 1 116 000 осіб [29]. Нині, на жаль, категорію населення «туристи» замінила категорія «переселенці». До того ж, враховуючи кліматичні умови, привабливу природу та щирю гостинність, туристична складова не втратила свого значення і нині. Як правило, постійне населення Одеси з середнім рівнем доходу відвідують ресторани 3 рази на місяць, а тимчасово переміщені особи близько 1 разу на день.

Прийемо до уваги і той факт, що у 2024 році разом із зростанням кількості закладів ціни в них зросли на 30-35 % за рахунок зростання витрат. Але навіть зважаючи на інфляцію в 5 %, у 2023 році реальні доходи українців (з урахуванням інфляції) зросли на 12-18 % (за оцінками сайту Work.ua) [27], що набагато нижче за показник зростання цін у закладах харчування поза домом за даний період. Це знижує можливість споживача відвідувати ресторани та заклади громадського харчування.

Ємність ринку. Нами пораховано ємність ринку.

Ємність ринку = (Розмір цільової аудиторії * норма споживання (відвідувань реторанів)) * середній об'єм 1 од. товару (Середній чек)

Тобто середня кількість потенційних постійних споживачів становить близько 216 тис осіб. (12 міс на рік), а в літній/туристичний сезон загальний максимальний обсяг потенційних споживачів ресторанів і кафе у вигляді туристів складає близько 900 тис осіб (протягом 3 міс на рік) загалом на місяць припадає 300 тис. осіб.

1. Отже, максимальний розмір цільової аудиторії складе:

$$216\ 000 + 900\ 000 = 1\ 116\ \text{тис. осіб}$$

2. Середня норма споживання на рік постійним населенням (кількість відвідувань постійним населенням) протягом 1 року

$$(216\ \text{тис} * 3)\ \text{міс} * 12 = 7\ 776\ 000\ \text{осіб}$$

3. Загальна кількість туристів які харчуються в ресторанах в туристичний сезон літа 900 тис осіб тобто в середньому на 1 місяць літа доводиться 300 тис. осіб: $(300\ \text{тис} * 30(\text{кількість днів})) * 3 = 27\ 000\ 000\ \text{осіб}$

4. Кількість відвідувань ресторанів або споживання їх послуг на протязі року (Максимальна норма споживання на рік усією групою споживачів):

$$7\ 776\ 000 + 27\ 000\ 000 = 34\ 776\ 000$$

5. Середня кількість споживання на 1 клієнта на протязі року:

$$34\ 776\ 000 / 1\ 116\ 000 = 31,16\ \text{відвідування на рік}$$

6. Максимально ємність ринку на рік:

$$(1\ 116\ \text{тис.осіб} * 31,16) * 680 = 23\ 646\ 700\ \text{тис. грн (23646.7 млн грн)}$$

Висновок: максимальна ємність ринку закладів громадського харчування у місті Одеса дорівнює близько 24 млрд грн на рік.

Ємність попиту

Максимальна ємність ресторанного ринку у місті Одеса при умовах, що на рік кількість відвідувань закладу складає 34 776 000 з середнім чеком 680 грн. (з урахуванням інфляції) складає близько 23 647 млн. грн на рік.

У 2024 р. ресторатори зазначають, що у зв'язку з непропорційним зростанням цін у закладах харчування на 30 % і прибутку споживачів приріст якого складає у середньому 15 % дохідність успішного закладу нижча, ніж кілька років тому на 20-30 %. Попит у закладах громадського харчування еластичний, тобто кількість споживання має залежність від вартості послуг та продукту в залежності – чим вище ціна, тим нижчий попит.

Платоспроможний попит і пропозиція

При умові, що середній чек складає 680 гривень при кількості 3 відвідування (споживання послуг закладу) за місяць, тобто 2040 грн на місяць, а середня заробітня плата споживача 20000 грн. на місяць, попит буде утримуватись на цьому рівні доки відвідування закладів харчування поза домом буде займати 10-15 % від середньої зарплати споживача:

$$(2040/20000)*100= 10.2 \%$$

Як висновок, попит у сфері ресторанного бізнесу досить еластичний, що передбачає сильну реакцію на зміну прибутків споживачів та цін у закладі харчування. У той же час на ринку ресторанів і кафе в Одесі попит досить великий при цьому і обсяги пропозиції не поступаються ї, як наслідок, вони обидва знаходяться на приблизно одному рівні. У сфері ресторанного бізнесу обсяг пропозиції не набагато підвищує попит.

Сучасний стан не сприяє розвитку ресторанного бізнесу. Нові кафе і ресторани з'являються за нормальних умов практично щотижня, незважаючи на те що ринок великий він не безмежний і щоб залучити клієнтів ресторанам доводиться докладати величезних зусиль. Спираючись на дані показників насиченості (кількості) діючих установ громадського харчування на одну тисячу мешканців по областях України [22], на кінець 2021 року в Одеській області на 100 000 жителів приходилось 68 закладів харчування.

Враховуючи спад кількості ресторанів по Одеській області на 10%, кількість ресторанів на 100 тис. жителів - до 60.

Враховуючи приріст населення до 1500 тис. осіб, можна встановити приблизну кількість закладів ресторанного типу: $0,6 * 1500 = 900$ закладів.

Приблизно середній показник постійного обсягу ресторанів на Одеському ринку становив раніше 1000 закладів громадського харчування.

Перш за все, варто врахувати рівень інфляції в країні. Так, за рахунок кризової ситуації та введення воєнного стану на території України в 2022 рівень інфляції зріс до 26,6 %, але в 2023 р. рівень інфляції склав 5 % , хоча планувався 21–22 % [27].

У деякий час ріст цін на споживчі товари зростав на 100 % від вартості в 2021р. при цьому середній ріст заробітної плати за офіційними даними має зрости з рівня 14 840 грн до 20000 грн. у 2024 р. тобто на 5160 грн, але за рахунок інфляції фактичне зростання зарплати складає 12-18 %. Таким чином, споживча здатність громадян країни при кризових обставин набагато нижча за рівень при стабільному економічному положенні.

Але за рахунок недостатності достовірної та стабільної статистичної інформації за 2022 та 2023 роки очікуванні данні будуть далекі від фактичного результату, тому до уваги приймаються показники 2021 р. де рівень інфляції складав 11 %, який відносять до помірному рівня інфляції, при якій споживча здатність залишається на середньому рівні, який був вказаний в розрахунках вище.

Отже, регіональною відмінністю міста Одеса є розташування міста на березі Чорного моря що робить його привабливим як жителів України, так і туристів, завдяки, чому заклади ресторанного бізнесу мають велику кількість можливостей для розвитку.

З погляду стандартний розвиток ресторану, піком успіху може бути захоплення значної частки ринку в місті та вихід на національну, а надалі на міжнародну арену у сфері ресторанного бізнесу.

РОЗДІЛ 2

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЄКТУ КЛАСТЕРУ ПІВДЕННОГО РЕГІОНУ ЗІ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

2.1. Загальна концепція кластеру зі здорового харчування

LuzHealth Hub – унікальний гастрономічний кластер здоров'я та інновацій Південного регіону м. Одеси замислюється як простір, що об'єднує різні формати і стилі, але водночас має спільну місію – створення для кожного відвідувача свого комфортного центру відпочинку (активного, сімейного, релакс, гастрономічного, екологічного або культурно-розважального) та охоплює сучасні підходи до культури свідомого і збалансованого харчування. Його мета полягає в тому, щоб споживач міг знайти у ньому все необхідне: швидкий фуд-брейк на ходу, сімейну вечерю в затишній атмосфері, крафтові вироби та нові гастрономічні експерименти, а молодь – окрему зону для спілкування, творчості та натхнення.

Унікальність комплексу полягає в поєднанні кількох важливих складових: гастрономії, оздоровлення, інновацій і туризму. Це не просто комплекс ресторанів – це культурний та освітній центр, що допомагатиме людям формувати нові харчові звички. Тут можна буде не лише скуштувати страви, а й дізнатися більше про їх користь. Використання сучасних технологій, зокрема інтерактивних кулінарних студій і smart-кухонь, зробить комплекс ще привабливішим для молоді та туристів, які цінують новий формат відпочинку та харчування.

Інноваційність кластеру полягає не лише у використанні новітніх технологій, а й у синергії потенціалів бізнесу, освіти і науки через надання освітніх послуг, послуг консультування, проведення тренінгів, семінарів, симпозиумів, конференцій, форумів, «круглих» столів, конкурсів тощо. Такі послуги надаватимуть освітяни і науковці Одеського національного університету, а саме кафедри технологій ресторанного і оздоровчого харчування в поєднанні з іншими фахівцями.

В одному просторі гармонійно поєднуються:

- кав'ярня-пекарня з піцею, італійськими десертами та унікальною кавою, що поєднує гастрономію та молодіжну атмосферу з виділеною лаунж-

зоною для посиденьок, живого спілкування та офф-лайн заходів та зустрічей;

- культова закусочна з локальними і сезонними інгредієнтами та експериментальними начинками, що поєднує традиції з сучасним баченням автентичного смаку української спадщини – вареників;

- ресторан корисної їжі зі smart-меню (з інформацією про склад і користь кожної страви) з можливістю персоналізувати свій сніданок, обід або вечерю онлайн перед відвідуванням; в майбутньому – з інтерактивною візуалізацією на столі і в тарілках кожного гостя, як у французьких ресторанах;

- для найактивніших – кафе здорового харчування з просторими зонами для швидких перекусів та ланчів, ідеальне для тих, хто після обіду бажає покататися на велосипеді (поряд є велопрокат) або потренуватися на спротивному майданчику поруч з закладом;

- а також еко-ресторан – це простір, де думка про природу відчувається в кожній деталі: від меблів із перероблених або екологічних матеріалів до енергоефективного освітлення та опалення від локальних сезонних продуктів, до мінімізації пластикових відходів. Це не тільки їжа, а й досвід: тут можна дізнатися, країну, регіон і район походження кожного харчового інгредієнту меню, технологію виробництва кожного продукту, і зробити свій вибір на користь довкілля.

Зважаючи на зростання частки населення, яке прагне здорового образу життя, такий комплекс є вкрай необхідним саме в Одесі, туристично-рекреаційному центрі, гастрономічному центрі, де атмосферу проймає духом творчості та інновацій.

Прогнозується зростання попиту на еко-парті, еко-свадьби, еко-дні народження, заходи громадського та просвітницького характеру з екологічної тематики тощо.

Крім того, на території всього кластеру доступні цифрові сервіси: QR-меню та мобільна оплата; Push-повідомлення про спеціальні пропозиції або події в комплексі; онлайн-замовлення столиків із вибором конкретної зони; Push-замовлення для швидкого самовивозу або під час відпочинку на зоні комплексу; Wi-Fi доступний на всій території.

Отже, концепція кластеру будується на кількох ключових принципах. Перший – різноманітність і адаптивність: кожен заклад відповідає на конкретні потреби та інтереси відвідувачів, створює простір, де можна

поєднувати гастрономічні вподобання, стиль життя та цінності. Другий – прозорість і усвідомленість: інформація про склад страв, їхню користь і походження продуктів дозволяє робити свідомий вибір і формує довіру до якості. Третій – інтеграція з середовищем: заклади враховують місцеві традиції, сезонність продуктів та екологічні аспекти, підтримують сталі практики і мінімізують вплив на довкілля. Четвертий – комфорт і залученість.

Простір комплексу створюється так, щоб залишатися привабливим у будь-яку пору року. Спортивна зона: “ворк-аут” майданчик під відкритим небом розташований ближче до пляжу. Тут є турніки, бруси, тренажери та територія для баскетболу, що дозволяють займатися спортом на свіжому повітрі будь-коли. Для комфорту встановлені навіси та затінки, а поруч — зручні лавки та місця для короткого відпочинку.

Також буде облаштовано зону для боулдерінгу – скеледром для тренування сили, витривалості та командних активностей з м'яким покриттям для безпеки всіх відвідувачів. Різноманітність тренажерів і можливість спільних ігор на баскетбольній та волейбольній території роблять простір привабливим як для новачків, так і для досвідчених спортсменів.

Вечірнє освітлення створює особливу атмосферу та забезпечує безпечні тренування навіть після заходу сонця. На самому пляжі облаштована окрема зона для волейболу, тож відвідувачі можуть поєднувати активний відпочинок з релаксом біля моря.

Для сімей з дітьми ми створюємо великий інтерактивний майданчик. Тут передбачені гірки, канатні парки та пісочниці з безпечних матеріалів. Діти активно проводять час, тоді як батьки спостерігають за ними, розслабляються на зручних гамачках і кріслах-гойдалках поруч або одночасно працюють онлайн у кав'ярнях за філіжанкою кави. Такий підхід дозволяє родинам залишатися разом з дітьми і не жертвувати комфортом дорослих.

З протилежного боку комплексу облаштована простора лаунж-територія з відкритим басейном, шезлонгами, пляжними ліжками, зонтиками та невеликими столиками для перекусів і напоїв. Відвідувачі можуть робити замовлення з будь-якого закладу харчування комплексу, не залишати зони відпочинку. Басейн поділений на дорослу та дитячу секції з безпечним покриттям і зручними сходами. Лаунж-зона доповнена декоративними елементами, зеленою рослинністю і освітленням для вечірнього користування.

Поруч із зоною біля басейну можна легко перейти до літньої сцени, яка стане центром подій комплексу – тут проходитимуть концерти, кінопокази, лекції, вистави та сезонні заходи. Сцена обладнана професійним звуковим та світловим обладнанням, що дозволить проводити події різного формату. Для гостей передбачені зони з лавками, м'якими пуфами і кріслами, а також місця під навісами для комфортного перебування навіть у спеку або коли дощить.

Атмосферу доповнюватиме невеликий фуд-маркет із фермерськими продуктами, спеціями та крафтовими виробами, що підтримує локальних виробників і дозволяє отримати додаткові прибутки. Такі фуд-маркети є досить розповсюдженими по всьому світу і мають величезний успіх у туристів, які охоче витрачають кошти на купівлю смаколиків під час відпочину, а також на купівлю сувенірів та подарунків, які символізують частинку одеської кухні та традицій Одеського краю.

Комфорт і екологічність завжди ідуть поруч. На території комплексу розташовані пункти refill для питної води, станції сортування сміття, душові та роздягальні, туалети, локери та камери схову.

Для зручності відвідувачів передбачена безкоштовна парковка, обладнана достатньою кількістю місць для легкових авто та електромобілів із зарядними станціями.

Широкі під'їзди та чітка організація руху забезпечують швидкий і безпечний доступ до всіх зон комплексу.

Особливу увагу приділено доступності: усі основні зони обладнані пандусами та спеціальними доріжками для людей з інвалідністю, а також для сімей із візками. Безпеку відвідувачів та їхнього майна забезпечують сучасні камери відеоспостереження та освітлення пішохідних зон і парковок.

Для комфортного перебування передбачено затишні лавки, навіси, тіньові конструкції та вуличні зарядки для гаджетів. Додатково реалізовані цифрові сервіси: мобільний додаток допомагає знаходити вільні парковки, а інтерактивні табло і QR-коди полегшують навігацію по комплексу.

Особливу роль у концепції займає акцент на здоровому харчуванні. У світі зростає інтерес до органічних продуктів, усвідомленого споживання та екологічного підходу. Проєкт у Лузанівці відповідатиме цим трендам, бо пропонує відвідувачам доступ до якісної та корисної їжі, яка одночасно смачна та сучасна.

Впровадження таких рішень, як мінімізація використання пластику, застосування біопосуду, сортування відходів і співпраця з місцевими виробниками, сприятиме розвитку екологічної культури та популяризації ідей сталого розвитку. Еко-напрямок підтримується комплексно: контейнери для сортування пластику, паперу, скла та органічних відходів, а також станції повторного використання питної води сприяють свідомому споживанню та підтримці чистоти.

Завдяки такій багатофункціональності LuzHealth Hub стає привабливим для всіх категорій відвідувачів – від молоді та трендсеттерів, які цінують інтерактивні та інноваційні формати, до родин з дітьми та туристів, які прагнуть відчувати атмосферу сучасного гастро-простору в діджитал-оптимізованому форматі.

При аналізі інвестиційного потенціалу Лузанівки в контексті розвитку комерційних проєктів, важливо зазначити, що цей район має низку унікальних характеристик.

Серед основних переваг Лузанівки – природний пляж. Район розташований між Чорним морем і Куяльницьким лиманом, з природним пляжем понад 1 км, мілководдям і широкою береговою лінією, що створює комфортні умови для відпочинку.

Важливим є те, що пляж не має суттєвого перепаду висот між прибережною і пляжною зонами, що характерно для інших одеських пляжів. Такий рел'єф місцевості забезпечує легший доступ до моря без потреби в додатковій інженерній інфраструктурі, такій як ліфти, сходи або доріжки.

Гідропарк, розташований у північно-східній частині м. Одеси поруч з пляжем, є значною рекреаційною зоною з лісовими насадженнями, що додає місцевості екологічної цінності.

Стратегічне розташування – біля основних транспортних шляхів: залізнична станція, автомагістраль, трамвайна лінія, забезпечує легкий доступ як для мешканців, так і для туристів: у пішохідній зоні (5–15 хвилин) від пляжів розташовані житлові квартали; зона громадського транспорту (15–30 хвилин) забезпечується маршрутними таксі №145, №242, №168 і трамваями, якими користується близько третини відвідувачів; а завдяки розташуванню на Миколаївській дорозі, зручно дістатися автомобілем за 10–20 хвилин, що формує до 25 % трафіку влітку та 15–20 % у міжсезоння.

Незважаючи на наявність найбільшого природного пляжу, Лузанівка має відносно меншу кількість закладів громадського харчування порівняно з іншими популярними пляжами міста.

Це свідчить про недооцінений потенціал для розвитку ресторанної інфраструктури, який можна ефективно використати, збільшити коефіцієнт корисної забудови (ККЗ) міста і сприяти соціально-економічному розвитку, поповнити бюджет країни і посилити імідж України як туристичної держави.

У літній сезон кількість відвідувачів району значно зростає. Це, своєю чергою, збільшує попит на комерційні об'єкти та послуги, особливо в сегменті громадського харчування.

Завдяки високій інтенсивності пішохідного трафіку, заклади, які будуть розташовані поблизу пляжу і гідропарку, матимуть високий економічний потенціал і рентабельність, особливо в сезон туристичного «напливу».

Лузанівка, де планується реалізація проєкту, має унікальні переваги: великий піщаний пляж, розвинену рекреаційну зону і зручне транспортне сполучення. У літній сезон тут фіксується потік у кілька тисяч відвідувачів щодня, що створює значний комерційний потенціал.

А відсутність прямої конкуренції в сегменті здорового харчування, і закладів загалом, відкриває можливість для унікального позиціонування.

З інвестиційної точки зору концепція вирізняється привабливістю. Синергія високого попиту на здорове харчування з багатофункціональною моделлю комплексу дає змогу прогнозувати високу рентабельність щорічно.

Прибуток формується переважно в літні та осінні місяці, проте завдяки адаптивності простору і роботі з місцевим населенням комплекс залишається прибутковим і поза сезоном.

Таким чином, LuzHealth Hub постає як сучасний гастрономічний кластер, який поєднує економічну вигоду і соціальну значущість. Він відповідає сучасним потребам суспільства, створює нову культуру харчування, сприяє розвитку туристичної привабливості міста і водночас формує простір, який здатен змінити уявлення про гастрономію та перетворити його на невід'ємну частину культурного і соціального життя міста Одеси.

2.2. Розрахунок ефективності закладів кластеру

За бізнес-проєктом має бути створено Інноваційний кластер Південного регіону зі здорового харчування LuzHealthHub (у м. Одеса), на ділянці у Лузанівці, вздовж узбережжя.

Основні економічні показники ефективності бізнес-проєкту Інноваційного кластеру Південного регіону зі здорового харчування розраховуються на базі отриманих даних з кваліфікаційних проєктів по 5 ресторанних закладах:

1. Кафе-пекарня
2. Закусочна “Вареники”
3. Ресторан корисної їжі
4. Кафе здорового харчування
5. Еко-ресторан

В даному розділі наведені основні концепції ресторанних закладів, які входять в Інноваційний кластер Південного регіону зі здорового харчування (усі Концепції наведені на основі кваліфікаційних робіт магістрів (КРМ) по окремим закладам, які входять в комплексну міжкафедральну роботу), показники економічної ефективності окремих проєктів, середній чек та точка беззбитковості кожного закладу.

2.2.1. Кафе-пекарня

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

Для визначення техніко-економічних показників спочатку необхідно розрахувати інвестиційні витрати проекту. Ці витрати включають у себе постійний капітал, потрібний для будівництва та оснащення обладнанням, а також чистий оборотний капітал, необхідний для повного чи часткового функціонування проекту.

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівництва розраховують за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} \times Ц_{\text{буд}} \quad (2.1.1)$$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ;

$Ц_{\text{буд}}$ – питома вартість будівлі, $\text{грн}/\text{м}^2$.

Питому вартість 1 м^2 будівельних робіт визначаємо за ринковими цінами поточного періоду, які склалися в регіоні розміщення нового підприємства. У вартість будівництва включаються як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

$$В_{\text{буд}} = 382 \times 20 = 7640 \text{ тис. грн}$$

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначається відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначається за прайс-листами виробників обладнання.

Кошторисна вартість розраховується з урахуванням витрат на доставку і проведення налагоджувальних робіт, які складають 10% від вартості обладнання.

Результати розрахунку вартості виробничого обладнання наведено в табл. 2.1.1.

Таблиця 2.1.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кіль- ть, шт.	Вартість одиниці, грн	Кошторисна вартість, тис. грн
1	Підтоварник	КИЙ-В	4	3 100	14,96
2	Підтоварник	ПТ-1А	1	2 500	2,97
3	Стелаж складський	HENDI	1	4 500	5,06
4	Стелаж виробничий	Профі Кий-В	2	4 000	9,24
5	Стелаж кондитерський пересувний	СТК-1	7	6 800	52,36
6	Заварник для холодної кави	Hario Shizuku SBS-5 Cold Brew	1	2 700	3,14
7	Соковижималка	Tefal ZC420E38	1	5 900	6,49
8	Блендер	Philips HR3020/20	1	2 500	3,08
9	Слайсер	Gorenje R 506 E	1	3 500	4,16
10	Електрочайник	Fellow Stagg EKG PRO	1	7 500	8,47
11	Кавомашина	Astoria Tanya R SAE 2GR	1	113 000	146,30
12	Планетарний міксер	MPM MRK20	1	7 600	8,36
13	Ваги порційні кухонні	Bartscher A300118	4	6 000	27,28
14	Ваги товарні	CAS CL5000J-IP/R	2	43 000	94,60
15	Ванна мийна	BM-2	1	14 000	15,40
16	Мийна машина	COMPACT X45E	1	68 000	79,20
17	Ванна мийна 3-х секційна	КИЙ-В BMC1-3c	2	4 300	11,66
18	Водонагрівач	МЭ-1В	2	7 000	19,80
19	Плита електрична	ПЕД-4КР КИЙ-В	1	36 000	39,60
20	Піч комбінована	ALTUNTOP ATKP 40	1	290 300	324,83
21	Піч конвекційна	ALTUNTOP ATPD 40	1	304 500	335,06
22	Просіювач борошна	ВП-1	1	28 000	35,20
23	Тістоміс	B40-HG	2	53 000	123,20
24	Тісторозкатка	R50-R55	1	124 000	156,20
25	Стіл виробничий	СПСМ-2	6	4 700	37,62
26	Стіл виробничий	СБ	2	4 000	11,00
27	Стіл виробничий	Hold	2	5 000	13,20
28	Стіл виробничий кондитерський	КИЙ-В СВБД	3	8 000	29,70
29	Стіл виробничий з охолод- жувальною поверхнею	VIVIA S903 S/S TOP	1	70 800	78,43
30	Стіл підсобний	СП	1	5 000	6,60
31	Шафа для посуду	ШП-1	1	10 000	12,10
32	Шафа холодильна	НК 400 S/S	3	42 500	141,24
33	Середньотемпературна збірна камера	KX-7,56	1	81 000	89,10
34	Шафа холодильна	HKN-GX650TNS HURAKAN	1	48 000	56,65
35	Шафа морозильна	Grifon DFM-143W	1	7 000	7,70
36	Раковина для миття рук	РР	3	1 600	5,84
37	Раковина для миття рук	АР-15	4	2 700	11,88
38	Бак для відходів	БО-50	4	800	4,31
39	Бак для відходів	АРТЕ-Н	2	3 100	6,82
Загальна вартість					2038,806

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Для забезпечення ефективної роботи підприємства воно крім виробничого обладнання має бути забезпечене іншими видами основних виробничих фондів, а саме: транспортними засобами; інструментами, приладами, інвентарем (меблі); іншими основними засоби.

Оскільки розрахунками основної частини дипломного проєкту не передбачено підбір таких видів основних виробничих фондів, витрати на їх придбання розраховуємо умовно як відсоток від загальної вартості виробничого обладнання (табл. 2.1.2).

Таблиця 2.1.2 – Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого об- ладнання, тис.грн	Загальна вартість, тис. грн
1	Транспортні засоби	10	2038,806	203,88
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	2038,806	815,52
3	Інші основні засоби	10	2038,806	203,88

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Для цього використовуємо розрахунки таблиці «Розрахунок валового товарообігу підприємства» де визначається вартість сировини і товарів на один день роботи закладу ресторанного господарства. Розраховане значення витрат вносимо до таблиці “Створення запасу сировини і товарів”, де

запас сировини і товарів = 267,045 тис. грн.

Розрахунок вартості нематеріальних активів

Величину інвестицій в нематеріальні активи підприємства приймаємо такою, що дорівнює величині інноваційного бюджету.

І бюджет = 168,55 тис. грн

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і його безперебійної роботи плануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 200 тис. грн.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат, розрахованих в попередніх пунктах наведена в таблиці 2.1.3.

Таблиця 2.1.3 – Кошторис інвестиційних витрат

Інвестиційні витрати	Вартість, тис. грн
Вартість будівництва	7640,00
Вартість виробничого обладнання	2038,81
Вартість транспортних засобів	203,88
Вартість інструментів, приладів, інвентарю (меблі)	815,52
Вартість інших основних засобів	203,88
Вартість нематеріальних активів	168,55
Вартість створення запасу сировини і товарів	267,045
Вартість інших інноваційних витрат	200,00
Загальна вартість	11537,68

Планування операційних доходів

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Реалізацією товарів (товарооборотом) визначають будь-які операції, що здійснюються згідно з договором купівлі продажу, міни, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів. Товарооборот закладу ресторанного господарства складається з двох основних компонент:

1. Реалізація продукції власного виробництва;
2. Реалізація закупних товарів.

До продукції власного виробництва відносять харчові продукти та напівфаб-рикати, які виготовлені закладом ресторанного господарства чи зазнали будь-яку обробку на ньому. Продукція власного виробництва – це страви, гарячі та холодні напої, кулінарні, кондитерські, мучні вироби, напівфабрикати тощо.

До закупних товарів відносять товари, що куплені закладом ресторанного господарства для подальшого перепродажу споживачам без кулінарної обробки у закладі. Закупні товари – це хліб та хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, пиво, морозиво, фрукти, овочі, кондитерські вироби та ін.

Для обґрунтування планового товарообігу закладу ресторанного господарства, у дипломному проекті здійснимо наступну послідовність розрахунків:

1. Визначення рівня торговельної націнки для закладу ресторанного господарства.
2. Визначення середньоденних витрат сировини та закупних товарів.
3. Планування товарообороту закладу у розрахунку на день.
4. Планування товарообороту закладу у розрахунку на рік.

Джерелами інформації для обґрунтування доходів закладу ресторанного господарства виступають наступні дослідження та розрахунки, що були проведені у попередніх розділах:

- виробнича програма закладу, розроблена у технологічно-інженерному розділі проекту;
- обсяги та структура поточного та прогнозного попиту на продукцію, його інтенсивність та сезонність, визначені при проведенні маркетингових досліджень у процесі ініціалізації проекту;
- рівень цінової конкуренції на ринку, цінова політика закладу, тип

та клас закладу, що визначався та обґрунтовувався у процесі маркетингових досліджень на етапі ініціалізації проекту.

Результатом маркетингових досліджень є визначення рівня торговельної націнки закладу, яку можливо встановити у відповідності до типу, класу закладу, рівня конкуренції, попиту на продукцію.

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю 2.1.4. - розрахунок валового товарообігу на рік

Таблиця 2.1.4 – Валовий товарообігу закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума		Питома вага, %
	у розрахунку на день, грн	за рік, тис.грн	
Валовий товарообіг	150613,21	54973,821	100

Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

Під операційними витратами розуміються виражені в грошовій формі витрати трудових, матеріальних, нематеріальних, фінансових ресурсів на здійснення операційної діяльності.

Калькуляційною статтею прийнято називати певний вид витрат, що становлять собівартість як окремих видів, так і всієї продукції в цілому.

У процесі виконання кваліфікаційної роботи проведемо розрахунки:

1. Планові операційні витрати за калькуляційними статтями;
2. Річну суму операційних витрат закладу ресторанного господарства.

Перелік витрат наведено в таблиці 2.1.5.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів визначається множенням суми середньоденних витрат сировини і закупних товарів на кількість днів роботи підприємства за рік (Кд). Розрахунки наведено в табл. 2.1.6.

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці. Використаємо дані щодо штату працівників підприємства та рівня заробітних плат робітників (табл. 2.1.7).

Таблиця 2.1.5 – Перелік витрат закладу ресторанного господарства

Найменування статей	Склад витрат за статтями.	
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	Первісна вартість(вартість придбання) закупних товарів, що вибули (були реалізовані);закупівельна вартість сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції.	
Стаття 2. Витрати на оплату праці.	Основна та додаткова заробітна плата нарахована у відповідності до діючого законодавства та діючої у закладі системи оплати праці.	
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи	Єдиний соціальний внесок	22% від ФОП
Стаття 4. Амортизаційні відрахування.	Амортизаційні відрахування будівель, споруд, устаткування, інших основних засобів та нематеріальних активів.	
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів.	Експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати на поточний ремонт необоротних активів.	
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.	Сума зносу інвентарю, спецодягу, форменого одягу, канцелярські приналежності, господарський інвентар.	
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів.(за наявності таких витрат)	Операційна оренда будівель, споруд, приміщень, устаткування, інших основних засобів.	
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі.	Витрати на придбання патенту на право здійснення торговельної діяльності	Від 0,5 до 5 розмірів мінімальної заробітної плати на рік
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції.	Витрати на передпродажну підготовку товарів, фасування та пакування товарів. Витрати на зберігання товарів та продукції.	
Стаття 10. Витрати на транспортування.	Витрати на транспортування та оплату послуг сторонніх організацій, пов'язаних з перевезенням, наданням вантажно-розвантажувальних, транспортно-експедиційних та інших послуг, пов'язаних з транспортуванням товарів(продукції)	
Стаття 11. Витрати на охорону закладу РГ.	Витрати на сигналізацію, утримання постів охорони.	
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності.	Витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару, інші витрати.	
Стаття 13. Фінансові витрати	Плата за користування кредитними ресурсами.	

Таблиця 2.1.6 – Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів за рік

Показники	Сума		Питома вага, %
	у розрахунку на день, грн	за рік, тис.грн	
Вартість сировини та закупних товарів	53408,96	19494,2704	100

Таблиця 2.1.7 - Розрахунок витрат на оплату праці

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн	Оплата праці за рік, тис. грн
1	Адміністративно-управлінський персонал	1	3 – 7 МЗ*	480,0
2	Виробничий персонал	8	2 – 5 МЗ*	3072,0
3	Працівники торговельної зали	2	2 – 5 МЗ*	576,0
4	Допоміжний персонал	2	1,5 – 3 МЗ*	384,0
Всього				4512,0

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 2025 р. – 8000 грн

Стаття 3. Витрати за цією статтею включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як % від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проєкту (в 2025 р. = 22 %) $ЄСВ = 4512,0 \times 22 / 100 = 992,64$ тис. грн/рік

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів.

Для розрахунку цієї статті витрат, необхідно спочатку визначити вартість кожної групи основних засобів.

Амортизації підлягає вартість нових основних засобів які були створенні або придбані в процесі реалізації проєкту створення нового закладу ресторанного господарства (табл. 2.1.8).

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів включають експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Ця стаття витрат є комплексною, складається з декількох елементів. Для проведення подальших розрахунків важливо розрахувати окремі елементи цієї статті, та розподілити їх на постійні та змінні.

З цією метою розподіляємо витрати за цією статтею на витрати для технологічних потреб (змінні) та витрати для побутових потреб (умовно-постійні), розрахунки зведено у табл. 2.1.9.

Таблиця 2.1.8 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів	Амортизація, тис. грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі	5	7640	382
споруди	7		
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	2038,81	407,76
група 5 - транспортні засоби	20	203,88	40,78
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	815,52	203,88
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	203,88	16,31
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			1050,73

Вартість електроенергії для побутових потреб розраховуються за формулою:

$$V_{\text{епп}} = V_{\text{еу}} \times T_{\text{е}} \times K_{\text{д}} / 1000 \quad (2.1.2)$$

де $V_{\text{еу}}$ – умовні витрати електроенергії для побутових потреб (50-60 кВт×год на добу), кВт×год;

$T_{\text{е}}$ – тариф на електроенергію станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту, грн/кВт×год;

$K_{\text{д}}$ – кількість днів роботи підприємства за рік, дні.

$$V_{\text{епп}} = 50 \times 4,32 \times 365 / 1000 = 78,84 \text{ тис. грн}$$

Таблиця 2.1.9 – Розрахунок вартості електроенергії для технологічних потреб за рік

№	Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.	Потужність, кВт/год	К-ть годин роботи у добу, год	К-ть робочих днів у році	Витрата енергії за рік	Тариф за кВт/год	Сума витрат, тис.грн
1	Соковижималка	Tefal ZC420E38	1	0,15	1	365	54,8	4,32	0,24
2	Блендер	Philips HR3020/20	1	1	1	365	365	4,32	1,58
3	Слайсер	Gorenje R 506 E	1	0,16	1	365	58,4	4,32	0,25
4	Електрочайник	Fellow Stagg EKG PRO	1	1,2	1	365	438	4,32	1,89
5	Кавомашина	Astoria Tanya R SAE 2GR	1	3,6	2	365	2628	4,32	11,35
6	Планетарний міксер	MPM MRK20	1	2,6	1	365	949	4,32	4,10
7	Ваги порційні кухонні	Bartscher A300118	4	0,01	0,2	365	2,9	4,32	0,01
8	Ваги товарні	CAS CL5000J-IP/R	2	0,25	0,2	365	36,5	4,32	0,16
9	Мийна машина	COMPACT X45E	1	3,52	6,8	365	8736,6	4,32	37,74
10	Водонагрівач	МЭ-1В	2	4,6	6	365	20148	4,32	87,04
11	Плита електрична	ПЕД-4КР КИЙ-В	1	15,6	4	365	22776	4,32	98,39
12	Піч комбінована	ALTUNTOP АТКР 40	1	20,3	4	365	29638	4,32	128,04
13	Піч конвекційна	ALTUNTOP АТПД 40	1	20,9	3	365	22885,5	4,32	98,87
14	Просіювач борошна	ВП-1	1	1,5	0,23	365	125,9	4,32	0,54
15	Тістоміс	B40-HG	2	1,5	1,6	365	1752	4,32	7,57
16	Тісторозкатка	R50-R55	1	0,55	1,27	365	255	4,32	1,10
17	Стіл виробничий з охолоджувальною поверхнею	VIVIA S903 S/S TOP	1	0,23	14	365	1175,3	4,32	5,08
18	Шафа холодильна	HK 400 S/S	3	0,185	24	365	4861,8	4,32	21,00
19	Середньотемпературна збірна камера	KX-7,56	1	0,5	24	365	4380	4,32	18,92
20	Шафа холодильна	HKN-GX650TNS HURAKAN	1	0,18	24	365	1576,8	4,32	6,81
21	Шафа морозильна	Grifon DFM-143W	1	0,5	24	365	4380	4,32	18,92
Всього									549,61

Витрати води для виробничих потреб за рік розраховуються за формулою:

$$V_{\text{вп}} = n \times V_{\text{влс}} \times K_{\text{д}} \quad (2.1.3)$$

де n – загальна кількість страв, од;

$V_{\text{влс}}$ – умовні витрати води на 1 страву (умовно = $0,02 \text{ м}^3/\text{од}$), $\text{м}^3/\text{од}$;

$K_{\text{д}}$ – кількість днів роботи підприємства за рік, дні

$$V_{\text{вп}} = 953 \times 0,02 \times 365 / 1000 = 6,956 \text{ тис. грн}$$

Вартість централізованого водопостачання для виробничих потреб розраховуються за формулою:

$$V_{\text{вппп}} = V_{\text{вп}} \times T_{\text{вп}} / 1000 \quad (2.1.4)$$

де $T_{\text{вп}}$ – тариф на водопостачання станом на 1 січня року розрахунку дипломного проєкту, $\text{грн}/\text{м}^3$.

$$V_{\text{вппп}} = 6,956 \times 14,93 = 103,853 \text{ тис. грн}$$

Витрати води для побутових потреб ($V_{\text{пп}}$) умовно приймає на рівні 200-300 % від витрат води для виробничих потреб.

Вартість централізованого водопостачання для побутових потреб розраховуються за формулою:

$$V_{\text{ввпп}} = V_{\text{пп}} \times T_{\text{вп}} / 1000 \quad (2.1.5)$$

$$V_{\text{ввпп}} = (6,956 \times 2) \times 14,93 = 207,706 \text{ тис. грн}$$

Витрати централізованого водовідведення на виробничі потреби складають 75% витрат води для виробничих потреб.

Вартість централізованого водовідведення для виробничих потреб розраховуються за формулою:

$$V_{\text{вввп}} = V_{\text{вп}} \times 0,75 \times T_{\text{вв}} / 1000 \quad (2.1.6)$$

де $T_{\text{вв}}$ – тариф на водовідведення станом на 1 січня року розрахунку дипломного проєкту, $\text{грн}/\text{м}^3$.

$$V_{\text{вввп}} = 6,956 \times 0,75 \times 14,37 = 74,968 \text{ тис. грн}$$

Витрати централізованого водовідведення для побутових потреб дорівнюють витратам води для побутових потреб.

Вартість централізованого водовідведення для побутових потреб розраховуються за формулою:

$$V_{\text{ВВП}} = V_{\text{ПП}} \times T_{\text{ВВ}} / 1000 \quad (2.1.7)$$

$$V_{\text{ВВП}} = (6,956 \times 2) \times 14,37 = 199,915 \text{ тис. грн}$$

Витрати на вивезення сміття приймемо умовно на рівні 5-10 тис. грн. в місяць. Результати зведено у таблицю 2.1.10.

Таблиця 2.1.10 – Зведені витрати на утримання основних засобів

№	Стаття витрат	Вид витрат	Сума витрат, тис. грн
1	Вартість електроенергії для технологічних потреб	Змінні	549,61
2	Вартість електроенергії для побутових потреб	Умовно-постійні	78,84
3	Вартість централізованого водопостачання для виробничих потреб	Змінні	103,853
4	Вартість централізов. водопостачання для побутових потреб	Умовно-постійні	207,706
5	Вартість централізов. водовідведення для виробничих потреб	Змінні	74,968
6	Вартість централізов. водовідведення для побутових потреб	Умовно-постійні	199,915
7	Витрати на вивезення сміття	Умовно-постійні	120,00
Всього			1334,892

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За законодавством, заклади ресторанного господарства зобов'язані забезпечити робітників санітарним та спеціальним одягом. Для спрощення розрахунків у дипломному проєкті вважаємо, що норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу дорівнюють 2 комплектам на рік.

До *малоцінних швидкозношуваних предметів* (МШП) у закладах ресторанного господарства відносять матеріальні цінності, які використовуються у господарській діяльності терміном до одного року та (або) мають вартість менше за 1000 грн.

Вартість придбання таких матеріальних активів (без ПДВ) списують на поточні витрати закладу ресторанного господарства. Таким чином, до МШП відносять столовий та кухонний посуд, столові набори, білизну, канцелярські приналежності.

Для спрощення розрахунків у дипломному проєкті приймемо умовно, що витрати на заміну МШП (крім спецодягу) – 200-300 % від вартості спецодягу. Результати розрахунків наведено у табл. 2.1.11.

Таблиця 2.1.11 – Розрахунок вартості малоцінних, швидкозношуваних предметів

№	Найменування	Загальна кількість	Кількість замін у рік	Вартість одиниці, грн	Сума витрат, тис. грн
1	Вартість форми працівника виробничий персоналу	8	2	600	9,60
2	Вартість форми працівника торговельної зали	2	2	600	2,40
3	Вартість форми працівника допоміжного персоналу	2	2	500	2,00
Загальна вартість спецодягу					14,00
4	Вартість інших малоцінних, швидкозношуваних предметів				28,00
Всього					42,00

Стаття 7. Витрати на оренду плануються за складом цих витрат лише за умови наявності останніх. Діючі тарифи для розрахунку орендної плати визначаються (умовно) у гривнях за кв. метр орендної площі.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають згідно з ПКУ: витрати на придбання патенту на право здійснення торговельної діяльності. Витрати дорівнюють від 0,5 до 5 розмірів мінімальної заробітної плати на рік. У Києві, обласних центрах та курортних зонах ставки збору найбільші. Чим менше населений пункт, тим менше ставка збору; витрати на придбання ліцензії на роздрібну торгівлю алкогольними напоями та ліцензії на роздрібну торгівлю тютюновими виробами (станом на 1 січня року розрахунку кваліфікаційної роботи).

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції приймаємо на рівні 1-5 % від собівартості сировини та товарів.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції приймаємо на рівні 2-5 % від собівартості сировини та товарів.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства розраховуються згідно пропозиціям охоронних агентств.

Стаття 12. Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 5-10 % від валового товарообороту.

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю можуть з'явитися лише у закладів, які прогнозують залучення кредитних ресурсів як плата за кредит. Якщо проект фінансується за рахунок власних коштів – витрати за статтею дорівнюють 0.

Загальний кошторис операційних витрат наведено в таблиці 2.1.12 .

Таблиця 2.1.12 – Кошторис операційних витрат

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн
1. Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів	19494,27
2. Витрати на оплату праці	4512,0
3. Відрахування на соціальні заходи	992,64
4. Амортизаційні відрахування	1050,73
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	1334,89
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	42,00
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	40,00
9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	194,94
10. Витрати на транспортування	389,89
11. Витрати на охорону ЗРГ	60,00
12. Інші поточні витрати діяльності	5614,35
13. Фінансові витрати	0,00
Разом поточні витрати	33725,71

Розрахуємо за елементами операційних витрат змінні та постійні витрати, результати представлено у таблиці 2.1.13.

Таблиця 2.1.13 – Кошторис операційних витрат за змінними та постійними витратами

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн
Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів.	19494,2704
Змінна частина витрат на утримання ОФ	835,65
Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	40,00
Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	194,94
Витрати на транспортування	389,89
Разом змінні витрати (Взм)	20954,750
Витрати на оплату праці	4512,0
Відрахування на соціальні заходи (ССВ)	992,64
Амортизаційні відрахування.	1050,73
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.	42,00
Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00
Витрати на охорону ЗРГ	60,00
Постійна частина витрат на утримання ОФ	499,24
Інші поточні витрати діяльності	5614,348
Разом постійні витрати (Впост)	12770,958
Разом поточні витрати (Вод)	33725,710

Планування операційного прибутку

Прибуток – це основна мета створення та діяльності закладу ресторанного господарства. Прибуток підприємства є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Для закладу ресторанного господарства джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому у подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Планові показники доходу (товарообігу) від реалізації продукції та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності, фінансових витрат визначалися у попередніх розрахунках.

Податок на додану вартість розраховується як 1/6 від товарообігу. Діюча ставка податку на додану вартість – 20 %. Ставка податку на прибуток підприємства встановлена у розмірі 18 %.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 2.1.14.

Таблиця 2.1.14 - Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Стаття	Розрахунок	Разом за рік
1	Валовий товарообіг (ВТ) за рік, тис. грн	Табл. 2.1.4	54973,821
2	Податок на додану вартість (ПДВ), тис. грн	= ВТ/6	9162,3035
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД), тис. грн	=ВТ–ПДВ	45811,518
4	Витрати операційної діяльності (Вод), тис. грн	Табл. 2.1.13	33725,710
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР), тис. грн	=ЧД–Вод	12085,808
6	Податок на прибуток (ПП), тис. грн	=ФР×0,18	2175,445
7	Чистий прибуток (ЧП), тис. грн	=ФР–ПП	9910,363

Розрахунок порогу рентабельності проекту

Розмір виручки, яка дорівнює сукупним витратам підприємства, тобто безприбутковий обіг, через який підприємство повинно перейти, щоб вийти із зони збитків і перейти в зону прибуткової діяльності, називають порогом рентабельності. Поріг рентабельності в грошовому виразі розраховується так:

$$\text{ПРГ} = \text{ЧД} \times \text{В}_{\text{пост}} / (\text{ЧД} - \text{В}_{\text{зм}}) \quad (2.1.8)$$

де ЧД – чистий дохід від реалізації, тис. грн

$V_{\text{пост}}$ – постійні витрати, тис. грн

$V_{\text{зм}}$ – змінні витрати, тис. грн

$$\text{ПРГ} = 45811,518 \times 12770,958 / (45811,518 - 20954,750) = 13246,27 \text{ тис. грн}$$

Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Середник чек – це показник, який використовується закладами ресторанного господарства для орієнтації гостей щодо цінового сегменту закладу, це приблизний діапазоні цін, на який варто орієнтуватися при виборі. Існує багато поглядів на розрахунок середнього чеку. При проведенні розрахунків дипломного проекту застосовуємо один з найбільш показових методів – розрахунок середнього чека на гостя.

Середній чек на гостя – показує на яку суму в середньому замовив один гість. Цей показник дає розуміння дорого або дешево гостям в закладі. На підставі нього можна робити висновки про формат закладу, відповідність концепції та ін. Середній чек на гостя розраховується за формулою:

$$\text{СЧ} = \text{ВТд} / \text{Кг} \quad (2.1.9)$$

де ВТд – валовий товарообіг за день, грн;

Кг – кількість гостей за день, осіб;

$$\text{СЧ} = 54973,821 / 1191 = 126,16 \text{ грн.}$$

Розрахунок показників ефективності проекту

Ефективність проекту визначається зіставленням ефекту від здійснення інвестиційних витрат з їх величиною. Показниками є: коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності та рентабельність.

Коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат (K_e) визначається так

$$K_e = \text{ЧП} / \text{ІВ} \quad (2.1.10)$$

де ЧП – чистий прибуток, тис. грн

ІВ – інвестиційні витрати на здійснення проекту, тис. грн

$$K_e = 9910,363 / 11537,681 = 0,89$$

Термін окупності (Т) – кількість часу, необхідна для покриття витрат на проєкт або для повернення коштів, вкладених підприємством за рахунок коштів, одержаних в результаті основної діяльності по даному проєкту:

$$T=1/Pe \quad (2.1.11)$$

$$T=1/0,89= 1,12 \text{ років}$$

Рівень рентабельності продажів визначають за формулою:

$$P=\text{ЧП}/\text{ЧД} \times 100\% \quad (2.1.12)$$

де ЧП – чистий прибуток, тис. грн

ЧД – чистий дохід від реалізації, тис.грн

$$P=9910,363/45811,518 \times 100\%=21,633 \%$$

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 2.1.15.

Таблиця 2.1.15 – Основні економічні показники діяльності проектуємого кафе-пекарні

№	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн	54973,821
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн	45811,518
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн	29070,11
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн	12085,808
5	Чистий прибуток	тис. грн	9910,363
6	Рентабельність продажів	%	21,63
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн	13246,27
8	Середній чек	грн	46,16
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	1,12

На основі проведених розрахунків встановлено, що проєкт створення кафе-пекарні на 62 місця є економічно обґрунтованим та інвестиційно привабливим. Розраховані показники свідчать про високу ефективність діяльності підприємства, здатність забезпечувати стабільні доходи та досягати запланованого рівня прибутковості.

У процесі аналізу визначено загальну величину інвестиційних витрат, необхідних для відкриття закладу, що включає витрати на будівництво, придбання виробничого обладнання, нематеріальні активи, створення запасів сировини та інші супутні витрати.

Розрахунок операційних доходів та витрат показав, що підприємство має достатній обсяг виручки для покриття всіх поточних витрат і формування прибутку. Показники рентабельності свідчать про ефективність використання ресурсів і підтверджують фінансову стійкість проєкту.

Рентабельність продажів перевищує 20 %, що відповідає середньогалузевим орієнтирам для підприємств ресторанного господарства.

Особливо позитивним є показник терміну окупності інвестицій, який становить до 1,5 року. Це свідчить про швидке повернення вкладених коштів, раціональне використання капіталу та низький рівень інвестиційних ризиків.

Водночас розрахований середній чек на одного споживача становить близько 126 грн, що свідчить про доступність цінової політики для основної цільової аудиторії та конкурентоспроможність кафе-пекарні на місцевому ринку. Такий рівень середнього чеку забезпечує стабільний грошовий потік та сприяє підтриманню високого рівня рентабельності діяльності.

Таким чином, реалізація проєкту кафе-пекарні є доцільною з економічної точки зору. Підприємство має перспективи розвитку, стабільний рівень прибутковості, конкурентоспроможність на ринку закладів ресторанного господарства та здатність забезпечувати позитивні фінансові результати у коротко- і довгостроковій перспективі.

2.2.2. Закусочна «Вареники»

Проєкт передбачає створення сучасного підприємства громадського харчування – закусочної «Вареники», що спеціалізуватиметься на виробництві та реалізації борошняних страв оздоровчого призначення, зокрема вареників, млинців та інших страв, адаптованих до концепції здорового харчування. Підприємство планується відкрити у межах Інноваційного кластеру Південного регіону зі здорового харчування, який об'єднує виробників екологічних продуктів, підприємства переробної галузі, наукові установи та заклади харчування нового типу.

Основною місією підприємства є популяризація української кухні у сучасному, корисному для здоров'я форматі, із використанням натуральних інгредієнтів місцевого походження, зменшенням вмісту солі, цукру та шкідливих жирів.

Актуальність проєкту

Сучасні тенденції розвитку харчової індустрії свідчать про зростання попиту на здорове та збалансоване харчування. Споживачі дедалі частіше надають перевагу стравам із натуральних інгредієнтів, приготованих без штучних добавок, ароматизаторів та підсилювачів смаку. У південних регіонах України, зокрема в Одеській, Миколаївській та Херсонській областях, формується активний ринок споживачів, орієнтованих на якість, натуральність та гастрономічну культуру.

Проєкт «Вареники» відповідає сучасним трендам здорового способу життя, сприяє розвитку малого підприємництва, створенню робочих місць та підвищенню рівня гастрономічної привабливості регіону. Участь закладу у кластері здорового харчування забезпечує взаємодію з постачальниками екологічної сировини, науковцями у сфері дієтології та харчових технологій, а також дозволяє інтегрувати інноваційні підходи до приготування традиційних українських страв.

Наукова розробка: вареники оздоровчого призначення

Основою концепції є впровадження у виробництво вареників оздоровчого призначення, розроблених на основі рекомендацій дієтологів та технологів харчової промисловості. Рецепт містить лише натуральні інгредієнти, що мають високу біологічну цінність та позитивно впливають на організм людини:

Борошно цільнозернове — джерело клітковини, вітамінів групи В, мікроелементів та антиоксидантів. Забезпечує тривале відчуття ситості, підтримує роботу травної системи та знижує глікемічний індекс страви.

Морська сіль — природне джерело мінералів (магнію, кальцію, калію), корисних для серцево-судинної системи; не містить хімічних домішок.

Оливкова олія — багата на ненасичені жирні кислоти, зокрема омега-9, що сприяють зниженню рівня «поганого» холестерину та зміцненню судин.

Вода питна очищена – використовується у приготуванні тіста та начинки; відповідає стандартам якості для харчових виробництв.

Капуста квашена – натуральне джерело пробіотиків, клітковини і вітаміну С, зміцнюють імунну систему і підтримують мікрофлору кишечника.

Печериці – містять білок, калій, фосфор, а також природні антиоксиданти, що сприяють детоксикації організму.

Таке поєднання інгредієнтів формує повноцінний, збалансований продукт із підвищеною харчовою цінністю, який може бути рекомендований для щоденного споживання широкими верствами населення, включаючи осіб, що дотримуються дієтичного чи вегетаріанського харчування.

Концепція закладу

Закусочна «Вареники» передбачає швидке, доступне та якісне обслуговування споживачів у сучасному форматі здорової їжі. Основна ідея – поєднання традиційного українського рецепту з технологіями корисного приготування (на пару, із мінімальною кількістю жиру, без фритюру).

Интер'єр закладу буде виконано у світлих, природних кольорах, із використанням натуральних матеріалів – дерева, льону, еко-тканин. Передбачено зонування на швидке обслуговування (take-away) та комфортну залу для відвідувачів на 58 місць.

Меню складатиметься з кількох категорій:

- вареники з різними оздоровчими начинками (капуста, гриби, шпинат, яблуко з корицею);
- дієтичні соуси на основі йогурту та оливкової олії;
- напої власного приготування: узвари, трав'яні чаї, кисневі коктейлі.

Мета і завдання проєкту

Основна мета – створити інноваційний заклад здорового харчування, що поєднує українські кулінарні традиції та сучасні дієтичні стандарти.

Основні завдання:

- розробка технологічних карт на основі оздоровчих рецептів;

- забезпечення сталого постачання екологічно чистої сировини від регіональних виробників;
- впровадження енергоефективного обладнання та системи безвідходного виробництва;
- створення комфортного простору для споживачів та персоналу;
- популяризація здорового способу життя серед населення Південного регіону.

Організаційно-технічні умови

Підприємство функціонуватиме у форматі закускової з повним циклом приготування страв. Для забезпечення ефективності роботи передбачено використання сучасного електричного обладнання: тістомісильних машин, пароварок, холодильних шаф, універсальних кухонних комбайнів, мармітів та посудомийних машин.

Технічні рішення орієнтовані на енергозбереження — використання LED-освітлення, теплоізованих вітрин, індукційних плит, системи утилізації тепла та очищення стічних вод.

Заклад передбачає дотримання вимог ДСТУ щодо безпечності харчових продуктів, санітарно-гігієнічних норм та стандартів НАССР.

Соціально-економічне значення

Реалізація проєкту матиме соціальний ефект у вигляді створення нових робочих місць, підтримки місцевих фермерів та виробників сировини. Закусочна стане пілотним об'єктом інноваційного кластеру, який може бути масштабований у майбутньому на інші регіони України.

Проєкт також сприятиме розвитку гастрономічного туризму, формуванню позитивного іміджу української кухні як сучасної та здорової.

Екологічна складова

Підприємство планує мінімізувати вплив на навколишнє середовище через такі заходи:

- використання біорозкладної упаковки;

- сортування та переробку харчових відходів;
- впровадження технологій енергозбереження та раціонального водоспоживання;
- використання екологічно чистих миючих засобів.

Висновок

Проект закусочної «Вареники» є інноваційною бізнес-ідеєю, що поєднує традиції української кухні, науково обґрунтовані технології оздоровчого харчування та принципи сталого розвитку. Його реалізація сприятиме зміцненню економічного потенціалу Південного регіону, розвитку кластерної співпраці та підвищенню культури споживання здорової їжі.

Проведені економічні розрахунки свідчать що наш проект доцільний.

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівництва розраховують за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}}$$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ,

$Ц_{\text{буд}}$ – питома вартість будівлі, $\text{грн}/\text{м}^2$.

Питому вартість 1 м^2 будівельних робіт визначаємо за ринковими цінами поточного періоду, які склалися в регіоні розміщення нового підприємства.

У вартість будівництва включаються як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}} = 380 * 40 = 15200 \text{ тис.грн}$$

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначається відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначається за прайс-листами виробників обладнання. Кошторисна вартість розраховується з урахуванням витрат на доставку і проведення налагоджувальних робіт, які складають 10 % від вартості обладнання (табл. 2.2.1).

Таблиця 2.2.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн	Кошторисна вартість, тис. грн
1	Апарат для варіння вареників	ПМЕ-12	2	45000	99
2	Бачок для відходів	БВ	6	1500	9,9
3	Буфетна стійка	БС	1	15000	16,5
4	Ванна мийна	МВ-6-2-80	4	7500	33
5	Водонагрівач	МЕ-1В	2	14800	32,56
6	Електро-кип'ятильник	Bartscher 200061	1	9200	10,12
7	Кавовий апарат	Bartscher A190165	1	20500	22,55
8	Марміт універсальний	МЕП-60	1	12000	13,2
9	Машина для виготовлення вареників	АПВН - 60	1	105000	115,5
10	Машина для просіювання борошна	МПМВ-30	1	27000	29,7
11	Машина тістомісильна	А-20	1	43000	47,3
12	Мийна ванна для м'яса та птиці	МВ-6-2-06	1	10000	11
13	Мийна ванна для овочів, зелені, фруктів та ягід	МВ-6-2-80	1	9000	9,9
14	Мийна машина	EMP 1000-SD-F Empero	1	68000	74,8
15	Овочемийна машина	Fimar LAV	1	42000	46,2
16	Овочерізка	CL20	1	41000	45,1
17	Овочечистка	PPN10 Fimar	1	47000	51,7
18	Підтоварник	ПТ-1А	1	3800	4,18
19	Плита електрична	ПЕ-4	1	26500	29,15
20	Прилавок-вітрина охолоджувальна	UDD 300 SC	1	32000	35,2
21	Раковина для миття рук	РР	4	3800	16,72
22	Рукомийник	РМП	1	3500	3,85
23	Стелаж виробничий	СЖ-1А	2	8500	18,7
24	Стелаж пересувний	Профі	2	10000	22
25	Стіл виробничий	СП-1	14	6500	100,1
26	Стіл виробничий для овочів	СВ-4	1	6800	7,48
27	Стіл підсобний	СП	1	6700	7,37
28	Універсальна кухонна машина	Kenwood KCL95.004SI Cooking Chef XL	4	42000	184,8
29	Хліборізка	Losamet	1	31000	34,1
30	Холодильна шафа	ШХ-0,6	1	32000	35,2
31	Холодильна шафа	ШХ-0,4 М	1	30000	33
32	Холодильна шафа	ШХ-0,56	1	31000	34,1
33	Шафа для посуду	ШП-1	1	8500	9,35
34	Шафа для хліба	ШХ-1	1	9200	10,12
Загальна вартість					1253,45

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Для забезпечення ефективної роботи підприємства воно крім виробничого обладнання має бути забезпечене іншими видами основних виробничих фондів, а саме: транспортними засобами; інструментами, приладами, інвентарем (меблі); іншими основними засоби (табл. 2.2.2).

Оскільки розрахунками основної частини дипломного проекту не передбачено підбір таких видів основних виробничих фондів, витрати на їх придбання розраховуємо умовно як відсоток від загальної вартості виробничого обладнання.

Таблиця 2.2.2 – Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№ №	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10	1253,45	125,35
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	1253,45	501,38
3	Інші основні засоби	10	1253,45	125,35

Розрахунок вартості нематеріальних активів

Величину інвестицій в нематеріальні активи підприємства приймаємо такою, що дорівнює величині інноваційного бюджету здобувача-технолога.

І бюджет = 152 тис. грн.

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. (Для цього використовуємо розрахунки валового товарообігу підприємства. Розраховане значення витрат вносимо до таблиці 2.2.3.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 200 тис. грн.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат, розрахованих в попередніх пунктах наведена в таблиці.

Таблиця 2.2.3 – Кошторис інвестиційних витрат

Інвестиційні витрати	Вартість, тис.грн
Будівництво	15200
Виробниче обладнання	1253,45
Транспортні засоби	125,35
Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	501,38
Інші основні засоби	125,35
Нематеріальні активи	152,00
Створення запасу сировини і товарів	264,84
Інші інвестиційні витрати	200
Загальна вартість	17822,36

Планування операційних доходів

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів. З метою визначення середньоденних витрат сировини і купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунок на день складемо таблицю 2.2.4.

Таблиця 2.2.4 – Розрахунок валового товарообігу за день

№ №	Сировина й продукти	Од. вим іру	К- сть	Ціна постач., грн	Вартість	Торгова		Вартість	ПДВ		Товароо біг
					сировин., грн	%	грн	сировини з націнкою, грн	%	грн	тис. грн
1	2	3	4	5	6 = 4*5	7	8 = 6*7/1	9 = 6+8	10	11 = 9*10/100	12 = 9+11
Продукція власного виробництва											
1	Філе куряче	кг	12,5	165	2062,5	150	3093,75	5156,25	20	1031,25	6187,50
2	Яловичина (котлетне м'ясо)	кг	36,9	230	8487	150	12730,5	21217,5	20	4243,50	25461,00
3	Телятина	кг	13	270	3510	150	5265	8775	20	1755,00	10530,00
4	Свинина (котлетне м'ясо)	кг	54,5	190	10355	150	15532,5	25887,5	20	5177,50	31065,00
5	Сало шпик	кг	2,3	150	345	150	517,5	862,5	20	172,50	1035,00
6	Гриби білі	кг	6,3	380	2394	150	3591	5985	20	1197,00	7182,00
7	Печериці	кг	2,9	85	246,5	150	369,75	616,25	20	123,25	739,50
8	Капуста квашена	кг	6,5	55	357,5	150	536,2 5	893,75	20	178,75	1072,50
9	Картопля	кг	23,7	18	426,6	150	639,9	1066,5	20	213,30	1279,80
10	Морква	кг	13,3	20	266	150	399	665	20	133,00	798,00
11	Огірки	кг	6	60	360	150	540	900	20	180,00	1080,00
12	Огірки солоні	кг	7	75	525	150	787,5	1312,5	20	262,50	1575,00
13	Помідори	кг	5,4	55	297	150	445,5	742,5	20	148,50	891,00
14	Ріпа	кг	4,7	25	117,5	150	176,25	293,75	20	58,75	352,50
15	Цибуля ріпчаста	кг	20,8	20	416	150	624	1040	20	208,00	1248,00
16	Вишня	кг	6,8	85	578	150	867	1445	20	289,00	1734,00
17	Сливи	кг	0,7	70	49	150	73,5	122,5	20	24,50	147,00
18	Яблука	кг	0,8	30	24	150	36	60	20	12,00	72,00
19	Сир кисломол.	кг	29,8	150	4470	150	6705	11175	20	2235,00	13410,00
20	Сметана	л	15	130	1950	150	2925	4875	20	975,00	5850,00
21	Молоко пастериз. коров'яче	л	6,1	38	231,8	150	347,7	579,5	20	115,90	695,40
22	Яйця курячі	кг	15	60	900	150	1350	2250	20	450,00	2700,00
23	Горох	кг	1	45	45	150	67,5	112,5	20	22,50	135,00
24	Часник	кг	0,4	260	104	150	156	260	20	52,00	312,00
25	Цибуля зелена	кг	6	180	1080	150	1620	2700	20	540,00	3240,00
26	Корінь петрушки	кг	4,7	70	329	150	493,5	822,5	20	164,50	987,00
27	Петрушка (зелень)	кг	2,5	160	400	150	600	1000	20	200,00	1200,00
28	Гриби сушені	кг	0,3	850	255	150	382,5	637,5	20	127,50	765,00
29	Шпинат	кг	3,5	140	490	150	735	1225	20	245,00	1470,00
30	Перець чорний	кг	0,03	600	18	150	27	45	20	9,00	54,00
31	Цукор	кг	5,1	35	178,5	150	267,75	446,25	20	89,25	535,50
32	Какао	кг	0,12	280	33,6	150	50,4	84	20	16,80	100,80
33	Сіль	кг	1,6	14	22,4	150	33,6	56	20	11,20	67,20
34	Сіль морська харч. йодована	кг	0,1	25	2,5	150	3,75	6,25	20	1,25	7,50
35	Манна крупа	кг	0,4	40	16	150	24	40	20	8,00	48,00
36	Борошно пшенич.	кг	49,2	28	1377,6	150	2066,4	3444	20	688,80	4132,80

37	Борошно пшенич. цільнозернове	кг	4,7	38	178,6	150	267,9	446,5	20	89,30	535,80
38	Соняшник. олія	л	0,9	68	61,2	150	91,8	153	20	30,60	183,60
39	Оливкова олія	л	0,3	210	63	150	94,5	157,5	20	31,50	189,00
40	Масло вершк.	кг	3	380	1140	150	1710	2850	20	570,00	3420,00
41	Маргарин	кг	4,7	120	564	150	846	1410	20	282,00	1692,00
42	Майонез	кг	5,5	140	770	150	1155	1925	20	385,00	2310,00
43	Кава натур.	кг	0,7	600	420	150	630	1050	20	210,00	1260,00
44	Горох консерв.	кг	2,3	90	207	150	310,5	517,5	20	103,50	621,00
45	Краби консерв.	кг	1,1	210	231	150	346,5	577,5	20	115,50	693,00
46	Родзинки	кг	0,4	170	68	150	102	170	20	34,00	204,00
47	Соус Південний	кг	1,5	95	142,5	150	213,75	356,25	20	71,25	427,50
48	Томатне пюре	кг	0,3	120	36	150	54	90	20	18,00	108,00
49	Начинка макова	кг	0,4	160	64	150	96	160	20	32,00	192,00
Всього продукції власного виробництва:					46665,3				139995,9		
Покупні товари											
1	Вода	л	63,4	20	1268	150	1902	3170	20	634,00	3804,00
2	Пиріжки печені з вишн.	шт	18	25	450	150	675	1125	20	225,00	1350,00
3	Пиріжки печені з яблук.	шт	11,1	23	255,3	150	382,95	638,25	20	127,65	765,90
4	Хліб житній	кг	9,3	36	334,8	150	502,2	837	20	167,40	1004,40
5	Хліб пшенич.	кг	5,8	38	220,4	150	330,6	551	20	110,20	661,20
6	Чай зелен Lovar «Емеральд Грін»	кг	2,4	900	2160	150	3240	5400	20	1080,0	6480,00
7	Вода мінерал. Моршинська негазована	л	18	25	450	150	675	1125	20	225,00	1350,00
8	Вода мінер. Моршинська слабогазована	л	6	25	150	150	225	375	20	75,00	450,00
9	Вода мінер. Моршинська сильногазована	л	5	25	125	150	187,5	312,5	20	62,50	375,00
10	Пиво «Sol» світле, фільтров.	л	5	100	500	150	750	1250	20	250,00	1500,00
11	Пиво «Stout Oatmel Mova» темне, нефільтр.	л	2,6	150	390	150	585	975	20	195,00	1170,00
Всього закупних товарів					6303,5			18910,50			
Всього					52968,8			158906,4			

Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік представлено у таблиці 2.2.5.

Таблиця 2.2.5 – Розрахунок валового товарообігу

Показники	Сума		Питома вага, %
	на день, грн	за рік, тис.грн.	
Валовий товарообіг	158906,40	55617,24	100
-по продукції власного виробництва	139995,90	48998,57	88,10
-по покупних товарах	18910,50	6618,68	11,90

Планування операційних витрат

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів за рік наведено в табл. 2.2.6.

Таблиця 2.2.6 – Розрахунок собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	52968,80	18539,08

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці (табл. 2.2.7).

Таблиця 2.2.7 – Розрахунок витрат на оплату праці

№№	Категорії працівників	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн	Оплата праці за рік, тис.грн.
1	Адміністративно-управлінський персонал	3,00	3 – 7 МЗ*	864
2	Виробничий персонал	7,00	2 – 5 МЗ*	1344
3	Працівники торговельної зали	3,00	2 – 5 МЗ*	432
4	Допоміжний персонал	3,00	1,5 – 3 МЗ*	432
Всього				3072

Стаття 3. Витрати за цією статтею включають відрахування до єдиного соціального внеску : ЄСВ = 675,84 тис.грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів.

Для розрахунку цієї статті витрат, необхідно спочатку визначити вартість кожної групи основних засобів.

Амортизації основних засобів наведена в табл. 2.2.8.

Таблиця 2.2.8 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Основні засоби, тис. грн	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5 7	15200,00	760,00
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	1253,45	250,69
група 5 - транспортні засоби	20		
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	125,35	31,34
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	125,35	10,03
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			1052,05

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів - це експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги.

Вартість електроенергії наведено в табл. 2.2.9.

Таблиця 2.2.9 – Розрахунок вартості електроенергії для технологічних потреб за рік

№ №	Найменування обладнання	Марка	Кі-сть, шт.	Потужніс ть, кВт/год	К-ть роб.год. на добу	К-ть ро- бочих днів у році	Витрата енергії за рік	Тариф за кВт/год	Сума витрат, тис.грн
1	Водонагрівач	ME-1B	2	3	5	350	10500	6,5	68,25
2	Електро- кип'ятильник	Bartscher 200061	1	2,5	4	350	3500	6,5	22,75
3	Кавовий апарат	Bartscher A190165	1	2,2	6	350	4620	6,5	30,03
4	Марміт універс.	МЕП-60	1	1,5	6	350	3150	6,5	20,48
5	Машина для вигот. вареників	АПВН - 60	1	2,8	2	350	1960	6,5	12,74
6	Машина для просінов.борошна	МПМВ-30	1	0,75	1	350	262,5	6,5	1,71
7	Машина тістоміси.	A-20	1	1,1	2	350	770	6,5	5,01
8	Мийна машина	EMP 1000- SD-F Empero	1	5,5	4	350	7700	6,5	50,05
9	Овочемийна машина	Fimar LAV	1	0,9	3	350	945	6,5	6,14
10	Плита електрична	ПЕ-4	1	8	6	350	16800	6,5	109,20
11	Прилавок-вітрина охолоджувальна	UDD 300 SC	1	0,6	10	350	2100	6,5	13,65
12	Універсальна кухонна машина	Kenwood KCL 95.004SI Cook ing Chef XL	4	1,5	3	350	6300	6,5	40,95
13	Хліборізка	Losamet	1	0,5	1	350	175	6,5	1,14
14	Холодильна шафа	ШХ-0,6	1	0,35	24	350	2940	6,5	19,11
15	Холодильна шафа	ШХ-0,4 М	1	0,32	24	350	2688	6,5	17,47
16	Холодильна шафа	ШХ-0,56	1	0,33	24	350	2772	6,5	18,02
Всього									436,69

Витрати на вивезення сміття приймемо умовно на рівні 5-10 тис.грн. в місяць. Витрати на ресурси наведемо в табл. 2.2.10.

Таблиця 2.2.10 – Зведені витрати за статтею

№	Стаття витрат	Вид витрат	Сума витрат, тис.грн
1	Вартість електроенергії для технологічних потреб	Змінні	436,69
2	Вартість електроенергії для побутових потреб	Умовно-постійні	113,75
3	Вартість централізов. водопостачання для вироб. потреб	Змінні	548,10
4	Вартість централізова. Водопостача. для побут. потреб	Умовно-постійні	1096,20
5	Вартість централізов. водовідведення для виробн.потреб	Змінні	319,73
6	Вартість централізов. водовідведення для побут. потреб	Умовно-постійні	852,60
7	Витрати на вивезення сміття	Умовно-постійні	120,00
Всього			3487,06

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів (табл. 2.2.11).

Стаття 7. Витрати на оренду плануються за складом цих витрат лише за умови наявності останніх.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають згідно з ПКУ.

Таблиця 2.2.11 – Розрахунок вартості малоцінних, швидкозношуваних предметів

№ №	Найменування	Загаль на к- сть	Кількість замін у рік	Вартість одиниці, грн	Сума витрат, тис. грн
1	Вартість форми працівника виробнич. персоналу	7,00	2	600	8,4
2	Вартість форми працівника торговельної зали	3,00	2	600	3,6
3	Вартість форми працівника допоміжн. персоналу	3,00	2	500	3
Загальна вартість спецодягу					15
4	Вартість інших малоцінних, швидкозношуваних предметів				30
Всього					45

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції приймаємо на рівні 1-5 % від собівартості сировини та товарів.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції приймаємо на рівні 2-5% від собівартості сировини та товарів.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства розраховуються згідно пропозиціям охоронних агентств.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару (умовно визначаємо у обсязі 5-10 % від валового товарообороту); на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати.

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю – лише у закладів, які прогнозують залучення кредитних ресурсів як плата за кредит.

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат (таблиця 2.2.12).

Таблиця 2.2.12 – Кошторис операційних витрат

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн
1. Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів	18539,08
2. Витрати на оплату праці.	3072,00
3. Відрахування на соціальні заходи	675,84
4. Амортизаційні відрахування.	1052,05
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	3487,06
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.	45,00
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів.	0,00
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	40,00
9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції.	556,17
10. Витрати на транспортування.	2780,86
11. Витрати на охорону ЗРГ.	876,00
12. Інші поточні витрати діяльності.	8342,59
13. Фінансові витрати	0,00
Разом поточні витрати	39466,66

Розрахуємо за елементами операційних витрат змінні та постійні витрати, результати представлено у таблиці 2.2.13.

Таблиця 2.2.13 – Кошторис операційних витрат за змінними та постійними витратами

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн
Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів.	18539,08
Змінна частина витрат на утримання ОФ (див. табл 10)	1304,51
Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	40,00
Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	556,17
Витрати на транспортування	2780,86
Разом змінні витрати (Взм)	23220,63
Витрати на оплату праці	3072,00
Відрахування на соціальні заходи	675,84
Амортизаційні відрахування	1052,05
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	45,00
Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00
Витрати на охорону ЗРГ.	876,00
Постійна частина витрат на утримання ОФ (див. табл 10)	2182,55
Інші поточні витрати діяльності	342,59
Разом постійні витрати (Впост)	16246,03
Разом поточні витрати (Вод)	31466,66

Планування операційного прибутку

Розрахунок показників діяльності визначений у таблиці 2.2.14.

Таблиця 2.2.14 – Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Стаття	Розрахунок	Разом за рік
1	Валовий товарообіг (ВТ) за рік, тис. грн.	Табл. 2.2.5	55617,24
2	Податок на додану вартість (ПДВ), тис. грн.	= ВТ/6	9269,54
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД), тис. грн.	=ВТ-ПДВ	46347,70
4	Витрати операційної діяльності (Вод), тис. грн.	Табл. 2.2.5	39466,66
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР), тис. грн.	=ЧД-Вод	6881,04
6	Податок на прибуток (ПП), тис. грн	=ФР*0,18	1238,59
7	Чистий прибуток (ЧП), тис. грн.	=ФР-ЧП	5642,46

Розрахунок порогу рентабельності проекту

$$ПРГ = (46347,70 \times 6293,33) / (46347,70 - 25173,33) = 11497,13$$

Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

$$\text{Середній чек СЧ} = \text{ВТд} / \text{Кг} = 55617,24 / 288 = 193 \text{ грн}$$

Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 2.2.15.

Таблиця 2.2.15 – Основні економічні показники роботи

№ №	Показники	Одиниця виміру	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн	55617,24
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн	46347,70
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн	31466,66
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн	14881,04
5	Чистий прибуток	тис. грн	12202,45
6	Рентабельність продажів	%	39
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн	11497,13
8	Середній чек	грн	193,12
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	2,58

З таблиці 2.2.15 можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів.

Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

2.2.3. Ресторан корисної їжі

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівництва розраховують за укрупненими показниками вартості будівельних робіт.

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}} = 581 * 20 = 11\,620 \text{ тис.грн}$$

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначається відповідно до виробничої програми підприємства (табл. 2.3.1).

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів наведено в табл. 2.3.2.

Розрахунок вартості нематеріальних активів

Величину інвестицій в нематеріальні активи підприємства приймаємо такою, що дорівнює величині інноваційного бюджету:

$$I_{\text{бюджет}} = 157,204 \text{ тис. грн.}$$

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Розраховане значення витрат вносимо до таблиці 2.3.3.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 200 тис. грн.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат, розрахованих в попередніх пунктах наведена в таблиці 2.3.3.

Планування операційних доходів

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Для розрахунку товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю 2.3.4.

Таблиця 2.3.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн	Кошторисна вартість, тис. грн
1	Мясорубка	DOMOTEC MS-2019	1	38000	41,8
2	Фаршмішалка	MC4-7-8-20	1	45000	49,5
3	Міксер	Bitek Stand Mixer	1	2500	2,75
4	Міксер	Tefal Prep Mix HT450B38	1	1600	1,76
5	Слайсер	Gorenje R 401 W	1	3200	3,52
6	Котел електричний	КЭ-100	1	55000	60,5
7	Електрочайник	Philips HD9350/90	1	1800	1,98
8	Кавоварка	Nivona CafeRomantica NICR 550	1	23000	25,3
9	Ваги настільні	БТД-Т1-ЖК	1	2500	2,75
10	Ванна мийна	ВМ – 1А	5	9000	49,5
11	Ванна мийна 2-секційна	ВМ – 2	2	12000	26,4
12	Ванна мийна	ВМ-1	2	8500	18,7
13	Мийна машина	Compack X110E	1	120000	132
14	Стіл для засобів малої механізації	СПММ-1500	1	7000	7,7
15	Стіл виробничий	СПСМ– 1	10	6000	66
16	Стіл виробничий	СПР	1	6000	6,6
17	Стіл виробничий	СПК	1	6000	6,6
18	Стіл виробничий	СПЛ	1	6000	6,6
19	Стіл з охолоджувальною шафою і горкою	СОЕС М-3	1	75000	82,5
20	Стіл для становки засобів малої механізації	СММСМ	1	6500	7,15
21	Стіл для збору залишків їжі	З -1	1	5000	5,5
22	Стіл підсобний	СП	1	4500	4,95
23	Стілець для розрубу м'яса та кісток	РС – 1	1	8000	8,8
24	Раковина для миття рук	РР	3	3500	11,55
25	Бак для збору відходів	БО-50	6	3000	19,8
26	Мийно-очищувальна машина	Fimar PPN/5- 220	1	140000	0
27	Процесор	R301	1	45000	154
28	Шафа холодильна	ШХ - 0,56	2	28000	49,5
29	Шафа холодильна	Liebherr SCFvh 4002	1	52000	61,6
30	Плита електрична	ЕП4ЖШ-К	3	48000	57,2
31	Пароконвектомат	Nano	1	90000	158,4
32	Марміт стаціонарний електричний	МСЕ-125	2	15000	99
33	Стелаж пересувний	СП-125	1	7000	33
34	Водонагрівач	МЭ -1В	2	5000	7,7
35	Шафа для посуду	ШП -1	1	9000	11
36	Підтоварник	ПТ-1А	1	4500	9,9
37	Стелаж виробничий	СЖ-1А	1	7000	4,95
Загальна вартість					1304,16

Таблиця 2.3.2 - Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№ №	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	2	3	4	5
			(табл. 1)	(п3*п4/100)
1	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	1304,16	521,66
2	Інші основні засоби	10	1304,16	130,42
3	Транспортні засоби	10	1304,16	130,42

Таблиця 2.3.3 – Кошторис інвестиційних витрат

Інвестиційні витрати	Вартість, тис.грн.
Вартість будівництва	11620
Вартість кухонного обладнання	1304,16
Вартість меблів для залів підприємства	521,66
Вартість інших основних засобів	130,42
Транспортні засоби	130,42
Вартість створення запасу сировини і товарів	549,087
Інноваційні витрати	157,204
Інші інвестиційні витрати	200
Загальна вартість	14455,747

Таблиця 2.3.4 – Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за день

№№	Сировина і продукти	Од. вимі ру	К-сть	Ціна постача льника, грн	Вартість	Торгова		Вартість сировини з націнкою, грн	ПДВ	Товарообіг	
					сировини, грн	%	грн			%	грн
1	2	3	4	5	6 = 4*5	7	8 = 6*7/100	9 = 6+8	10	11 = 9*10/100	12 = 9+11
Продукція власного виробництва											
1	Зел. горошок	кг	0,28	95	26,6	120	31,92	58,52	20	11,704	70,224
2	Печериці свіжі	кг	3,22	110	354,2	120	425,04	779,24	20	155,848	935,088
3	Порей	кг	0,19	160	30,4	120	36,48	66,88	20	13,376	80,256
4	Селера	кг	0,44	85	37,4	120	44,88	82,28	20	16,456	98,736
5	Броколі	кг	3,22	140	450,8	120	540,96	991,76	20	198,352	1190,112
6	Помідори свіжі	кг	16,81	70	1176,7	120	1412,04	2588,74	20	517,748	3106,488
7	Огірки свіжі	кг	2,27	60	136,2	120	163,44	299,64	20	59,928	359,568
8	Перець солодк.	кг	4,71	120	565,2	120	678,24	1243,44	20	248,688	1492,128
9	Цибуля ріпч.	кг	10,19	28	285,32	120	342,384	627,704	20	125,5408	753,2448
10	Цукіні	кг	2,91	75	218,25	120	261,9	480,15	20	96,03	576,18
11	Баклажани	кг	2,35	80	188	120	225,6	413,6	20	82,72	496,32
12	Кабачки	кг	7,18	55	394,9	120	473,88	868,78	20	173,756	1042,536
13	Капуста білок. свіжа	кг	4,59	22	100,98	120	121,176	222,156	20	44,4312	266,5872
14	Часник	кг	0,3	95	28,5	120	34,2	62,7	20	12,54	75,24
15	Редис	кг	0,86	65	55,9	120	67,08	122,98	20	24,596	147,576
16	Картопля	кг	52,44	20	1048,8	120	1258,56	2307,36	20	461,472	2768,832
17	Буряк	кг	6,43	18	115,74	120	138,888	254,628	20	50,9256	305,5536
18	Морква	кг	13,29	22	292,38	120	350,856	643,236	20	128,6472	771,8832
19	Петрушка	кг	1,91	250	477,5	120	573	1050,5	20	210,1	1260,6

№№	Сировина і продукти	Од. виміру	К-сть	Ціна постачальника, грн	Вартість сировини,	Торгова націнка		Вартість сировини з націнкою, грн	ПДВ	Товарообіг		
					грн	%	грн			%	%	грн
1	2	3	4	5	6 = 4*5	7	8 =6*7/100	9 = 6+8	10	11 =9*10/100	12 = 9+11	
20	Листя салату	кг	4,66	90	419,4	120	503,28	922,68	20	184,536	1107,216	
21	Руккола	кг	0,42	160	67,2	120	80,64	147,84	20	29,568	177,408	
22	Базилік	кг	0,22	220	48,4	120	58,08	106,48	20	21,296	127,776	
23	Кріп	кг	0,7	55	38,5	120	46,2	84,7	20	16,94	101,64	
24	Авокадо	кг	0,54	75	40,5	120	48,6	89,1	20	17,82	106,92	
25	Яблука свіжі	кг	1,44	35	50,4	120	60,48	110,88	20	22,176	133,056	
26	Лимон	кг	2,32	70	162,4	120	194,88	357,28	20	71,456	428,736	
27	Банан	кг	2,73	45	122,85	120	147,42	270,27	20	54,054	324,324	
28	Спеції, пряності	кг	0,05	300	15	120	18	33	20	6,6	39,6	
29	Стевія	кг	0,1	450	45	120	54	99	20	19,8	118,8	
30	Ванільний екстракт	кг	0,001	1200	1,2	120	1,44	2,64	20	0,528	3,168	
31	Какао порошок без цукру	кг	0,35	260	91	120	109,2	200,2	20	40,04	240,24	
32	Розпушувач	кг	0,002	90	0,18	120	0,216	0,396	20	0,0792	0,4752	
33	Оцет 9 %-й	л	0,2	25	5	120	6	11	20	2,2	13,2	
34	Желатин	кг	0,34	380	129,2	120	155,04	284,24	20	56,848	341,088	
35	Томатне пюре	кг	0,89	40	35,6	120	42,72	78,32	20	15,664	93,984	
36	Чорнослив	кг	1	220	220	120	264	484	20	96,8	580,8	
37	Борошно вівс.	кг	0,51	65	33,15	120	39,78	72,93	20	14,586	87,516	
38	Крупа рисова	кг	2,1	55	115,5	120	138,6	254,1	20	50,82	304,92	
39	Огірки солені	кг	1,11	60	66,6	120	79,92	146,52	20	29,304	175,824	
40	Сир кисломол. знежирений	кг	4,42	120	530,4	120	636,48	1166,88	20	233,376	1400,256	
41	Йогурт натур. знежирений	кг	0,83	95	78,85	120	94,62	173,47	20	34,694	208,164	
42	Масло вершкове	кг	0,3	260	78	120	93,6	171,6	20	34,32	205,92	
43	Молоко	л	4	38	152	120	182,4	334,4	20	66,88	401,28	
44	Яйця	шт	35	75	2625	120	3150	5775	20	1155	6930	
45	Оселедець	кг	6,75	140	945	120	1134	2079	20	415,8	2494,8	
46	Минтай	кг	5,22	110	574,2	120	689,04	1263,24	20	252,648	1515,888	
47	Хек	кг	3,75	115	431,25	120	517,5	948,75	20	189,75	1138,5	
48	Севрюга	кг	3,36	650	2184	120	2620,8	4804,8	20	960,96	5765,76	
49	Кілька	кг	3,69	70	258,3	120	309,96	568,26	20	113,652	681,912	
50	Лосось	кг	3,45	520	1794	120	2152,8	3946,8	20	789,36	4736,16	
51	Налим	кг	21,09	180	3796,2	120	4555,44	8351,64	20	1670,328	10021,97	
52	Судак	кг	16,93	240	4063,2	120	4875,84	8939,04	20	1787,808	10726,85	
53	Скумбрія	кг	3,81	160	609,6	120	731,52	1341,12	20	268,224	1609,344	
54	Окунь	кг	15,21	155	2357,55	120	2829,06	5186,61	20	1037,322	6223,932	
55	Курка	кг	33,09	95	3143,55	120	3772,26	6915,81	20	1383,162	8298,972	
56	Качка	кг	9,96	150	1494	120	1792,8	3286,8	20	657,36	3944,16	
57	Яловичина	кг	18,58	230	4273,4	120	5128,08	9401,48	20	1880,296	11281,78	
58	Телятина	кг	1,7	260	442	120	530,4	972,4	20	194,48	1166,88	
59	Свинина	кг	17,29	180	3112,2	120	3734,64	6846,84	20	1369,368	8216,208	
60	Печінка ялов.	кг	3,44	120	412,8	120	495,36	908,16	20	181,632	1089,792	
61	Шпик	кг	0,46	160	73,6	120	88,32	161,92	20	32,384	194,304	
62	Язик ялович.	кг	0,84	450	378	120	453,6	831,6	20	166,32	997,92	
			41497,95								109554,6	
Закупні товари												

№№	Сировина і продукти	Од. виміру	К-сть	Ціна постачальника, грн	Вартість сировини,	Торгова націнка		Вартість сировини з націнкою, грн	ПДВ	Товарообіг		
					грн	%	грн			%	%	грн
1	2	3	4	5	6 = 4*5	7	8 =6*7/100	9 = 6+8	10	11 =9*10/100	12 = 9+11	
1	Чай в ас.	кг	0,3	180	54	120	64,8	118,8	20	23,76	142,56	
2	Вівсяне печиво	кг	0,71	160	113,6	120	136,32	249,92	20	49,984	299,904	
3	Булочка здобн. з сиром і родзи.	кг	10,8	220	2376	120	2851,2	5227,2	20	1045,44	6272,64	
4	Хліб пшеничн.	кг	10,5	28	294	120	352,8	646,8	20	129,36	776,16	
5	Хліб житній	кг	10,5	32	336	120	403,2	739,2	20	147,84	887,04	
6	Тістечка в ас.	кг	62,4	320	19968	120	23961,6	43929,6	20	8785,92	52715,52	
7	Кекси в ас.	кг	48	280	13440	120	16128	29568	20	5913,6	35481,6	
8	Цукерки шок. без цукру	кг	9	450	4050	120	4860	8910	20	1782	10692	
9	Цукерки шок. в коробці в ас.	кг	37,8	380	14364	120	17236,8	31600,8	20	6320,16	37920,96	
10	Шок.плитка в ас.	кг	20	95	1900	120	2280	4180	20	836	5016	
11	Сік фрук. в ас.	пл	24	60	1440	120	1728	3168	20	633,6	3801,6	
12	Вода мін. в ас.	пл	167	25	4175	120	5010	9185	20	1837	11022	
13	Вода фрукт.в ас	пл	107	30	3210	120	3852	7062	20	1412,4	8474,4	
14	Горілка «Nemiroff»	пл	1	220	220	120	264	484	20	96,8	580,8	
15	«Шабо Класика» Королівське	пл	1	180	180	120	216	396	20	79,2	475,2	
16	Вино «Червоний Граф»	пл	1	140	140	120	168	308	20	61,6	369,6	
17	Вино «Принцеса ночі»	пл	1	160	160	120	192	352	20	70,4	422,4	
18	Вино «Колоніст» Одеське чорне	пл	1	260	260	120	312	572	20	114,4	686,4	
19	Вино «Совіньон»	пл	1	190	190	120	228	418	20	83,6	501,6	
20	Вино «Ізабелла»	пл	1	120	120	120	144	264	20	52,8	316,8	
21	Вино «Вечірня Одесса»	пл	1	150	150	120	180	330	20	66	396	
22	Вино Фрателлі ОРО	пл	1	210	210	120	252	462	20	92,4	554,4	
23	Вино Одеса Prestige	пл	1	250	250	120	300	550	20	110	660	
24	Бренді«Метаха5»	пл	1	430	430	120	516	946	20	189,2	1135,2	
25	Пиво темне «Львівське»	пл	5	35	175	120	210	385	20	77	462	
26	Пиво світле «Мюнхен»	пл	3	38	114	120	136,8	250,8	20	50,16	300,96	
								68319,6			180363,744	
	Всього	109817,6									289918,332	

Розрахунок валового товарообігу на рік представлено у таблиці 2.3.5.

Таблиця 2.3.5 – Розрахунок валового товарообігу за рік

Показники	Сума		Питома вага, %
	на день, грн	за рік, тис.грн	
Валовий товарообіг	289918,332	105820,191	100
-по продукції власного виробництва	109554,588	39987,4246	37,78
-по покупних товарах	180363,744	65832,7665	62,22

Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних

товарів визначається множенням суми середньоденних витрат сировини та закупних товарів на кількість днів роботи підприємства за рік (табл. 2.3.6)

Таблиця 2.3.7 – Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн
Вартість сировини та закупних товарів	109817,55	40083,4057

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці (табл. 2.3.7).

Таблиця 2.3.7 – Розрахунок витрат на оплату праці

№	Категорії працівників	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн	Оплата праці за рік, тис.грн
1	Адміністративно-управлінський персонал	2	3 – 7 МЗ*	768
2	Виробничий персонал	6	2 – 5 МЗ*	1728
3	Працівники торговельної зали	3	2 – 5 МЗ*	864
4	Допоміжний персонал	2	1,5 – 3 МЗ*	384
Всього				3744

Стаття 3. Витрати за цією статтею включають відрахування до єдиного соціального внеску (в 2025р. = 22 %) – 823,68 грн.

Стаття 4. Амортизація основних фондів наведено в табл. 2.3.8.

Таблиця 2.3.8 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основн. засобів, тис. грн	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі,	5	11620	581
споруди,	7		
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	1304,16	260,832
група 5 - транспортні засоби	20	130,42	26,084
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	521,66	130,415
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	130,42	10,4336
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			1008,765

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів наведено в табл. 2.3.9.

Таблиця 2.3.9 - Розрахунок вартості електроенергії для технологічних потреб за рік

№№	Найменування обладнання	Марка	К-сть, шт	Потужність, кВт/год	К-ть годин роботи у добу, год	К-ть роб. днів у році	Витрата енергії за рік	Тариф за кВт/год	Сума витрат, тис.грн
1	М'ясорубка	Celme MEM 12	1	0,75	1	365	91,25	4,32	0,39
1	Мясорубка	DOMOTEC MS-2019	1	0,25	0,3	365	60,225	4,32	0,26
2	Фаршмішалка	MC4-7-8-20	1	0,55	2	365	219	4,32	0,95
3	Міксер	Bitek Stand Mixer	1	0,3	2	365	292	4,32	1,26
4	Міксер	Tefal Prep Mix HT450B38	1	0,4	3	365	439,095	4,32	1,90
5	Слайсер	Gorenje R 401 W	1	0,401	6	365	6570	4,32	28,38
6	Котел електричн.	КЭ-100	1	3,0	3	365	2190	4,32	9,46
7	Електрочайник	Philips HD9350/90	1	2,0	4	365	2117	4,32	9,15
8	Кавоварка	Nivona CafeRomantica NICR 550	1	1,45	6	365	1095	4,32	4,73
9	Ваги настільні	БТД-Т1-ЖК	1	0,5	8	365	4380	4,32	18,92
10	Мийна машина	Compack X110E	1	1,5	6	365	438	4,32	1,89
11	Стіл з охолодж. шафою і горкою	COEC M-3	1	0,2	2	365	474,5	4,32	2,05
12	Мийно-очищув. машина	Fimar PPN/5-220	1	0,65	24	365	10512	4,32	45,41
13	Шафа холодильна	ШХ - 0,56	2	1,2	24	365	5694	4,32	24,60
14	Шафа холодильна	Liebherr SCFvh 4002	1	0,65	8	365	1606	4,32	6,94
15	Плита електрична	ЕП4ЖШ-К	3	0,55	4	365	8760	4,32	37,84
16	Пароконвектомат	Nano	1	6,0	6	365	2628	4,32	11,35
17	Марміт стаціонар. електричний	МСЕ-125	2	1,2	8	365	4380	4,32	18,92
18	Водонагрівач	МЭ -1В	2	1,5	1	365	91,25	4,32	0,39
Всього									224,41

Вартість електроенергії для побутових потреб:

$$В_{\text{пп}} = В_{\text{еу}} * Т_{\text{е}} * К_{\text{д}}/1000 = 50*4,32*365/1000=78,84 \text{ грн.}$$

Витрати води для виробничих потреб за рік:

$$В_{\text{вп}} = n * В_{\text{в1с}} * К_{\text{д}} = 1243*0,02*365 = 9073,9 \text{ грн.}$$

Вартість централізованого водопостачання для виробничих потреб:

$$В_{\text{ввп}} = В_{\text{вп}} * Т_{\text{вп}}/1000 = 9073,9*14,93/1000 = 135,473 \text{ грн.}$$

Витрати води для побутових потреб (В_{пп}) умовно приймаємо на рівні 200- 300% від витрат води для виробничих потреб.

Вартість централізованого водопостачання для побутових потреб:

$$\text{Впп} * \text{Твп}/1000 (135,473*2)*14,93/1000 = 4,045$$

Витрати централізованого водовідведення на виробничі потреби складають 75 % витрат води для виробничих потреб.

Вартість централізованого водовідведення для виробничих потреб:

$$\text{Ввп}*0,75* \text{Твв} /1000 = 9073,9*0,75*14,37/1000= 97,793 \text{ грн.}$$

Вартість централізованого водовідведення для побутових потреб:

$$\text{Вввпп} = \text{Впп} * \text{Твв} /1000 9073,9*2*14,37/1000=260,783$$

Витрати на вивезення сміття приймемо 5-10 тис.грн в місяць.

Таблиця 2.3.10 – Зведені витрати за статтею

№№	Стаття витрат	Вид витрат	Сума витрат, тис.грн
1	Вартість електроенергії для технологічних потреб	Змінні	224,41
2	Вартість електроенергії для побутових потреб	Умовно- постійні	78,84
3	Вартість централізованого водопостачання для виробничих потреб	Змінні	135,473
4	Вартість централізованого водопостачання для побутових потреб	Умовно- постійні	4,045
5	Вартість централізованого водовідведення для виробничих потреб	Змінні	97,793
6	Вартість централізованого водовідведення для побутових потреб	Умовно- постійні	260,783
7	Витрати на вивезення сміття	Умовно-постійні	120,00
Всього			921,344

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. Для спрощення розрахунків у дипломному проекті вважаємо, що норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу дорівнюють 2 комплектів на рік. Для спрощення розрахунків приймемо умовно, що витрати на заміну МШП (крім спецодягу) складають 200-300 % від вартості спецодягу.

Таблиця 2.3.11 - Розрахунок вартості малоцінних, швидкозношуваних предметів

№	Найменування	Загальна кількість	Кількість замін у рік	Вартість од., грн	Сума витрат, тис.г рн
1	Вартість форми працівника виробничого персоналу	6	2	600	7,2
2	Вартість форми працівника торговельної зали	3	2	600	3,6
3	Вартість форми працівника допоміжного персоналу	2	2	500	2
Загальна вартість спецодягу					12,8
4	Вартість інших малоцінних, швидкозношуваних предметів				25,6
Всього					38,4

Стаття 7. Витрати на оренду плануються за складом цих витрат лише за умови наявності останніх.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають згідно з ПКУ.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції приймаємо на рівні 1-5% від собівартості сировини та товарів.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції приймаємо на рівні 2-5 % від собівартості сировини та товарів.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства розраховуються згідно пропозиціям охоронних агентств.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 5-10 % від валового товарообороту.

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю можуть з'явитися лише у закладів, які прогнозують залучення кредитних ресурсів як плата за кредит. Якщо ми вважаємо, що проект фінансується за рахунок власних коштів – витрати за статтею = 0.

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат (таблиця 2.3.12).

Таблиця 2.3.12 - Кошторис операційних витрат

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн
1. Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів	40083,4057
2. Витрати на оплату праці	3744
3. Відрахування на соціальні заходи	823,68
4. Амортизаційні відрахування.	1008,765
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	921,344
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	38,4
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	30,00
9. Витрати на зберігання, пакування та передпродажну підготовку	801,6681
10. Витрати на транспортування	1202,502
11. Витрати на охорону ЗРГ	220,00
12. Інші поточні витрати діяльності	10582,019
13. Фінансові витрати	0,00
Разом поточні витрати	59455,7838

Розрахуємо за елементами операційних витрат змінні та постійні витрати, результати представлено у таблиці 2.3.13.

Таблиця 2.3.13 - Кошторис операційних витрат

Калькуляційні статті витрат	Сума, тис. грн
Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів	40083,4057
Змінна частина витрат на утримання ОФ (див. табл 10)	576,76
Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	30,0
Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції.	801,6681
Витрати на транспортування.	1202,502
Разом змінні витрати (Взм)	42694,34
Витрати на оплату праці.	3744
Відрахування на соціальні заходи	823,68
Амортизаційні відрахування.	1008,765
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.	38,4
Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів.	0,00
Витрати на охорону ЗРГ.	220,00
Постійна частина витрат на утримання ОФ (див. табл 10)	344,582
Інші поточні витрати діяльності.	10582,019
Разом постійні витрати (Впост)	16761,446
Разом поточні витрати (Вод)	59455,783

Планування операційного прибутку

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 2.3.14.

Розрахунок порогу рентабельності проекту

Поріг рентабельності в грошовому вираженні:

$$88183,492 * 16761,446 / (88183,492 - 42694,34) = 32493,084 \text{ грн}$$

Таблиця 2.3.14 – Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Стаття	Розрахунок	Разом за рік
2	Податок на додану вартість (ПДВ), тис. грн.	= ВТ/6	17636,698
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД), тис. грн.	= ВТ - ПДВ	88183,492
4	Витрати операційної діяльності (Вод), тис. грн.	Табл. 5	59455,783
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР), тис. грн.	= ЧД - Вод	28727,709
6	Податок на прибуток (ПП), тис. грн	= ФР * 0,18	5170,987
7	Чистий прибуток (ЧП), тис. грн.	= ФР - ЧП	23556,721

Розрахунок середнього чеку $105820,191 / 355 = 298,085$ грн

Розрахунок показників ефективності проекту

Коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат (Ке):

$$Ке = ЧП / ІВ = 23556,721 / 14455,747 = 1,629$$

Термін окупності (Т): $T = 1 / Ке = 1 / 1,629 = 0,613$ років

Рентабельність продажів: $P = 23556,721 / 88183,492 * 100 = 26,7133 \%$

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 2.3.15.

Таблиця 2.3.15 - Основні економічні показники роботи підприємства

№№	Показники	Од. виміру	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн	105820,191
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн	88183,492
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн	59455,783
4	Фінанс. результати від звич. діяльності до оподаткув.	тис. грн	28727,709
5	Чистий прибуток	тис. грн	23556,721
6	Рентабельність продажів	%	26,713
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн	32493,084
8	Середній чек	грн	298,085
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	0,913

З таблиці 2.3.15 можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження

2.2.4. Кафе здорового харчування

Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості та сфери ресторанного господарства дедалі більше орієнтуються на здоровий спосіб життя, профілактику захворювань і формування культури збалансованого споживання. В умовах зростання попиту на натуральні, екологічно чисті та функціональні продукти виникає необхідність створення нових підприємств, здатних поєднати інноваційні технології харчування, локальні сировинні ресурси і сучасні стандарти якості обслуговування. Створення кафе здорового харчування як складової Інноваційного кластеру Південного регіону зі здорового харчування є перспективним напрямом розвитку регіональної економіки, спрямованим на підвищення якості життя населення, підтримку місцевих виробників і впровадження інновацій у громадському харчуванні.

Мета проекту – створення сучасного кафе здорового харчування, яке пропонуватиме страви з використанням функціональних інгредієнтів і стане демонстраційним майданчиком для апробації інноваційних продуктів, розроблених у межах діяльності кластеру.

Основні завдання:

- розроблення концепції здорового меню з урахуванням принципів збалансованого харчування, локальної сезонності та екологічності;
- впровадження функціональних інгредієнтів (зернові, мікрогрін, ферментовані продукти, топінамбур, рослинне молоко, білкові);
- створення сприятливого простору для відпочинку, навчання та ознайомлення споживачів з принципами здорового харчування;
- налагодження співпраці з виробниками функціональних харчових компонентів, фермерами, науковими установами;
- популяризація здорового харчування серед населення Півдня України.

Розрахунок інвестиційних витрат проекту.**Розрахунок вартості будівництва**

Попередню вартість будівництва розраховують за укрупненими показниками вартості будівельних робіт.

У вартість будівництва включаються будівельні роботи і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}} = 382,08 * 40 = 15283,2 \text{ тис.грн.}$$

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначається відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначається за прайс-листами виробників обладнання. Кошторисна вартість розраховується з урахуванням витрат на доставку і проведення налагоджувальних робіт, які складають 10 % від вартості обладнання (табл. 2.4.1).

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Витрати на їх придбання розраховуємо умовно як відсоток від загальної вартості виробничого обладнання (табл. 2.4.2).

Розрахунок вартості нематеріальних активів

Величину інвестицій в нематеріальні активи підприємства приймаємо такою, що дорівнює величині інноваційного бюджету.

$$I_{\text{бюджет}} = 142 \text{ тис. грн.}$$

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Розраховане значення витрат вносимо до таблиці 2.4.3.

Таблиця 2.4.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№№	Найменування	Марка	К-ть, шт.	Вартість од., грн	Сумарна вартість, тис. грн
1	Бак для відходів	БВ	5	2 500	13,75
2	Ваги електронні		1	4 000	4,4
3	Ванна мийна	ВМ-1А	2	9 000	19,8
4	Ванна мийна	ВСП-1 AISI 201	5	10 500	57,75
5	Ванна мийна	ВМ-2	2	12 000	26,4
6	Ванна мийна	ВМ-2А	1	13 000	14,3
7	Водонагрівач електричний	МЕ-1В	1	6 500	7,15
8	Марміт стаціонарний електричний	МСЕ-2	2	22 000	48,4
9	Машина для миття посуду	NE700 PS PD/PB Silanos	1	95 000	104,5
10	Машина для очищення овочів	M5	1	38 000	41,8
11	Міксер для коктейлів	SIRIO-1	1	13 000	14,3
12	Міксер ручний	Robot Coup Mini MP 170 Combi	1	17 500	19,25
13	Овочерізка	Robot Coupe CL30	1	38 000	41,8
14	Підтоварник	ПТ-2	1	2 800	3,08
15	Підтоварник	ПТ-1	3	2 500	8,25
16	Підтоварник	ПТ-1А	1	2 700	2,97
17	Плита	ПЕ4ПЧ	2	42 000	92,4
18	Раковина для миття рук	РР	5	6 000	33
19	Слайсер	Lady 22GS	1	17 000	18,7
20	Стелаж металевий	СЖ-1А	2	5 500	12,1
21	Стелаж пересувний	СП-125	4	6 500	28,6
22	Стіл виробничий	СПСМ-3	5	7 500	41,25
23	Стіл виробничий	СПСМ-1	2	6 800	14,96
24	Стіл виробничий	СПД 800	2	8 000	17,6
25	Стіл виробничий	СПД-600	1	7 000	7,7
26	Стіл виробничий для овочів	СПР-ОО2	1	7 200	7,92
27	Стіл виробничий для риби	СПР-ОР	1	7 800	8,58
28	Стіл для збору залишків їжі	З-1	1	6 000	6,6
29	Стіл для нарізання хлібу	СВ-6-1-XX	1	7 500	8,25
30	Тістомісильник спіральний	Sigma Turbo 40	1	85 000	93,5
31	Хліборізка	EWT INOX SH31/CMES	1	35 000	38,5
32	Холодильна шафа	ІЛ70ТВ/2	1	52 000	57,2
33	Холодильна шафа	ШХС-0,6	1	48 000	52,8
34	Шафа для посуду	ШП-1	1	9 000	9,9
Загальна вартість					977,46

Таблиця 2.4.2 – Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№ №	Найменування	Одиниць	Вартість од. виробничого обладнання, тис.грн	Загальна вартість, тис. грн
1	Транспортні засоби	10	977,46	97,75
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	977,46	390,98
3	Інші основні засоби	10	977,46	97,75

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 200 тис. грн.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат, розрахованих в попередніх пунктах наведена в таблиці 2.4.3.

Планування операційних доходів

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Для визначення середньоденних витрат сировини і купівельних товарів та планування товарообороту закладу на день складемо таблицю 2.4.4.

Таблиця 2.4.3 – Кошторис інвестиційних витрат

Інвестиційні витрати	Вартість, тис.грн
Будівництво	15283,2
Виробниче обладнання	977,46
Транспортні засоби	97,75
Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	390,98
Інші основні засоби	97,75
Нематеріальні активи	140,00
Створення запасу сировини і товарів	214,97
Інші інвестиційні витрати	200
Загальна вартість	17402,11

Таблиця 2.4.4 – Розрахунок валового товарообігу за день

№ №	Сировина і продукти	Од.	Кількіс- ть	Ціна а, грн	Вартість	Торгова		Вартість си- ровини з	ПДВ		Товаро- обіг
					сировини, грн	%	грн		%	грн	
1	2	3	4	5	6 = 4*5	7	8=6*7/100	9 = 6+8	10	11=9*10/100	12 = 9+11
Продукція власного виробництва											
1	Картопля	кг	67,76	20	1355,2	180	2439,36	3794,56	20	758,91	4553,47
2	Морква	кг	3,38	35	118,3	180	212,94	331,24	20	66,25	397,49
3	Буряк	кг	1,92	40	76,8	180	138,24	215,04	20	43,01	258,05
4	Цибуля ріпчаста	кг	7,06	25	176,5	180	317,7	494,2	20	98,84	593,04
5	Огірки свіжі	кг	10,71	40	428,4	180	771,12	1199,52	20	239,90	1439,42
6	Томати свіжі	кг	7,45	60	447	180	804,6	1251,6	20	250,32	1501,92
7	Петрушка корінь	кг	0,69	35	24,15	180	43,47	67,62	20	13,52	81,14
8	Капуста білокачан.	кг	7,7	18	138,6	180	249,48	388,08	20	77,62	465,70
9	Селера корінь	кг	0,33	50	16,5	180	29,7	46,2	20	9,24	55,44
10	Зелена цибуля	кг	1,76	150	264	180	475,2	739,2	20	147,84	887,04
11	Петрушка зелень	кг	0,1	140	14	180	25,2	39,2	20	7,84	47,04
12	Зел. горошок конс.	кг	0,3	110	33	180	59,4	92,4	20	18,48	110,88
13	Топінамбур	кг	0,33	90	29,7	180	53,46	83,16	20	16,63	99,79
14	Журавлина	кг	0,26	150	39	180	70,2	109,2	20	21,84	131,04
15	Апельсин	кг	7,15	55	393,25	180	707,85	1101,1	20	220,22	1321,32
16	Лимон	кг	1	70	70	180	126	196	20	39,20	235,20
17	Полуниця	кг	1,74	130	226,2	180	407,16	633,36	20	126,67	760,03
18	Ківі	кг	7,95	80	636	180	1144,8	1780,8	20	356,16	2136,96
19	Груші	кг	2,89	65	187,85	180	338,13	525,98	20	105,20	631,18
20	Яблука	кг	14,1	35	493,5	180	888,3	1381,8	20	276,36	1658,16
21	Абрикос	кг	0,56	90	50,4	180	90,72	141,12	20	28,22	169,34
22	Банани	кг	18,94	45	852,3	180	1534,14	2386,44	20	477,29	2863,73
23	Огірки солоні	кг	1,44	50	72	180	129,6	201,6	20	40,32	241,92
24	Цукор	кг	11,64	35	407,4	180	733,32	1140,72	20	228,14	1368,86
25	Лимонна кислота	кг	0,04	200	8	180	14,4	22,4	20	4,48	26,88

№ №	Сировина і продукти	Од.	Кількіс- ть	Ціна а, грн	Вартість	Торгова		Вартість си-	ПДВ		Товаро-
					сировини, грн	%	націнка грн	ровини з націнкою, грн	%	грн	обіг тис. грн
1	2	3	4	5	6 = 4*5	7	8=6*7/100	9 = 6+8	10	11=9*10/100	12 = 9+11
26	Желатин	кг	0,42	150	63	180	113,4	176,4	20	35,28	211,68
27	Цукрова пудра	кг	1,12	35	39,2	180	70,56	109,76	20	21,95	131,71
28	Сіль	кг	0,08	20	1,6	180	2,88	4,48	20	0,90	5,38
29	Олія соняшникова	л	2,5	80	200	180	360	560	20	112,00	672,0
30	Оцет	л	0,15	40	6	180	10,8	16,8	20	3,36	20,16
31	Ванілін	л	0,003	600	1,8	180	3,24	5,04	20	1,01	6,05
32	Чорна кава	кг	0,25	550	137,5	180	247,5	385	20	77,00	462,00
33	Чай чорний	кг	0,29	400	116	180	208,8	324,8	20	64,96	389,76
34	Чай зелений	кг	0,29	450	130,5	180	234,9	365,4	20	73,08	438,48
35	Какао	кг	1,25	500	625	180	1125	1750	20	350,00	2100,0
36	Шоколад (порошок)	кг	0,3	300	90	180	162	252	20	50,40	302,40
37	Мускатний горіх	кг	0,004	700	2,8	180	5,04	7,84	20	1,57	9,41
38	Перець чорн. мел.	кг	0,003	600	1,8	180	3,24	5,04	20	1,01	6,05
39	Мед	кг	3,62	250	905	180	1629	2534	20	506,80	3040,8
40	Дріжджі сухі	кг	0,05	200	10	180	18	28	20	5,60	33,60
41	Мигдаль	кг	0,33	400	132	180	237,6	369,6	20	73,92	443,52
42	Мікрогрін (маш, горох)	кг	0,6	600	360	180	648	1008	20	201,60	1209,60
43	Борошно пшеничне	кг	8,29	25	207,25	180	373,05	580,3	20	116,06	696,36
44	Борошно мигдальне	кг	0,1	120	12	180	21,6	33,6	20	6,72	40,32
45	Ячмінні пластівці	кг	0,8	45	36	180	64,8	100,8	20	20,16	120,96
46	Крупа гречана	кг	3,23	35	113,05	180	203,49	316,54	20	63,31	379,85
47	Морозиво пломбір	кг	4,85	150	727,5	180	1309,5	2037	20	407,40	2444,40
48	Морозиво шокол.	кг	4,25	160	680	180	1224	1904	20	380,80	2284,80
49	Морозиво полунич.	кг	4,25	155	658,75	180	1185,75	1844,5	20	368,90	2213,40
50	Сироп кавовий	л	0,45	90	40,5	180	72,9	113,4	20	22,68	136,08
51	Сироп полуничний	л	0,3	85	25,5	180	45,9	71,4	20	14,28	85,68
52	Сироп абрикос.	л	0,3	80	24	180	43,2	67,2	20	13,44	80,64
53	Сироп кленовий	л	0,65	150	97,5	180	175,5	273	20	54,60	327,60
54	Сироп топінамбур	л	0,15	140	21	180	37,8	58,8	20	11,76	70,56
55	Молоко	л	21,1	40	844	180	1519,2	2363,2	20	472,64	2835,84
56	Мигдалеве молоко	л	8,6	120	1032	180	1857,6	2889,6	20	577,92	3467,52
57	Кефір	л	3	50	150	180	270	420	20	84,00	504,00
58	Вершки 10%	л	8,4	80	672	180	1209,6	1881,6	20	376,32	2257,92
59	Вершки 35%	л	1,24	100	124	180	223,2	347,2	20	69,44	416,64
60	Сметана	кг	3	130	390	180	702	1092	20	218,40	1310,40
61	Ряженка	кг	3	50	150	180	270	420	20	84,00	504,00
62	Вершкове масло	кг	2,71	400	1084	180	1951,2	3035,2	20	607,04	3642,24
63	Кисло-молочн. сир	кг	1	220	220	180	396	616	20	123,20	739,20
64	Сир «Тенеро»	кг	3,85	250	962,5	180	1732,5	2695	20	539,00	3234,00
65	Оцет 3%	л	0,45	40	18	180	32,4	50,4	20	10,08	60,48
66	Яйця	шт	409	5	2045	180	3681	5726	20	1145,20	6871,20
67	Варення з яблук	кг	3	180	540	180	972	1512	20	302,40	1814,40
68	Джем з слив	кг	3	160	480	180	864	1344	20	268,80	1612,80
69	Кальмари	кг	0,84	300	252	180	453,6	705,6	20	141,12	846,72
70	Оселедець солон.	кг	2,77	200	554	180	997,2	1551,2	20	310,24	1861,44
71	Хек	кг	9,11	220	2004,2	180	3607,56	5611,76	20	1122,35	6734,11
72	Курка	кг	15,85	120	1902	180	3423,6	5325,6	20	1065,12	6390,72
73	Яловичина	кг	7,04	330	2323,2	180	4181,76	6504,96	20	1300,99	7805,95
74	Телятина	кг	0,4	350	140	180	252	392	20	78,40	470,4
75	Свинина	кг	12,13	250	3032,5	180	5458,5	8491	20	1698,2	10189,2
76	Шинка	кг	0,27	300	81	180	145,8	226,8	20	45,36	272,16
77	Сало шпик	кг	0,84	185	155,4	180	279,72	435,12	20	87,02	522,14
78	Ковбаса сирокоч.	кг	1,26	200	252	180	453,6	705,6	20	141,12	846,72
79	Жир тваринний	кг	1,4	120	168	180	302,4	470,4	20	94,08	564,48
Всього продукцій власного виробництва:								31599,1			106172,98

№ №	Сировина і продукти	Од.	Кількіс- ть	Ціна а, грн	Вартість	Торгова		Вартість си-	ПДВ		Товаро-
					сировини, грн	%	грн	ровини з націнкою, грн	%	грн	обіг тис. грн
1	2	3	4	5	6 = 4*5	7	8=6*7/100	9 = 6+8	10	11=9*10/100	12 = 9+11
Покупні товари											
1	Хліб пшеничний	кг	44,5	38	1691	180	3043,8	4734,8	20	946,96	5681,76
2	Хліб житній	кг	14,8	36	532,8	180	959,04	1491,84	20	298,37	1790,21
3	Сухарі пшеничні	кг	3	80	240	180	432	672	20	134,4	806,40
4	Вода	л	126,5	20	2530	180	4554	7084	20	1416,8	8500,8
5	Напій «Fanta» апельс	л	6	40	240	180	432	672	20	134,4	806,40
6	Напій «Fanta» мандар	л	6	40	240	180	432	672	20	134,4	806,40
7	Напій «Fanta»Екзотік	л	6	40	240	180	432	672	20	134,4	806,40
8	Мінер. вода «Мор- шинська» негаз.	л	7,5	25	187,5	180	337,5	525	20	105,0	630,00
9	Мінер. вода «Мор- шинська» газована	л	7,5	25	187,5	180	337,5	525	20	105,0	630,00
10	Сік «Sandora» ананас	л	6	65	390	180	702	1092	20	218,4	1310,4
11	Сік «Sandora» апельс	л	6	60	360	180	648	1008	20	201,6	1209,6
12	Булочка збісна з мак	шт	5	18	90	180	162	252	20	50,4	302,4
13	Булочка збісна ваніль	шт	5	18	90	180	162	252	20	50,4	302,4
14	Тістечко «Наполеон»	шт	5	45	225	180	405	630	20	126,0	756,0
15	Тістечко «Картопля»	шт	5	40	200	180	360	560	20	112,0	672,0
16	Тістечко «Пташине молоко»	шт	4,5	45	202,5	180	364,5	567	20	113,4	680,40
17	Цукерки «Millenium Elegance»	кг	7,8	420	3276	180	5896,8	9172,8	20	1834,56	11007,3
18	Шоколад чорний «Світоч»	100 г	4,5	55	247,5	180	445,5	693	20	138,6	831,60
19	Шоколад молочний «Світоч»	100 г	4,5	50	225	180	405	630	20	126,0	756,00
Всього закупних товарів					11394,8						38286,53
Всього					42993,9						144459,50

Розрахунок валового товарообігу на рік наведено у таблиці 2.4.5.

Таблиця 2.4..5 – Розрахунок валового товарообігу за рік

Показники	Сума		Питома вага, %
	на день, грн	за рік, тис.грн	
Валовий товарообіг	144459,50	50560,83	100
-по продукції власного виробництва	106172,98	37160,54	73,50
-по покупних товарах	38286,53	13400,28	26,50

Планування операційних витрат

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів визначається в табл. 2.4.6.

Таблиця 2.4.6 – Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	42993,90	15047,86

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці (табл. 2.4.7).

Стаття 3. Витрати за цією статтею включають відрхування до єдиного соціального внеску (в 2025 р. = 22%). ЄСВ = 1235,52 тис. грн.

Таблиця 2.4.7 – Розрахунок витрат на оплату праці

№ №	Назва посади	К-ть працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн	Оплата праці за рік, тис.грн
1	Адміністративно-управлінський персонал	3,00	3 – 7 МЗ*	1152
2	Виробничий персонал	8,00	2 – 5 МЗ*	2304
3	Працівники торговельної зали	5,00	2 – 5 МЗ*	1200
4	Допоміжний персонал	5,00	1,5 – 3 МЗ*	960
Всього				5616

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів.

Амортизації підлягає вартість нових основних засобів які були створенні або придбані в процесі реалізації проекту створення нового закладу ресторанного господарства (табл. 2.4.8).

Таблиця 2.4.8 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі,	5	15283,20	764,16
споруди,	7		
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	977,46	195,49
група 5 - транспортні засоби	20		
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	97,75	24,44
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	97,75	7,82
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			991,91

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів включають експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Розподіляємо витрати за цією статтею на витрати для технологічних потреб (змінні) та витрати для побутових потреб (умовно-постійні).

Умовні витрати електроенергії для побутових потреб – 50-60 кВт*год на добу. Умовні витрати води на 1 страву – 0,02 м3/од. Витрати води для побутових потреб умовно приймає на рівні 200-300 % від витрат води для виробничих потреб. Витрати централізованого водовідведення на виробничі потреби складають 75 % витрат води для виробничих потреб.

Витрати централізованого водовідведення для побутових потреб дорівнюють витратам води для побутових потреб. Витрати на вивезення сміття приймемо умовно на рівні 5-10 тис. грн на місяць.

Таблиця 2.4.9 – Розрахунок вартості електроенергії для технологічних потреб за рік

№ №	Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.	Потужність, кВт/год	К-ть год. /добу	К-ть роб. днів у році	Витрата енергії за рік	Тариф за кВт/год	Сума витрат, тис.грн
1	Ваги електронні		1	0,05	8	350	140	7,5	1,05
2	Водонагрівач електричний	ME-1B	1	2	6	350	4200	7,5	31,50
3	Марміт стаціонарний електричний	MCE-2	2	3	8	350	16800	7,5	126,00
4	Машина для миття посуду	NE700 PS PD/PB Silanos	1	6	4	350	8400	7,5	63,00
5	Машина для очищ. овочів	M5	1	0,75	2	350	525	7,5	3,94
6	Міксер для коктейлів	SIRIO-1	1	0,3	1	350	105	7,5	0,79
7	Міксер ручний	Robot Coup Mini MP 170 Combi	1	0,35	1	350	122,5	7,5	0,92
8	Овочерізка	Robot Coupe CL30	1	0,55	2	350	385	7,5	2,89
9	Плита	ПЕ4ППЧ	2	8	6	350	33600	7,5	252,00
10	Слайсер	Lady 22GS	1	0,25	2	350	175	7,5	1,31
11	Тістомісильник спіральний	Sigma Turbo 40	1	2,8	2	350	1960	7,5	14,70
12	Хліборізка	EWT INOX SH31/CMES	1	0,5	1	350	175	7,5	1,31
13	Холод.шафа	IL70TB/2	1	0,35	24	350	2940	7,5	22,05
14	Холод. шафа	ШХС-0,6	1	0,4	24	350	3360	7,5	25,20
Всього									546,66

Зведені витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів наведено в табл. 2.4.10.

Таблиця 2.4.10 – Зведені витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів

№№	Стаття витрат	Вид витрат	Сума, тис.грн
1	Вартість електроенергії для технологічних потреб	Змінні	546,66
2	Вартість електроенергії для побутових потреб	Умовно-постійні	131,25
3	Вартість централізованого водопостачання для виробничих потреб	Змінні	249,48
4	Вартість централізованого водопостачання для побутових потреб	Умовно-постійні	498,96
5	Вартість централізованого водовідведення для виробничих потреб	Змінні	155,93
6	Вартість централізованого водовідведення для побутових потреб	Умовно-постійні	415,80
7	Витрати на вивезення сміття	Умовно-постійні	120,00
Всього			2118,07

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. Для спрощення розрахунків у дипломному проекті вважаємо, що норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу дорівнюють 2 комплектам на рік. Для спрощення розрахунків у дипломному проекті приймемо умовно, що витрати на заміну МШП (крім спецодягу) складають 200-300 % від вартості спецодягу (табл. 2.4.11).

Таблиця 2.4.11 – Розрахунок вартості малоцінних, швидкозношуваних предметів

№	Найменування	Загальна кількість	К-ть замін у рік	Вартість один., грн	Сума витрат, тис.грн
1	Вартість форми працівника виробничий персоналу	8,00	2	600	9,6
2	Вартість форми працівника торговельної зали	5,00	2	600	6
3	Вартість форми працівника допоміжного персоналу	5,00	2	500	5
Загальна вартість спеодягу					20,6
4	Вартість інших малоцінних, швидкозношуваних предметів				41,2
Всього					61,8

Стаття 7. Витрати на оренду плануються за складом цих витрат лише за умови наявності останніх.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають згідно з ПКУ.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції приймаємо на рівні 1-5% від собівартості сировини та товарів.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції приймаємо на рівні 2-5 % від собівартості сировини та товарів.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства розраховуються згідно пропозиціям охоронних агентств.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару 5-10 % від валового товарообороту; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати.

Стаття 13. Якщо ми вважаємо, що проект фінансується за рахунок власних коштів – витрати за статтею = 0.

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат (таблиця 2.4.12).

Таблиця 2.4.12 – Кошторис операційних витрат

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн
1. Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів	15047,87
2. Витрати на оплату праці	5616,00
3. Відрахування на соціальні заходи	1235,52
4. Амортизаційні відрахування	991,91
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	2118,07
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.	61,80
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	40,00
9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	451,44
10. Витрати на транспортування	1504,79
11. Витрати на охорону ЗРГ	1752,00
12. Інші поточні витрати діяльності	6067,30
13. Фінансові витрати	0,00
Разом поточні витрати	34886,69

Розрахуємо за елементами операційних витрат змінні та постійні витрати, результати представлено у таблиці 2.4.13.

Таблиця 2.4.13 – Кошторис операційних витрат за змінними та постійними витратами

Калькуляційні статті витрат	Сума, тис.грн
Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів.	15047,87
Змінна частина витрат на утримання ОФ (див. табл 9.10)	952,06
Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	40,00
Витрати на зберігання, підсортування, пакування, передпродажну підготовку	451,44
Витрати на транспортування.	1504,79
Разом змінні витрати ($V_{зм}$)	17996,15
Витрати на оплату праці	5616,00
Відрахування на соціальні заходи	1235,52
Амортизаційні відрахування	991,91
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	61,80
Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00
Витрати на охорону ЗРГ	1752,00
Постійна частина витрат на утримання ОФ (див. табл 2.4.9)	1166,01
Інші поточні витрати діяльності.	6067,30
Разом постійні витрати	16890,54
Разом поточні витрати	28886,69

Планування операційного прибутку

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 2.4.14.

Таблиця 2.4.14 – Планування основних результатів діяльності підприємства

№№	Стаття	Розрахунок	Разом за рік
1	Валовий товарообіг (ВТ) за рік, тис. грн	Табл. 2.4.5	50560,83
2	Податок на додану вартість (ПДВ), тис. грн	= ВТ/6	8426,80
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД), тис. грн	=ВТ-ПДВ	42134,02
4	Витрати операційної діяльності (Вод), тис. грн	Табл. 5	28886,69
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР), тис. грн	=ЧД-Вод	7247,34
6	Податок на прибуток (ПП), тис. грн	=ФР*0,18	1304,52
7	Чистий прибуток (ЧП), тис. грн	=ФР-ЧП	5942,82

Розрахунок порогу рентабельності проекту

Поріг рентабельності в грошовому вираженні:

$$ПРГ = ЧД * V_{\text{пост}} / (ЧД - V_{\text{зм}}) = 15,574,26 \text{ тис. грн}$$

Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Розраховуємо середній чек на гостя:

$$СЧ = ВТ_{\text{д}} / K_{\text{г}} = 243,20 \text{ грн}$$

Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 2.4.15.

Реалізація бізнес-ідеї створення кафе здорового харчування у межах інноваційного кластеру Південного регіону є доцільною та перспективною.

Таблиця 2.4.15 – Основні економічні показники роботи підприємства

№ №	Показники	Од. виміру	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн	50560,83
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн	42134,02
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн	34886,69
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткув	тис. грн.	7247,34
5	Чистий прибуток	тис. грн	5942,82
6	Рентабельність продажів	%	14,10
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн	29483,39
8	Середній чек	грн.	243,20
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	2,93

Проект має чітко визначену соціальну, екологічну й інноваційну спрямованість, відповідає сучасним вимогам споживачів і здатний стати платформою для розвитку нових технологій харчування, підготовки фахівців і зміцнення іміджу регіону як центру сталого розвитку.

З результатів проведених економічних розрахунків, що в таблиці 2.4.15 можна побачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

2.2.5. Еко-ресторан

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

Розрахунок вартості будівництва. Попередню вартість будівництва розраховують за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт. Питому вартість 1 м² загальнобудівельних робіт приймаємо на рівні 650 дол. США в залежності від того, який заклад ресторанного господарства проектується. У вартість будівництва включаються будівельні і всі внутрішні інтер'єрні роботи. $V_{\text{буд}} = 648 \cdot 1533 \cdot 42,7 = 41796,00$ тис.грн

Розрахунок вартості кухонного обладнання

Кількість кухонного обладнання визначається відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначається за прайс-листами фірм-виробників кухонного обладнання.

Кошторисна вартість розраховується з урахуванням витрат на доставку і пусконаладжувальних робіт, які складають 10 % від вартості обладнання.

Таблиця 2.5.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№ №	Найменування	Марка	К-ть, шт	Вартість од., грн	Вартість всього, тис. грн
1	2	3	4	5	6
1	Картоплеочищувач	МОО-1-01	1	36675	36,675
2	Універсальний привід (настільний)	Універсальної кухонної машини УКМ-0,1	1	36137	36,137
3	Холодильна шафа	BR400V GOODER	1	26585	26,585
4	Холодильна шафа	Budget Line 236017 Hendi 200	1	32699	32,699
5	Стіл для доочищення картоплі і коренеплодів	СПСМ-5	1	6160	6,16
6	Стіл для обробки інших овочів	СПСМ-3	1	6497	6,497
7	Стіл для обробки фруктів,ягід	СПСМ-3	1	6497	6,497
8	Стіл для обробки м'яса і птиці	СП	1	2958	2,958
9	Стіл для обробки риби	СПР	1	2958	2,958
10	Стіл для універсал.приводу	СПРС-1	1	3500	3,5
11	Стілець для рубання м'яса	РС-2	1	9700	9,7
12	Ванна мийна	ВМ-2	2	6000	12
13	Ванна мийна	ВМ-1	1	3820	3,82
14	Стелаж пересувний	СП-125	1	3528	3,528
15	Раковина для миття рук	РР	1	800	0,8
16	Бак для відходів	БВ	1	4950	4,95
17	Плита електрична	Kogast EST67/P	4	191012	764,048
18	Марміт для перших страв	М 1Б-3-1600	2	35261	70,522
19	Марміт для других страв	М 2Б-1445	2	27786	55,572
20	Шафа жарильна	Bartscher C6640	1	195970	195,97
21	Фритюрниця	EFS-12L FROSTY	1	7514	7,514
22	казан електричний	КЭ-100 Эталон Эфес	2	68343	136,686
23	казан електричний	КЭ-60 Эталон Эфес	1	49945	49,945
24	Борошно просіювалка	VEKTOR HR-05	1	11081	11,081
25	Тістомісилка	SM20T2VFI GoodFood	1	29672	29,672
26	Апарат для приготув. чаю, кави	АЧК-1	1	8698	8,698
27	Стіл модульний секційний	СПМС-2	6	6691	40,146
28	Стелаж пересувний	СП-125	2	3390	6,78
29	Раковина для миття рук	РР	1	800	0,8
30	Бак для відходів	БВ	1	4950	4,95
31	Холодильна шафа	BR400V GOODER	2	26585	53,17
32	Шафа морозильна	Bartscher TKS38 A700078	1	10621	10,621
33	Слайсер	RGV Lusso 25 GL	1	20734	20,734
34	Хліборізка	EMPERO EMP.3004	1	42452	42,452
35	Куттер	Куттер HR-6 Frosty	1	18187	18,187
36	Блендер	FBA-C280B Frosty	1	5286	5,286
37	Стіл виробничий	СП-1200	1	4211	4,211
38	Шафа для хліба	Orest SCSW-2B	1	20855	20,855
39	Стіл з охолодж. поверхнею	СОЭСМ – 3	1	50074	50,074
40	Стіл виробничий	СПМС-2	1	6691	6,691
41	Ванна мийна	ВМ-1	1	3820	3,82
42	Раковина для миття рук	РР	1	800	0,8
43	Бак для відходів	БВ	1	4950	4,95
44	Посудомийна машина	Oztiryakiler OBM1080DPD	1	96889	96,889
45	Ванна мийна	ВМ-1	3	3820	11,46

№ №	Найменування	Марка	К-ть, шт	Вартість од., грн	Вартість всього, тис. грн
1	2	3	4	5	6
46	Стіл для збору залишків їжі	CO-1	1	1320	1,32
47	Водонагрівач	ATLANTIC STEATITE Elite VM 080 D400-2-BC	1	7999	7,999
48	Стіл виробничий	СПД-700	4	4700	18,8
49	Шафа для посуду	ШП-4 АРТЕ-Н 12/7	1	44 369	44,369
50	Стелаж сушарка	СТС-ТЗС Ефес (400/320)	1	5 487	5,487
51	полиця настінна	ППСТ 500 Эфес	3	3370	10,11
52	Раковина для миття рук	РР	1	800	0,8
53	Бак для відходів	БВ	1	4950	4,95
54	Ванна мийна	ВМ-1	2	3820	7,64
55	Стіл виробничий	СПСМ-2	1	6691	6,691
56	Водонагрівач	ATLANTIC STEATITE Elite VM 080 D400-2-BC	1	7999	7,999
57	Стелаж виробничий	АРМ-ЕКО 6/6	1	5244	5,244
58	Раковина для миття рук	РР	1	800	0,8
59	Бак для відходів	БВ	1	4950	4,95
60	Шафа для посуду	ШП-4 АРТЕ-Н 12/7	2	44369	88,738
61	Шафа для посуду	ШП-4 АРТЕ-Н 7/7	3	32 083	96,249
62	Стелаж	Кий-В 4/6	3	27786	83,358
63	Стіл для касового апарату	КИЙ-В ЕН-1000	1	16848	16,848
64	Полиця настінна	ППСТ 500 Эфес	3	3370	10,11
65	Касовий апарат	POS-Smart	1	32600	32,6
66	Стелаж	Кий-В 4/6	13	5160	67,08
67	Ванна мийна	ВМ-1	2	3820	7,64
68	Стелаж	АРМ-ЕКО 18/6	6	10800	64,8
69	Підтоварник	ПТ Стандарт Ефес 15/6	4	3000	12
Загальна вартість обладнання					2534,63

Розрахунок вартості меблів для залів підприємства

Приймаємо ці витрати на рівні 30 – 50 % від вартості кухонного обладнання.

Таблиця 2.5.2 - Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№ №	Найменування	Базова одиниця розрахун ку	Вартість виробничого обладнання, тис.грн	Загальна вартість, тис. грн
1	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	2534,63	1013,852
2	Інші основні засоби	20	2534,63	506,926

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи створимо стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти (вартість додаткового кухонного інвентарю, посуду, форми співробітників та столової білизни, тощо) прийнемо умовно на рівні 20 - 300 тис. грн. в залежності від типу підприємства.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат, розрахованих в попередніх пунктах наведена в таблиці 2.5.3.

Таблиця 2.5.3 - Кошторис інвестиційних витрат

Інвестиційні витрати	Вартість, тис.грн
Вартість будівництва	41796,00
Вартість кухонного обладнання	2534,63
Вартість меблів для залів підприємства	1013,85
Вартість інших основних засобів	506,93
Вартість створення запасу сировини і товарів	149,56
Інноваційні витрати	46,31
Інші інвестиційні витрати	200,00
Загальна вартість	46247,27

Планування операційних доходів

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день було складено таблицю 2.5.4.

Таблиця 2.5.4 - Визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день

№ №	Сировина і продукти	Одиниця вимірювання	Кількість	Ціна постачальни ка, грн	Вартість сировини, тис. грн	Торгова націнка, %	Вартість с уч. націнки, грн	Вартість с сировини з націнкою, тис. грн	ПДВ, %	ПДВ, грн.	Товарообіг, тис. грн
1	2	3	4	5	6 =	7	8	9	10	11	12
Продукція власного виробництва											
1	Оселедець	кг	2,19	186,9	409,31	100	409,31	818,62	20	163,72	982,35
2	Короп	кг	6,14	220	1350,36	100	1350,36	2700,72	20	540,14	3240,86
3	Лосось	кг	3,22	541,45	1743,47	100	1743,47	3486,94		0,00	3486,94
4	Осетер	кг	3,20	780	2496,00	100	2496,00	4992,00	20	998,40	5990,40
5	Хек філе	кг	16,84	230	3872,74	100	3872,74	7745,48	20	1549,10	9294,58
6	Яловичина	кг	35,81	352	12604,77	100	12604,77	25209,54	20	5041,91	30251,44
7	Баранина	кг	11,39	279	3176,69	100	3176,69	6353,39	20	1270,68	7624,07
8	Філе куряче	кг	7,91	230	1820,37	100	1820,37	3640,75	20	728,15	4368,90
9	Печінка яловича	кг	6,60	195	1287,00	100	1287,00	2574,00	20	514,80	3088,80
10	Нирки яловичі	кг	4,75	124	588,50	100	588,50	1177,01	20	235,40	1412,41
11	Сметана 20%	кг	4,93	169	832,33	100	832,33	1664,65	20	332,93	1997,58
12	Вершки 35%	кг	1,08	260	280,80	100	280,80	561,60	20	112,32	673,92
13	Молоко 2,5%	кг	24,13	70	1688,75	100	1688,75	3377,50	20	675,50	4053,00
14	Кефір 2,5 %	кг	2,00	80	160,00	100	160,00	320,00	20	64,00	384,00
15	Молоко сгущ. з цукр	кг	1,17	213	248,15	100	248,15	496,29	20	99,26	595,55
16	Жир топл.	кг	16,50	1375	22687,50	100	22687,50	45375,00	20	9075,00	54450,00
17	Масло вершкове	кг	6,94	330	2288,99	100	2288,99	4577,98	20	915,60	5493,58
18	Маргарин	кг	2,09	184	384,19	100	384,19	768,38	20	153,68	922,06
19	Яйце куряче (40 гр)	кг	13,95	160	2232,62	100	2232,62	4465,24	20	893,05	5358,28

№ №	Сировина і продукти	Одиниця вимірювання	Кількість	Ціна постачальни ка, грн	Вартість сировини, тис. грн	Торгова націнка, %	Вартість с уч. націнки, грн	Вартість сировини з націнкою, тис. грн	ПДВ, %	ПДВ, грн.	Товаробіг, тис. грн
1	2	3	4	5	6 =	7	8	9	10	11	12
20	Обліпихова олія	кг	0,21	1290	270,90	100	270,90	541,80	20	108,36	650,16
21	Шоколад кондитерс.	кг	0,50	300	150,00	100	150,00	300,00	20	60,00	360,00
22	Картопля	кг	50,77	16	812,35	100	812,35	1624,70	20	324,94	1949,64
23	Помідори	кг	6,36	130	826,32	100	826,32	1652,65	20	330,53	1983,18
24	Буряк	кг	17,5	6	105,00	100	105,00	210,00	20	42,00	252,00
25	Капуста	кг	3,00	10	30,03	100	30,03	60,05	20	12,01	72,06
26	Капуста кольорова	кг	0,26	95	24,70	100	24,70	49,40	20	9,88	59,28
27	Морква	кг	6,00	11	65,95	100	65,95	131,91	20	26,38	158,29
28	Гарбуз	кг	7,93	62	491,66	100	491,66	983,32	20	196,66	1179,98
29	Кабачок свіжий	л	8,62	105,1	905,86	100	905,86	1811,71	20	362,34	2174,06
30	Баклажан свіжий	л	8,64	304	2626,56	100	2626,56	5253,12	20	1050,62	6303,74
31	Петрушка зелень	кг	0,22	105	23,56	100	23,56	47,12	20	9,42	56,55
32	Петрушка корінь	кг	0,85	143,5	121,80	100	121,80	243,60	20	48,72	292,32
33	Селера корінь	кг	1,16	91,5	105,96	100	105,96	211,91	20	42,38	254,30
34	Щавель	кг	2,13	780	1664,00	100	1664,00	3328,00	20	665,60	3993,60
35	Цибуля ріпчаста	кг	18,94	35	662,76	100	662,76	1325,52	20	265,10	1590,62
36	Цибуля зелена	кг	1,81	600	1086,60	100	1086,60	2173,20	20	434,64	2607,84
37	Часник	кг	0,25	189	47,82	100	47,82	95,63	20	19,13	114,76
38	Хрін корінь	кг	0,81	275	221,38	100	221,38	442,75	20	88,55	531,30
39	Печериці свіжі	кг	0,32	180	57,60	100	57,60	115,20	20	23,04	138,24
40	Банан	кг	2,50	68	170,00	100	170,00	340,00	20	68,00	408,00
41	Ананас	кг	3,75	135,6	508,50	100	508,50	1017,00	20	203,40	1220,40
42	Яблуко	кг	5,89	46	270,85	100	270,85	541,70	20	108,34	650,04
43	Груша	кг	1,09	63	68,54	100	68,54	137,09	20	27,42	164,51
44	Апельсин	кг	2,73	80	218,40	100	218,40	436,80	20	87,36	524,16
45	Лимон	кг	0,88	101	88,63	100	88,63	177,26	20	35,45	212,71
46	Горошок зелен.конс.	кг	0,31	144	44,64	100	44,64	89,28	20	17,86	107,14
47	Огірки солені	кг	6,55	244	1599,18	100	1599,18	3198,35	20	639,67	3838,02
48	Томатне пюре	кг	4,96	175	867,83	100	867,83	1735,65	20	347,13	2082,78
49	Борошно	кг	3,52	29	102,12	100	102,12	204,25	20	40,85	245,10
50	Сухарі панірувальні	кг	0,06	190	11,40	100	11,40	22,80	20	4,56	27,36
51	Крупа рисова	кг	3,51	91	319,05	100	319,05	638,09	20	127,62	765,71
52	Крупа манна	кг	2,00	28	56,00	100	56,00	112,00	20	22,40	134,40
53	Крупа гречана	кг	5,68	46	261,28	100	261,28	522,56	20	104,51	627,07
54	Цукор	кг	7,18	48	344,40	100	344,40	688,80	20	137,76	826,56
55	Цукор ванильний	кг	0,12	66	7,95	100	7,95	15,91	20	3,18	19,09
56	Цукор пудра	кг	0,18	48	8,64	100	8,64	17,28	20	3,46	20,74
57	Оцет	кг	0,94	43	40,21	100	40,21	80,41	20	16,08	96,49
58	Перець чорн. мел.	кг	0,02	535	9,15	100	9,15	18,30	20	3,66	21,96
59	Перець чорн. горошок	кг	0,00	550	0,28	100	0,28	0,55	20	0,11	0,66
60	Перець духм. горошок	кг	0,01	658	4,39	100	4,39	8,77	20	1,75	10,53
61	Сіль	кг	0,90	32,5	29,26	100	29,26	58,52	20	11,70	70,22
62	Лист лавровий	кг	0,02	215	3,43	100	3,43	6,87	20	1,37	8,24
63	Гриби білі сушені	кг	0,45	3300	1485,00	100	1485,00	2970,00	20	594,00	3564,00
64	Часник суш, мелен.	кг	0,01	200	2,80	100	2,80	5,60	20	1,12	6,72
65	Чорнослив	кг	5,75	160	919,20	100	919,20	1838,40	20	367,68	2206,08
66	Сухофрукти	кг	0,60	150	90,00	100	90,00	180,00	20	36,00	216,00
67	Волоський горіх	кг	0,38	345	131,96	100	131,96	263,93	20	52,79	316,71
68	Паприка	кг	0,01	155	1,49	100	1,49	2,98	20	0,60	3,57
69	Мед	кг	0,15	260	39,00	100	39,00	78,00	20	15,60	93,60
70	Желатин	кг	0,18	585	105,30	100	105,30	210,60	20	42,12	252,72
71	Какао порошок	кг	0,28	870	239,25	100	239,25	478,50	20	95,70	574,20
72	Кава натур. зернова	кг	0,50	991	495,50	100	495,50	991,00	20	198,20	1189,20

№ №	Сировина і продукти	Одиниця вимірювання	Кількість	Ціна постачальни ка, грн	Вартість сировини, тис.грн	Торгова націнка, %	Вартість с уч. націнки, грн	Вартість з сировини з націнкою, тис. грн	ПДВ, %	ПДВ, грн.	Товарообіг, тис.грн
1	2	3	4	5	6 =	7	8	9	10	11	12
73	Сушений гібіскус	кг	1,56	296	462,94	100	462,94	925,89	20	185,18	1111,07
74	Меліси трава	кг	0,11	260	28,08	100	28,08	56,16	20	11,23	67,39
75	Липи квіти сушені	кг	0,01	825	6,60	100	6,60	13,20	20	2,64	15,84
76	Лимонна кислота	кг	0,02	95	1,94	100	1,94	3,88	20	0,78	4,65
77	Сода	кг	0,05	120	5,76	100	5,76	11,52	20	2,30	13,82
78	Сухий меланж	кг	0,85	405	342,23	100	342,23	684,45	20	136,89	821,34
79	Порошок гарбузов.	кг	0,37	219	81,91	100	81,91	163,81	20	32,76	196,57
80	Олія соняшникова	кг	3,19	93	296,27	100	296,27	592,53	20	118,51	711,04
Всього продукції власного виробництва:					80222,67						177870,82
Закупні товари											
1	Сік яблучний «Rich» 0,5	пл	10	41	410,00	30	123,00	533,00	20	106,6	639,60
1	Ікра Горбуші	кг	2,754	4500	12393,00	100	2393,00	24786,00	20	4957,2	29743,20
2	Пресерви Лосось холодного копчення	кг	3,96	1155	4573,80	100	4573,80	9147,60	20	1829,52	10977,12
3	Пресерви Осерер гарячого копчення	кг	4	1400	5600,00	100	5600,00	11200,00	20	2240	13440,00
4	Ковбаса "Salami Milano"	кг	1,53	681	1041,93	100	1041,93	2083,86	20	416,772	2500,63
5	Ковбаса "Mortade- lla Bologna"	кг	2,31	1447	3342,57	100	3342,57	6685,14	20	1337,028	8022,17
6	Сало шпик	кг	0,435	541	235,34	100	235,34	470,67	20	94,134	564,80
7	Грудинка свиняча копчено-варена	кг	3,06	459,5	1406,07	100	1406,07	2812,14	20	562,428	3374,57
8	Сир твердий "Гауда"	кг	0,72	1042	750,24	100	750,24	1500,48	20	300,096	1800,58
9	Сир твердий "Голландський"	кг	0,72	530	381,60	100	381,60	763,20	20	152,64	915,84
10	Тістечко «Трубочка»	кг	5,8	176	1020,80	100	1020,80	2041,60	20	408,32	2449,92
11	Тістечко картопля	кг	5,8	269	1560,20	100	1560,20	3120,40	20	624,08	3744,48
12	Торт Наполеон	кг	5,8	450	2610,00	100	2610,00	5220,00	20	1044	6264,00
13	Торт медовий	кг	5,7	368	2097,60	100	2097,60	4195,20	20	839,04	5034,24
14	Шоколад тм. «Рошен» чорний	кг	1,8	420	756,00	100	756,00	1512,00	20	302,4	1814,40
15	Шоколад «Рошен» екстра чорний з лісовим горіхом	кг	1,8	440	792,00	100	792,00	1584,00	20	316,8	1900,80
16	Цукерки «Рошен» весела бджілка	кг	1,8	210	378,00	100	378,00	756,00	20	151,2	907,20
17	Цукерки «Рошен» червоний мак	кг	1,8	450	810,00	100	810,00	1620,00	20	324	1944,00
18	Цукерки «Рошен» еклер	кг	1,8	220	396,00	100	396,00	792,00	20	158,4	950,40
19	Морозиво пломбір	кг	4,5	244	1098,00	100	1098,00	2196,00	20	439,2	2635,20
20	Морозиво пломбір шоколадний	кг	4,5	250	1125,00	100	1125,00	2250,00	20	450	2700,00
21	Хліб житній	кг	23	58	1334,00	100	1334,00	2668,00	20	533,6	3201,60
22	Хліб пшеничний	кг	24,8	121	3000,80	100	3000,80	6001,60	20	1200,32	7201,92
23	Сік яблучний «Rich» 0,5	пл.	9	38	342,00	100	342,00	684,00	20	136,8	820,80
24	Сік апельсиновий «Rich» 0,5	пл.	9	41	369,00	100	369,00	738,00	20	147,6	885,60
25	Вода мінеральна «Боржомі» 0,33	пл.	56	51,5	2884,00	100	2884,00	5768,00	20	1153,6	6921,60
26	Вода мінеральна «Моршинська» 0,5	пл.	37	18	666,00	100	666,00	1332,00	20	266,4	1598,40
27	Сірники «УСФ»	кг	0,01	747	7,47	100	7,47	14,94	20	2,988	17,93

№ №	Сировина і продукти	Одиниця вимірювання	Кількість	Ціна постачальни ка, грн	Вартість сировини, тис. грн	Торгова націнка, %	Вартість с уч. націнки, грн	Вартість з сировини з націнкою, тис. грн	ПДВ, %	ПДВ, грн.	Товарообіг, тис. грн
1	2	3	4	5	6 =	7	8	9	10	11	12
28	Цигарки «Cigaronne Royal Slims Black»	кг	0,01	18350	183,50	100	183,50	367,00	20	73,4	440,40
29	Цигарки ТМ «Royals Demi Silver»	кг	0,01	6200	62,00	100	62,00	124,00	20	24,8	148,80
30	Горілка ТМ «Finlandia» 1 л 40%	пл.	3	603	1809,00	100	1809,00	3618,00	20	723,6	4341,60
31	Горілка ТМ «Nemiro Оригінал» 1 л 40%	пл.	3	239	717,00	100	717,00	1434,00	20	286,8	1720,80
32	Горілка «Козацька рада» Класична 1 л 40 %	пл.	3	294	882,00	100	882,00	1764,00	20	352,8	2116,80
33	Коньяк України Aznauri 3 роки витримки 1 л	пл.	3	424	1272,00	100	1272,00	2544,00	20	508,8	3052,80
34	Коньяк Aznauri 5 років витримки 0,75 л 40%	пл.	8	330	2640,00	100	2640,00	5280,00	20	1056	6336,00
35	Вино Apostrophe Cahor of Ukraine, червоне солодке, 0,75 л, Україна	пл.	8	115	920,00	100	920,00	1840,00	20	368	2208,00
36	Вино Inkerman Cahor of Ukraine, червоне солодке, 0,75 л, Україна	пл.	8	133	1064,00	100	1064,00	2128,00	20	425,6	2553,60
37	Вино Шабо Класика Шардоне біле сухе, 0,75л	пл.	8	190	1520,00	100	1520,00	3040,00	20	608	3648,00
38	Вино Шабо Класика Каберне червоне сухе, 0,75 л	пл.	8	190	1520,00	100	1520,00	3040,00	20	608	3648,00
39	Вино ігристе 0,75 л Шабо Special Edition біле брют 10,5-13,5%	пл.	8	219	1752,00	100	1752,00	3504,00	20	700,8	4204,80
40	Вино Grand Sud Grenache Semi Sweet, червоне н/солодке, 1 л, Лангедок-Руссійон,	пл.	3	474	1422,00	100	1422,00	2844,00	20	568,8	3412,80
41	Вино Grand Sud Grenache Rose Sweet, рожеве н/солодке, 1 л, Франція	пл.	3	244	732,00	100	732,00	1464,00	20	292,8	1756,80
42	Пиво Corona Extra світле пастеризоване, 4,5%, 0,33 л	пл.	18	55	990,00	100	990,00	1980,00	20	396	2376,00
43	Пиво світл фільтр. пшеничне Corona Extra 0,33л 4,5%	пл.	18	55	990,00	100	990,00	1980,00	20	396	2376,00
Всього закупних товарів				69446,92							166672,60
Всього продукції власного виробництва та закупних товарів				149669,58							344543,42

Планування операційних витрат

Матеріальні витрати

Розрахунок витрат за цим елементом складається з таких етапів: Розрахунок вартості сировини та закупних товарів визначається шляхом множення суми їх середньоденних витрат варів на кількість днів роботи підприємства за рік.

Таблиця 2.5.5 - Розрахунок валового товарообігу

Показники	Сума у розрахунку на день, грн	Сума у розрахунку за рік, тис.грн	Питома вага, %
Валовий товарообіг	344543,42	107842,09	100
-по продукції власного виробництва	177870,82	55673,57	51,63
-по покупних товарах	166672,60	52168,52	48,37
Собівартість реалізованої продукції	149669,58	46846,58	X

Розрахунок інших матеріальних витрат: з метою спрощення розрахунків можна розрахувати на рівні 10-15 % від товарообігу підприємства.

Загальна сума витрат за елементом «Матеріальні витрати» дорівнює сумі вартості сировини та закупних товарів і інших матеріальних витрат.

Витрати на оплату праці зведено в табл. 2.5.6.

Мінімальна заробітна плата (МЗ) станом на 1.11.2025 = 8000 грн.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці можна розрахувати на рівні 15 - 25 % від товарообігу підприємства.

Таблиця 2.5.6. - Розрахунок витрат на оплату праці

№№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн	Оплата праці за рік, тис.грн
1	Адміністративно-управлінський персонал	4	25000	1200
2	Виробничий персонал	19	19200	4377,6
3	Працівники торговельної зали	13	14500	2262
4	Допоміжний персонал	7	12000	1008
Всього				8847,6

Відрахування на соціальні заходи (ЄСВ)

Витрати за цим елементом включають відрахування до єдиного соціального внеску (22% від витрат на оплату праці станом на 01.01.2020)

Амортизація

Для спрощення розрахунків будемо вважати, що амортизації підлягає лише вартість нових ОФ та збільшення вартості в результаті ремонту, а все обладнання і меблі, що використовувались до реконструкції мають нульову вартість для амортизації (тобто повністю зношені і не переоцінені)

Інші витрати

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 15-20 % від валового товарообороту. Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат (табл. 2.5.11).

Таблиця 2.5.7 - Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	41796,00	2089,80
передавальні пристрої	7		
	10		
група 4 - машини та обладнання	20	2534,63	506,93
група 5 - транспортні засоби	20		
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	1013,85	253,46
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	506,93	40,55
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			2890,74

Таблиця 2.5.8 - Витрати електроенергії

№№	Найменування обладнання	Марка	К-сть, шт.	Потужність, кВт	К-ть год. роботи у добу, год	К-ть роб. днів у році	Витрати енергії за рік кВт.год	Тариф грн/кВт.год	Сума витрат, тис.грн
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Картоплеочишувач	МОО-1-01	1	0,51	1	313	159,63	10,97	1,75
2	Універс. привід настільний	Універс. кухонної машини УКМ-0,1	1	1,5	2	313	939	10,97	10,30
3	Холодил. шафа	BR400V GOODER	1	0,135	24	313	1014,12	10,97	11,13
4	Холодил. шафа	Budget Line 236017 Hendi 200	1	0,124	24	313	931,488	10,97	10,22
5	Плита електрич	Kogast EST67/P	4	15	12	313	225360	10,97	2472,56
6	Марміт для I страв	М 1Б-3-1600	2	7,8	12	313	58593,6	10,97	642,87
7	Марміт для II стра	М 2Б-1445	2	2	12	313	15024	10,97	164,84
8	Шафа жарильн	Bartscher C6640	1	9,4	3	313	8826,6	10,97	96,84
9	Фритюрниця	EFS-12L FROST	1	3,25	6,5	313	6612,125	10,97	72,55
10	Казан електрич	КЭ-100 Эталон Эфес	2	15	1	313	9390	10,97	103,02
11	Казан електрич	КЭ-60 Эталон Эфес	1	9	1	313	2817	10,97	30,91
12	Борошно просіюва	VEKTOR HR-05	1	0,5	0,5	313	78,25	10,97	0,86
13	Тістомісилка	SM20T2VFI GoodFood	1	1,5	0,5	313	234,75	10,97	2,58
14	Апарат для пригот. чаю і кав	АЧК-1	1	1,65	1	313	516,45	10,97	5,67
15	Холодил. шафа	BR400V GOODER	2	0,135	24	313	2028,24	10,97	22,25
16	Шафа морозильна	Bartscher TKS38 A700078	1	0,06	24	313	450,72	10,97	4,95
17	Слайсер	RGV Lusso 25 GL	1	0,14	1	313	43,82	10,97	0,48
18	Хліборізка	EMPERO EMP.3004	1	0,37	1	313	115,81	10,97	1,27
19	Куттер	Куттер HR-6 Frosty	1	1,8	1	313	563,4	10,97	6,18
20	Блендер	FBA-C280B Frosty	1	1,8	0,5	313	281,7	10,97	3,09
21	Стіл з охолодж. поверхнею	СОЭСМ – 3	1	0,4	12	313	1502,4	10,97	16,48

№№	Найменування обладнання	Марка	К-сть, шт.	Потужність, кВт	К-ть год. роботи у добу, год	К-ть роб. днів у році	Витрати енергії за рік кВт.год	Тариф грн/кВт.год	Сума витрат, тис.грн
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
22	Посудомийна машина	Oztiryakiler OBM1080DPD	1	9,66	8	313	24188,64	10,97	265,39
23	Водонагрівач	ATLANTIC STEATITE Elite VM 080 D400-2-B	2	1,5	12	313	11268	10,97	123,63
24	Кассовий апарат	POS-Smart	1	0,18	12	313	676,08	10,97	7,42
Разом									4077,22

Таблиця 2.5.9 - Загальна вартість комунальних послуг

№№	Стаття витрат	Вид витрат	Сума витрат, тис.грн
1	Вартість електроенергії для технологічних потреб	Змінні	4077,22
2	Вартість електроенергії для побутових потреб	Умовно-постійні	218,96
3	Вартість централізов. водопостачання для виробн. потреб	Змінні	48,45
4	Вартість централізов. водопостачання для побут. потреб	Умовно-постійні	124,28
5	Вартість централізов. водовідведення для виробн. потреб	Змінні	22,99
6	Вартість централізов. водовідведення для побут. потреб	Умовно-постійні	98,27
7	Витрати на вивезення сміття	Умовно-постійні	198,00
Разом			4788,17

Таблиця 2.5.10 - Вартість форми співробітників

№ №	Найменування	Заг.к- сть	К-ть замін у рік	Ціна од.,грн	Сума тис.грн
1	Вартість форми працівника виробничого персоналу	19	2	2150	81,7
2	Вартість форми працівника торговельної зали	13	3	819	31,941
3	Вартість форми працівника допоміжного персоналу	7	2	875	12,25
Загальна вартість спецодягу					125,891
4	Вартість інших малоцінних, швидкозношуваних предметів				43,2
Разом					169,091

Таблиця 2.5.11 - Кошторис операційних витрат

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн
1. Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів	46846,58
2. Витрати на оплату праці	8847,60
3. Відрахування на соціальні заходи	1946,47
4. Амортизаційні відрахування	2890,74
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	4788,17
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	43,20
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	48,00
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	15,40
9. Витрати на зберігання, пакування та передпродажну підготовку	210,50
10. Витрати на транспортування	1800,00
11. Витрати на охорону ЗРГ	288,00
12. Інші поточні витрати діяльності	8815,70
13. Фінансові витрати	60,00
Разом поточні витрати	56540,37

Розрахунок постійних та поточних витрат

Розрахунок постійних та поточних витрат наведено в табл. 2.5.12.

Таблиця 2.5.12 – Постійні та поточні витрати

Калькуляційні статті витрат	Значення, тис.грн
Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів	46846,58
Змінна частина витрат на утримання ОФ	4148,66
Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	15,40
Витрати на зберігання, підсортув., пакування та передпродажну підготовку	210,50
Витрати на транспортування.	1800,00
Разом змінні витрати (Взм)	53021,14
Витрати на оплату праці.	8847,60
Відрахування на соціальні заходи	1946,47
Амортизаційні відрахування	2890,74
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	43,20
Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	48,00
Витрати на охорону ЗРГ	288,00
Постійна частина витрат на утримання ОФ	639,51
Інші поточні витрати діяльності	8815,70
Разом постійні витрати (Впост)	23519,23
Разом поточні витрати (Вод)	56540,37

Планування операційного прибутку

Податок на додану вартість розраховується як 1/6 від товарообігу. Діюча ставка податку на додану вартість – 20 %. Ставка податку на прибуток підприємства встановлена у розмірі 18 %.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 2.5.13.

Поріг рентабельності у вартісному виразі

35482,93 тис. грн.

Розрахунок середнього чеку

Традиційно під середнім чеком в закладі ресторанного господарства мають на увазі вартість трьох змін страв не включаючи напої та алкоголь.

Таблиця 2.5.13 – Планування основних результатів діяльності підприємства

№№	Стаття	За рік, тис.грн
1	Валовий товарообіг (ВТ) за рік, тис. грн	107842,09
2	Податок на додану вартість (ПДВ), тис. грн	17973,68
3	Чистий дохід від реалізації, тис. грн	89868,41
4	Витрати операційної діяльності (Вод), тис. грн	56540,37
5	Прибуток від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн	13328,04
6	Податок на прибуток (ПП), тис. грн	2399,05
7	Чистий прибуток (ЧП), тис. грн	10928,99

Оскільки дипломним проектом не передбачено розрахунок калькуляційних карт страв, розраховуємо середній чек за формулою:

$$СЧ = ВТ_{пвв} / K_v$$

де $ВТ_{пвв}$ – валовий товарообіг по продукції власного виробництва за день, грн, K_v – кількість відвідувачів за день, осіб.

$$\text{Середній чек} = 344543,42 / 310 = 1184,31 \text{ грн.}$$

Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства зводять в таблицю 2.5.14.

Таблиця 15 - Основні економічні показники роботи еко-ресторану

№ №	Показники	Од. виміру	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн	107842,09
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн	89868,41
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн	76540,37
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн	13328,04
5	Чистий прибуток	тис. грн	10928,99
6	Рентабельність продажів	%	22,16
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн	57362,07
8	Середній чек	грн	671,62
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	4,23

Відповідно до фінансових розрахунків, виконаних в рамках бізнес-плану Еко-ресторану, для його реалізації необхідно 46247,27 тис. грн, які окупляться протягом менше 4,5 роки завдяки рентабельності продажів на рівні більше 22 %. Проведені економічні розрахунки свідчать що проект еко-ресторану доцільний.

Економічні розрахунки свідчать що всі проекти є доцільними.

РОЗДІЛ 3

ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ КЛАСТЕРУ ПІВДЕННОГО РЕГІОНУ ЗІ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

1.1. Розрахунок показників економічної ефективності кластеру

Представлений бізнес-проект пропонує створення кластеру зі здорового харчування – LuzHealth Hub. Основні економічні показники ефективності розраховані на базі отриманих даних з кваліфікаційних проектів бакалаврів по 5 закладах ресторанного господарства:

1. Кафе-пекарня
2. Закусочна «Вареники»
3. Ресторан корисної їжі
4. Кафе здорового харчування
5. Еко-ресторан

Нами зроблено оцінку інвестиційної привабливості проекту та оцінки його перспектив розвитку.

Нами було згруповано дані, на основі яких отримано загальні показники. Так, у таблиці Ви можете бачити загальну площу ресторанного комплексу – кластеру зі здорового харчування – LuzHealth Hub – більше 6,2 тисяч квадратних метрів, з якої площа закладів харчування дорівнює 2, 5 тисяч м², а решта – паркування, дитячі майданчики, зелені насадження тощо. Загалом коефіцієнт корисної забудови площі під даний кластер дорівнює 0,81 (тобто 81 %), що є досить високим показником по місту (табл. 3.1 і 3.2).

Таблиця 3.1 – Площа земельної ділянки згідно Генерального плану міста

№№	Показник	Од. виміру	Значення
1	Площа ділянки	м ²	31365
2	Площа забудови	м ²	2752
3	Площа забудови з автостоянкою	м ²	6274
4	Відсоток забудови	%	8,77
5	Відсоток забудови з автостоянкою	%	20
6.	Площа озеленення	%	35
7.	Коефіцієнт корисного використання території	%	85

Таблиця 3.2 – Розміри та інвестиційна вартість кластеру зі здорового харчування – LuzHealth Hub

№ №	Проекти	Площа, м ²	Прилегла територія, м ²	Інвестиції в основні засоби, тис. грн	Інвестиції в оборотні кошти, тис. грн	Інвестиції всього, тис. грн
1.	Кафе-пекарня	462,00	682,00	9691,79	4845,89	14537,68
2.	Закусочна "Вареники"	370,00	555,00	11881,57	5940,79	17822,36
3.	Ресторан корисної їжі	602,00	903,00	29637,16	14818,58	44455,75
4.	Кафе здорового харчування	432,00	648,00	11601,41	5800,70	17402,11
5.	Еко-ресторан	648,00	972,00	30831,51	15415,76	46247,27
	Всього	2514,0	3760,00	93643,45	46821,72	140465,17

Загальні інвестиції дорівнюють 140,5 мільйонів гривень. Інвестиційні кошти складаються з інвестицій на будівництво, обладнання, тобто з основних засобів – 93,6 млн гривень, та з інвестицій в оборотні кошти, які необхідні для запуску і провадження діяльності – 35,8 млн гривень.

Найбільш коштовним виявились Ресторан корисної їжі (44,5 млн. грн) та Еко-ресторан (46,2 мон грн). Кафе здорового харчування і закусочна “Вареники” потребуються більше 17 млн грн інвестицій, а Кафе-пекарня – 14,5 млн грн. Проаналізуємо інші показники для формування висновків.

Дані з генерального плану кластеру зі здорового харчування Південного регіону LuzHealth Hub (табл. 3.1)

Згідно даних табл. 3.2 загальна площа забудови кластеру з автостоянкою має дорівнювати 6274 м².

Коефіцієнт корисного використання площі з урахуванням всіх комерційних структур, а саме – закладів ресторанного господарства з літніми майданчиками, дитячими площадками, автостоянкою тощо, дорівнює 85 %.

Виходячи з Генплану і наших розрахунків, побудовано табл. 3.2, де наведено розміри та інвестиційну вартість кластеру.

Дана площа надається в оренду на 49 років, вартість пакету оренди на сайті e-tender дорівнює 1,289 млн дол. США, тобто на рік – 26,306 дол. США або 1104852 грн, на місяць – 2192 дол. США, що дорівнює 92072 гривень.

Нами спрогнозовано фінансові результати діяльності кластеру зі

здорового харчування – LuzHealth Hub – прибутки, витрати і рентабельність продажів (табл. 3.3).

Таблиця 3.3 – Фінансові результати діяльності кластеру зі здорового харчування – LuzHealth Hub

№№	Проекти	Чистий дохід від реалізації, тис. грн	Витрати операційної діяльності, тис. грн	Прибуток, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн	Рентабельність продажів %
1.	Кафе-пекарня	45811,52	33725,71	12085,81	9910,36	29%
2.	Закусочна "Вареники"	46347,70	31466,66	14881,04	12202,45	39%
3.	Ресторан корисної їжі	88183,49	59455,78	28727,71	23556,72	40%
4.	Кафе здорового харчування	42134,03	28886,69	13247,34	10862,81	38%
5.	Еко-ресторан	89868,41	56540,37	33328,04	27328,99	48%
	Всього	312345,14	210075,21	102269,93	83861,34	40 %

Рентабельність продажів проєктів коливається в межах від 29 % до 48 %, а загальна рентабельність продажів проєкту всього комплексу дорівнює 47 %, що є гарним показником та свідомством ефективності. Найбільш рентабельними з точки зору продажів є Еко-ресторан (48 %) та Ресторан корисної їжі (40 % рентабельність), найменш рентабельні виявилися кафе – кафе-пекарня через високі витрати (31 %), середні, майже однакові за рентабельністю 38 % - закусочна “Вареники” і Кафе здорового харчування. Наголошуємо, всі проєкти є вигідними з точки зору продажів.

Найбільші прибутки приносить: Ресторан корисної їжі та Еко-ресторан – більше 23 і 27 млн на рік відповідно кожен заклад, але в них і витрати вище.

Нами враховано оренду землі – щорічно 1 104 852 грн. Загальну суму, тобто пакет оренди брали з розрахунку на 49 років за даними е-тендер і Прозоро, вона дорівнює 1,289 млн дол. США. З врахуванням оренди землі загальна рентабельність кластеру буде 38 %.

З урахуванням оренди витрати дорівнюватимуть :

$210\,075,218 + 1\,104,852 = 211\,180,07$ тис. грн,

прибуток: $312345,14 - 91\,460,93 = 101\,134,07$ тис. грн,

чистий прибуток: $0,82 \times 101\,134,07 = 82\,929,94$ тис. грн,

рентабельність продажів: $(82\,929,94 / 211\,180,07) \times 100 = 39 \%$

В таблиці 3.4 розраховано рентабельність інвестицій, термін окупності та середній чек кожного закладу.

Таблиця 3.4 – Розрахунок рентабельності, терміну окупності інвестицій і середнього чеку кластеру зі здорового харчування

№ №	Проекти	Інвестиції, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн	Рентабель ність, %	Термін окупності, років	Середній чек, грн
1.	Кафе-пекарня	14537,68	9910,36	68 %	1,47	126,46
2.	Закусочна "Вареники"	17822,36	12202,45	68 %	1,46	347,89
3.	Ресторан корисної їжі	44455,75	23556,72	53 %	1,89	950,55
4.	Кафе здорового харчування	17402,11	10862,81	62 %	1,60	339,52
5.	Еко-ресторан	46247,27	27328,99	59 %	1,69	1104,31
	Всього	140465,17	83861,33	60 %	1,67	

З врахуванням оренди землі рентабельність інвестицій дорівнюватиме:

$$(82\,929,94 / 140465,17) \times 100 = 59 \%$$

$$\text{Термін окупності: } (1/59) \times 100 = 1,7 = 2 \text{ роки}$$

Для прийняття рішення з інвестування основними показниками є рентабельність інвестицій і термін окупності проєкту. Даний проєкт є рентабельним як майновий комплекс, так і абсолютно всі проєкти закладів ресторанного господарства, які до нього входять. Найбільш рентабельними є Закусочна “Вареники” і Кафе-пекарня, які окупляться за півтора року з майже однаковою рентабельністю близько 68 %. Далі йдуть заклади, які окупляться до 2 років: а саме Кафе здорового харчування – з рентабельністю 62 %, і ресторани – Еко-ресторан – з рентабельністю 59 % та Ресторан корисної їжі з рентабельністю 53 %. Незважаючи на те, що рентабельність ресторанів менша, але вони приносить більше валового доходу, ніж менші кафе кластеру. Це підтверджується значеннями середнього чеку, які в ресторанах в 3-6 разів більше, ніж в кафе кластеру.

Весь кластер зі здорового харчування окупиться за 2 роки з середньою рентабельністю 59 %.

Нами розраховано точку беззбитковості кожного закладу, що продемонстровано у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок точки беззбитковості кластеру LuzHealth Hub

№№	Проекти	Витрати всього, тис. грн	Постійні витрати, тис. грн	Змінні витрати, тис. грн	Точка беззбитковості, грн
1.	Кафе-пекарня	33725,71	6745,14	26980,57	13246,27
2.	Закусочна "Вареники"	31466,66	7866,67	23600,00	13665,20
3.	Ресторан корисної їжі	59455,78	17836,74	41619,05	29399,58
4.	Кафе здорового харчування	28886,69	7799,41	21087,28	13379,61
5.	Еко-ресторан	76600,37	26810,13	49790,24	35482,93
	Всього	230135,21	67058,08	163077,14	21034,72

Розраховано, що кожен заклад щонайменше має заробляти від 13,2 до 35,5 тис. гривень на день, щоб вийти в “0”, тобто тільки покрити свої витрати, але не отримати прибутків. Загалом це має приносити майже 84 млн гривень чистого прибутку. Це можливо, якщо буде щонайменше 531 відвідувань у кожному закладі щоденно (включаючи купівлі “на винос” у пекарні і кафе кластеру).

В результаті проведених досліджень нами обґрунтовано господарську доцільність та інвестиційну привабливість даного проєкту кластеру зі здорового хврчування LuzHealth Hub для впровадження в місті Одеса.

Загальний обсяг інвестицій для реалізації проєкту кластеру зі здорового харчування дорівнюють 140,5 млн гривень, які окупляться до 4 років.

Дана площа забудови 6,2 тис. м² у центрі міста має високий коефіцієнт корисної забудови – 85 %, тобто приносить місту великі прибутки у вигляді податків від закладів ресторанного господарства, крім того, прибутків за користування автостоянками, від святкування заходів тощо.

Цей проєкт вирішуватиме соціальну задачу харчування населення якісною їжею, прищеплення культури споживання так званої “здорової їжі” та розповсюдження місцевої культури через традиції споживання.

І головне – сприятиме покращенню іміджу міста як центру культури споживання, де інтереси бізнесу ґрунтуються на наукових дослідженнях і розробках науковців кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного цнверситету.

Отже, даний проєкт LuzHealth Hub може пропонуватись як цілісний майновий комплекс і як окремі заклади.

3.2. Ризики проєкту

Технологічні, або виробничі ризики:

Ризиками даного проєкту є змішування в окремих проєктах різних стилей і напрямів, що може викликати непорозуміння у споживачів та привести к зменшенню прибутків, а саме:

Ресторан корисної їжі та Еко-ресторан у відвідувачів може асоціюватись з одним тим самим, бо гості будуть йти за назвою. Ми пропонуємо при реалізації звернути на це увагу і для кращого позиціонування дати інші назви ресторанів. Можливо, одному дати назву на кшталт “еко-простіру”, іншому “Корисно та смачно”.

Зважаючи на аналіз ресторанного ринку морозива, про який казали вище, і на те, що наше місто є курортом, рекомендуємо в рамках цього комплексу, впровадити кав'ярню або кафе саме з напрямку морозива.

Існують також воєнні ризики, які полягають у подальшому продовженні воєнних дійб що може призвести до руйнувань та зубожіння населення.

Економічний ризик полягає у збільшенні тарифів на енергоресурси і зростанню цін на каву, какао-боби та інше продовольство в світі та в Україні.

Незважаючи на ризики, переважають позитивні моменти стосовно необхідності відкриття кластеру зі здорового харчування LuzHealth Hub саме на Півдні України в місті Одеса.

РОЗДІЛ 4

ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

Конституція України закріпила право громадян на охорону їх життя і здоров'я в процесі трудової діяльності. Основним об'єктом правового захисту в ній є людина як найвища соціальна цінність, її права і свободи, гарантії їх реалізації. Стаття 43 Конституції закріплює, що кожен має право на належні, безпечні і здорові умови праці.

З метою реалізації права громадян на охорону їх життя і здоров'я в процесі трудової діяльності Верховна Рада України 14 жовтня 1992 р. прийняла Закон "Про охорону праці", який регулює відносини між роботодавцем і працівником з питань безпеки, гігієни праці в Україні.

Охорона праці та безпеки життєдіяльності – це комплекс заходів з техніки безпеки, виробничої санітарії та гігієни, протипожежної техніки. Здійснення цих заходів у ресторанах забезпечує створення нормальних умов роботи на всіх ділянках виробництва на науково – гігієнічної та технічній основі. Завдання техніки безпеки у закладах ресторанного господарства — вивчення особливостей процесів виробництва та обслуговування, аналіз причин, що викликають нещасні випадки та професійні захворювання, розробка конкретних заходів щодо їх попередження. Протипожежна техніка, вивчаючи причини виникнення пожеж, допомагає здійснювати заходи щодо їх запобігання та ліквідації і розробляти ефективні способи гасіння пожеж.

Організація робіт з охорони праці покладається на керівника закладу ресторанного господарства, тобто на роботодавця. Основними вимогами з охорони праці, техніки безпеки, санітарії і гігієни в процесах використання устаткування закладів ресторанного господарства є збереження здоров'я, життя людини й майна, випуск високоякісної продукції тощо. Загальні вимоги до технологічного устаткування регламентується нормативною документацією [44].

Заходи з охорони праці, техніки безпеки закладу ресторанного господарства включають в колективний договір у вигляді угоди на проведення заходів, що спрямовані на покращення умов праці, охорони праці, дотримання техніки безпеки, виробничої санітарії тощо.

Естетичне оздоблення виробничих приміщень сприяє підвищенню продуктивності праці і рівня промислової безпеки та загальному поліпшенню умов праці. До чинників естетичного впливу належить колір [45]. Правильний добір колірного оформлення виробничих приміщень, устаткування й робочих місць, що є складовою естетики, дозволяє забезпечувати сприятливе зорове сприйняття, підвищувати трудову активність, сприяти підвищенню ділової атмосфери тощо. Застосування холодних чи теплих кольорових тонів можна «підвищувати» або «знижувати» сприйняття температури повітря у приміщеннях. У приміщеннях з холодними кольорами можна знижувати нервові напруження, а теплими тонами – втомлюваність від монотонної праці. Компресори, холодильні установки, сушильні камери та інше устаткування фарбують у світло-сірий, світло-зелений кольори, термічне устаткування – в алюмінієвий. Червоний колір використовується для фарбування елементів устаткування, щоб привернути увагу на небезпеку, або засіб, за допомогою якого можна її уникнути. Жовтий колір використовують для попередження про небезпеку і фарбують ним рухомі деталі устаткування, огороження рухомих деталей різних машин. Жовтий колір мають сигнальні лампочки. Зелений колір у сигнальних лампах свідчить про нормальну роботу технологічної машини, синій використовують для вказівних знаків.

Особлива увага в закладах ресторанного господарства надається розробці інструкцій з охорони праці, техніки безпеки при експлуатації устаткування – механічного, теплового, холодильного, торгового, піднімально-транспортного [44].

У закладі ресторанного господарства має регулярно проводитися

інструктажі. Ввідний інструктаж проводять кожного разу для тих людей, які вперше у даному закладі. На даному інструктажі знайомлять із закладом, розповідають про організацію роботи, техніку безпеки, зарплату, режим роботи тощо. На робочому місці проводять первинний інструктаж, при якому знайомлять зі специфікою роботи на даному місці, технікою безпеки, організацією роботи. Проводять також повторний інструктаж 2 рази на рік, та цільовий інструктаж, що проводиться при переміщенні працівника з одного робочого місця на інше.

Всі працівники закладу харчування мають проходити медогляд і мати особові медичні книжки. Медогляд проводиться як при влаштуванні на роботу (попередній медогляд) так і під час роботи (періодичний медогляд).

Тільки пройшовши ввідний інструктаж і медогляд, ознайомившись з правилами і особливостями роботи в закладі працівники допускаються до роботи. Інструктажі складає інженер з охорони праці, інструктовані особи розписуються після проходження інструктажу.

Для забезпечення пожежної безпеки в їдальні, ресторані (барі, кафе, тощо) необхідно:

- експлуатувати електромережі, електроприлади та іншу електроапаратуру тільки у технічно справному стані, враховуючи рекомендації підприємств-виготовлювачів;
- у разі виявлення пошкоджень електромереж, вимикачів, розеток, інших електроприладів, газової апаратури (за її наявності) негайно знеструмити (вимкнути) їх та вжити необхідних заходів до приведення їх у пожежобезпечний стан;
- у приміщеннях для зберігання горючих продуктів, тари або продуктів у горючій упаковці для підключення засобів механізації слід встановлювати тільки триполюсні розетки із заземлювальним контактом;
- меблі та обладнання необхідно розміщувати таким чином, щоб забезпечувався вільний евакуаційний прохід до дверей для виходу з

приміщення не менше 1,35 м. Двері повинні відчинятися назовні;

- спільно зберігати товари, інші речовини та матеріали з урахуванням їх фізико-хімічних властивостей;

- складувати товари і матеріали на стелажах або в штабелях за умови наявності проходу між ними шириною не менше 1 м, відстань між стінами та стелажми або штабелями повинна бути не менше 0,8 м;

- територію і приміщення їдальні (кафе) постійно утримувати в чистоті та порядку, у міру накопичення та після закінчення роботи горючі відходи слід прибирати у спеціально відведені сміттєзбірники;

- утримувати у технічно справному стані засоби протипожежного захисту та зв'язку (пожежну та охоронно-пожежну сигналізацію, автоматичні установки пожежогасіння, пожежні крани і первинні засоби пожежогасіння тощо), які є у кафе чи їдальні;

- усі працівники повинні вміти користуватися вогнегасниками, іншими первинними засобами пожежогасіння, знати місце їх знаходження.

В їдальні (кафе) забороняється:

- влаштовувати тимчасові електромережі, прокладати електропроводи та кабелі безпосередньо по горючій основі;

- застосовувати саморобні некалібровані плавкі вставки в запобіжниках, прокладати електричні проводи та кабелі транзитом через складські приміщення, експлуатувати світильники без скляних ковпаків або з горючими розсіювачами (відбивачами);

- встановлювати штепсельні розетки, підключати струмоприймачі в мережі аварійного (евакуаційного) чи рекламного освітлення;

- користуватись у приміщеннях електрокип'ятильником, чайником, самоваром, праскою і т. ін. (крім місць, спеціально відведених і обладнаних для цього), залишати увімкненими без нагляду перераховані та інші електроприлади;

- застосовувати і зберігати пожежонебезпечні речовини та матеріали

(горючі товари, вибухові речовини, балони з газом під тиском, пластмаси, фарбувальні, полімерні та інші матеріали) в підвальних приміщеннях і цокольних поверхах та в приміщеннях, які не мають віконних прорізів або спеціальних засобів димовидалення;

- складувати горючі матеріали на відстані менше 0,5 м від електросвітильників, 0,6 м від сповіщувачів автоматичної пожежної сигналізації та 1 м від електрощитів;

- курити та застосовувати відкритий вогонь, палити відходи, пакувальні матеріали і т. ін. У місцях, де дозволено курити, мають бути встановлені попільниці із негорючого матеріалу;

- проводити газоелектрозварювальні роботи без оформлення відповідного дозволу та за наявності відвідувачів;

- вимикати освітлення, електроживлення приладів та обладнання (за винятком евакуаційного освітлення та електрообладнання, яке за вимогами технології повинно працювати цілодобово).

Завідувач їдальні (кафе) перед зачиненням повинен особисто впевнитись у працездатності автоматичних систем виявлення та гасіння пожеж, наприклад, Спринклерної водяної системи, оглянути приміщення, переконатися у відсутності порушень, що можуть призвести до пожежі, і тільки після цього останнім залишити приміщення та зачинити двері.

Для безпеки процесів готування їжі та обслуговування споживачів офіціанти та бармени повинні дотримуватися певних вимог охорони праці та техніки безпеки:

- дотримуватися порядок і черговість отримання готових страв з кухні при обслуговуванні споживачів;

- ставити страви на піднос тільки в один ряд;

- не носити столові прилади (ножі, виделки) у руках вістрям вперед, а використовувати для цього тарілку або піднос;

- відкривати пляшки тільки штопором або ключем;

- не заколювати одяг шпильками;
- не тримати в кишенях предмети які б'ються і гострі;
- регулярно перевіряти стан електричних апаратів і механізмів, приділяючи особливу увагу вмикачам, шнурам та розеткам [46].

Особлива увага приділяється гігієні кухаря та працівникам ресторану, зовнішньому вигляду та спецодягу. Одяг для кухні повинен відповідати специфіці роботи. А саме, для працівників харчової промисловості є ДСТУ Р54762 – 2011/ISO/TS 22002-1:2009.

Сучасні підходи до охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування в закладах ресторанного господарства спрямовані на збереження здоров'я людини, майна, покращення умов праці, підвищення продуктивності праці, задоволення роботою, випуску якісної кулінарної продукції тощо [44] .

Основним нормативним документом для закладів ресторанного господарства є Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» N219 від 24.07.2002 від 20 серпня 2002 р. за N 680/6968 [48].

Окрім того, розроблена низка нормативних документів з охорони праці та життєдіяльності:

1. Законів і Кодексів України,
2. Нормативно-правових актів з питань охорони праці,
3. Положення
4. Переліки та списки
5. Інструкції, Рекомендації, Вказівки, Роз'яснення
6. Нормативні документи з питань пожежної і техногенної безпеки
7. Санітарні правила і норми : ДСН, ДСП, ДСанПіН
8. Державні стандарти і норми: ДСТУ
9. Класифікатори
10. Технічні регламенти

ВИСНОВКИ

Оцінюючи український ринок послуг харчування можна зробити такі висновки: споживачеві пропонується широкий вибір концепцій, розрахованих на різні рівні доходу та соціальні запити, ринок перебуває на стадії розвитку і ще далекий від насичення, розвиток ринку у великих містах відбувається досить неоднорідно.

Подальший розвиток ринку буде спрямований у бік вужчого позиціонування та створення сильних мережевих брендів.

Незважаючи на стрибки показників товарообігу в негативний бік, зумовлені кризовою ситуацією в Україні, ресторанний бізнес залишається перспективним напрямком для інвесторів, які можуть вкласти свої кошти в найбільш затребувані підприємства ресторанного господарства: заміські заклади, заклади одного продукту чи напою, заклади при букіністичних магазинах, «Заклади однієї вулиці», заклади музичної спрямованості (арт-кафе, арт-ресторан), дитячі кафе, заклади різних типів, що знаходяться у франчайзинговій мережі, орієнтовані на середній ціновий сегмент.

Ресторанний бізнес у кризові періоди постійно змінювався, розвивався та вдосконалювався. Зміни торкнулися усіх складових: форми власності, організаційної структури, загальних та якісних змін у технології приготування та дизайні страв, управлінні (франчайзинг, мережа закладів), фінансах, маркетингу (додаткові послуги, акції) та тенденціях харчування (більша увага до здорового харчування, дієтичне харчування, вегетаріанська кухня, етнічна кухня, локальна або молекулярна кухні тощо). Зміни призвели до зростання попиту на гастрономічні послуги в Україні.

Різноманітні ресторанный послуги, які пропонує кластер Південного регіону зі здорового харчування LuzHealth Hub, надає значні переваги для економічного та соціального розвитку Одеси та Одеського регіону в цілому.

Такі послуги, як дегустація національних оригінальних страв та напоїв, участь в гастрономічних фестивалях, участь у приготуванні національних страв, знайомство з історією та рецептурою національної кулінарії, відвідування спеціалізованих майстер класів, виставок, вивчення технології приготування певних харчових продуктів та страв, участь у національних святах та обрядах, пов'язаних з гастрономією, дегустація продуктів (вина, сирів, меду, наливок), приготовлених за традиційними рецептами, апробація оригінальних технологій харчування з метою лікування та оздоровлення, і багато інших, сприятиме просуванню місцевих господарств і виробників продовольчих товарів, а також підприємств туристичної інфраструктури.

Популяризація національної (місцевої) кухні приверне українських та іноземних туристів до вивчення кулінарних традицій Одеси та Одещини та, без сумніву, заохотить інвестувати у розвиток нашого краю.

Перевагами проєкту кластер Південного регіону зі здорового харчування LuzHealth Hub в економічній сфері Одеського регіону є, на нашу думку, те, що він буде виступати стимулом для виробництва нового туристичного продукту, створюватиме додаткові робочі місця та значно підвищить зайнятість населення.

До того ж, великі проєкти сприяють розвитку малого та середнього бізнесу, які заповнюють нові ніші на ринку виробництва та послуг. Завдяки цьому кластеру буде згладжуватись проблема сезонності і сприяти подовженню туристичного сезону.

Наявність розвинутої транспортної інфраструктури і низка інших великих торгових центрів приведуть до пожвавлення зовнішньої торгівлі, і одним із джерел залучення іноземної валюти у наш регіон.

Проєкт кластеру Південного регіону зі здорового харчування LuzHealth Hub надає переваги і у соціальній сфері: організація дозвілля населення Одещини та гостей, раціоналізації вільного часу та попередження конфліктів у суспільстві, а також підвищення освітнього рівня і поширення культурних

цінностей за рахунок ознайомлення з традиціями національної кухні та культурною спадщиною Одеси та Одеського регіону.

В результаті проведених досліджень нами обґрунтовано господарську доцільність та інвестиційну привабливість даного проєкту для впровадження в Пересипському районі міста Одеса.

Отже, мету роботи досягнуто, а завдання вирішено.

Загальний обсяг інвестицій для реалізації проєкту кластеру зі здорового харчування дорівнюють 140,5 млн гривень, які окупляться до 3 років.

Дана площа забудови 6,2 тис. м² на узбережжі має високий коефіцієнт корисної забудови, тобто приносить місту великі прибутки у вигляді податків від закладів ресторанного господарства, прибутків за користування автостоянками, прибутків від майбутніх святкових подій (Новий рік, сезонні свята, ярмарки) в центрі кластеру.

Цей проєкт вирішуватиме соціальну задачу здорового харчування населення одного з величезних районів міста Одеса – Пересипського.

І головне – сприятиме покращенню іміджу міста як історичного і культурного центру.

Отже, даний проєкт може пропонуватись як цілісний майновий комплекс і як окремі заклади.

Кластер сприятиме покращенню іміджу міста як центру культури споживання, де інтереси бізнесу ґрунтуються на наукових дослідженнях і розробках науковців кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Алешугіна Н.О., Зеленська О.О. Тенденції та перспективи розвитку ринку ресторанних послуг м. Чернігів. *Науковий вісник ЧДІЕУ. Серія: Економіка*. 2012. №1(13). С.92-98.
2. Андрусова Е.В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції. "Індустрія гостинності в країнах Європи". 4-6 грудня 2009 р. Сімферополь: ВіТроПринт, 2009. 176 с. С.141-143.
3. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. №45. С.128-132.
4. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур. Філософські нариси туризму. [За ред. проф. Пазенка В.С]. К., 2005. С.223-233.
5. Володимир Силівейстр ТОП-13 трендів в ресторанному бізнесі у 2024 році // <https://joinposter.com/post/restaurant-trends> Дата звернення 05.12.2024.
- ППП.2
6. Волковська Я. В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Наук. вісник Міжнар. гуманітарного ун-ту*. 2015. Вип. 12. С. 82-85.
7. Гірняк Л. І., Глагола В. А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2018. № 16. С. 71-78.
8. Обозна А. О., Шабельник Н. М., Федотов І. А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг та ефективність їх застосування на підприємстві. *Інвестиції: практика та досвід*. 2019. № 13. С. 17-23.
9. Даниленко О. В., Зоценко Л. М., Братіцел М. Л. Пріоритети розвитку цифрових технологій у ресторанному бізнесі (FoodTech) в Україні. *Вчені записки Таврійського нац. ун-ту ім. В. І. Вернадського*. 2019. Т. 30 (69). №2. С. 95-101.
10. Кухні світу. Цікаві національні кухні 16.12.2023 <https://meatportal.com.ua/blog/lady/kuxni-svitu-cikavi-nacionalni-kuxni/> Дата звернення 12.12.2024.
11. Вікіпедія. https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%B3%D1%96%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0_%D0%BA%D1%83

[%D1%85%D0%BD%D1%8F](#) Дата звернення 18.12.2024.

12. Галасюк С.С., Перетятко Ю.М. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в світі. // Економічні проблеми сучасності та концепція сталого розвитку держави та регіонів: збірник тез Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 17-18 жовтня 2014 р.). Одеса: ЦЕДР, 2014. С.103-107

13. Шикіна О.В., Доценко К.В. Відкрита кухня як форма інноваційних технологій ресторанного господарства // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання: матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Черкаси, 19-20 березня 2020 р.). У 2-х т. Черкаси: ЧДТУ, 2020. Т.1. С.125-127.

14. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. К.: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.

15. Литовка А.О., Шикіна О.В. Класифікація інноваційної діяльності туристичного підприємства. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2016. Вип.14. С.416-420.

16. Каленік К.В. Формування конкурентної стратегії підприємств ресторанного господарства. Дис... к.е.н.: 08.00.04. Харків, 2018. 358 с.

17. Антошкова Н.А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг в Україні. Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. "Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення" (м. Львів, 18-19 червня 2020 р.). Львів: ЛТЕУ, 2020. С.203-205.

18. Скільки закладів закрилось та відкрилось під час війни в Україні? <https://visitukraine.today/uk/blog/2869/how-has-the-ukrainian-restaurant-market-changed-in-2023> Дата звернення 24.12.2024.

19. Як змінився ресторанний ринок України у 2023 році? 8 листопада 2023, <https://borgexpert.com/news/iak-zminyvsia-restoranniy-rynok-ukrainy-u-2023-rotsi> Дата звернення 24.12.2024.

20. Ресторанний ринок України: в яких сегментах кількість закладів наразі більша ніж у 2021 році <https://zn.ua/ukr/ECONOMICS/restorannij-rinok-ukrajini-v-jakikh-sehmentakh-kilkist-zakladiv-narazi-bilsha-nizh-u-2021-rotsi.html> Дата звернення 08.01.2025.

21. Реве та стогне ресторатор. https://t.me/restorator_reve/3447 Дата звернення 08.01.2025.

22. Poster Блог Управління//Як змінилася виручка, середній чек та відвідуваність закладів. Підсумки 2023 року від Poster

https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2023-roku-vid-poster?ref=pidsumky_2023_roku_vid_poster&utm_source=reve&utm_medium=telegram&utm_campaign=pidsumky_2023_roku_vid_poster

23. Restaurant Guru// <https://ru.restaurantguru.com/ukrainian-London-c91> Дата звернення 08.01.2025.

24. Найдорожче замовлення та улюблені страви користувачів: інфографіка Glovo//<https://mmr.ua/show/najdorozhche-zamovlennya-ta-ulyubleni-stravy-korystuvachiv-5-rokiv-servisu-dostavky-v-ukrayini> Дата звернення 10.01.2025.

25. Ресторанний консалтинг статті та аналітика . Структура розподілу ресторанного ринку України у 2020 році. <https://restaurant-consulting.com.ua/struktura-raspredelenija-restorannogo-rynka-ukrainy-v-2020-godu> Дата звернення 18.01.2025.

26. Яворська О.Г. Ринок ресторанних послуг причорноморського регіону у період коронакризи. Випуск 72-2. 2021 //<https://restaurant-consulting.com.ua/struktura-raspredelenija-restorannogo-rynka-ukrainy-v-2020-godu> Дата звернення 08.01.2025.

27. Багрій Конон Леонідович, Матеріали І Всеукр. наук.-практ. конф. "Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні" (м. Херсон, 23 квітня 2021 р.) Херсон: ХДАЕУ, 2021. 327 с. С.177-180.

Деякі особливості організації діяльності ресторанного бізнесу в Україні

28. Вікіпедія.Одеса

29. Середня заробітна плата в місті Одеса у червні 2024. Work.ua

30. Sovinyon.net// <https://www.sovinyon.net/info/restorany-odessa> Дата звернення 18.01.2025.

31. Минфин від 23 лютого 2024 року // <https://minfin.com.ua/ua/currency/articles/dva-roki-velikoyi-viyni-yak-zminilas-ekonomika-dohodi-ukrayinciv-ta-derzhavniy-borg/> Дата звернення 28.01.2025.

32. Банєва І. О., Величко О. В. Сучасні підходи до організації готельно-ресторанного бізнесу. //Modern economics. 36 (2022), | 2.02.2023 <https://modecon.mnau.edu.ua/modern-approaches-to-the-organization/> Дата звернення 08.02.2025.

33. Надя Ель-Корді. КРБ на здобуття сво "Бакалавр" спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Одеса, ОНТУ, 2023. 158 с.

34. Сайт «Pomodoro» <https://pomodorobrand.top/ua/articles/shho-take-strit-fud> Дата звернення 09.02.2025.

35. Єлизавета Путренюк «Інвестиційне обґрунтування проєкту ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону» КРБ на здобуття сво «Бакалавр» спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Одеса, ОНТУ, 2025. 192 с.

36. Рентабельність продажу //

https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D0%B6%D1%83

Дата звернення 20.02.2025.

37. Дика Н.Є., студ. гр. ОПАГ-12, Національний університет «Львівська політехніка». Науковий керівник Кіндрацька Г.І., к.е.н., доцент кафедри обліку та аналізу. Аналіз рентабельності власного капіталу та її впливу на ефективність діяльності підприємства.

38. Закон України. Про Державний бюджет України на 2024 рік. (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2023, №№ 97-100, ст.393)<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3460-20#Text> Дата звернення 01.03.2025.

39. Головка О.М., Чорій М.В. Складові сучасних підходів до охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування в закладах ресторанного господарства. *Демографія, економіка праці, соціальна економіка і політика*. УДК 640.432:331.4.

40. Москальова В.М. Охорона праці. Інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення. Рівне. НУВГП, 2009.

41. Охорона праці в закладах громадського харчування 10:42 03.08.2022 Новини <https://oppb.com.ua/news/ohorona-praci-v-zakladah-gromadskogo-harchuvannya> Дата звернення 01.08.2025.

42. Влас Наталія Євгенівна <https://vseosvita.ua/lesson/oznaiomlennia-z-zakladom-restorannoho-hospodarstva-514512.html> Дата звернення 01.08.2025.

43. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Документ z0680-02, поточна редакція — Редакція від 29.01.2021, підстава - z0077-21] <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> Дата звернення 21.08.2025.

44. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи магістра студентами спец.076 «Підприємництво та торгівля» освітньої програми «Під-

приємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса: ОНТУ, 2024. 40 с.

45. Методичні вказівки до виконання і оформлення дипломної роботи – економічної частини міжкафедрального комплексного дипломного проекту студентів напряму підготовки 076 «Підприємництво та торгівля» за освітньою програмою «Підприємництво і торгівля, товарознавство і експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна, В.А. Шалений. Одеса: ОНТУ, 2023. 38 с.

46. Методичні вказівки до виконання курсової роботи «Управління проєктами» для студентів спеціальності спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса : ОНТУ, 2022. 45 с.

47. Басюркіна Н.Й. «Антикризове управління»: конспект лекцій для студентів за 07 «Управління та адміністрування» спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля» освітньою програмою «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» ступеня вищої освіти «Магістр». Одеса : ОНТУ, 2022. 50 с.

48. Басюркіна Н.Й. «Управління проєктами»: конспект лекцій для студентів, що навчаються за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля» освітньою програмою «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» ступеня вищої освіти «Магістр» денної і заочної форм навчання. Одеса : ОНТУ, 2022. 172 с.

49. Басюркіна Н.Й. Кон'юнктура світових ринків товарів та послуг : конспект лекцій для бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» денної та заочної форм навчання. Одеса: ОНТУ, 2023. 27 с.

50. Вігуржинська С.Ю., Басюркіна Н.Й., Свистун Т. В. Економіка підприємства : навч. посібник / за ред. С.Ю. Вігуржинської. Одеса : ОНАХТ, 2018. 116 с.

51. Карпов В.А., Басюркіна Н.Й., Горбаченко С.А., Шевченко-Перепьолкіна Р.І. Проектний аналіз : навч. посібник / за ред. проф. Карпова В.А. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2019. 324 с.

52. Методи проведення спеціальних економічних розрахунків : підручник / Осіпов П.В., Басюркіна Н.Й., Дудка Т.В. та ін.; під ред. д.е.н., проф. Осіпова П.В. Одеса : Друк, 2010. 262 с.

53. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення:

навч. посібник у 2 частинах. Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2022, 324 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1836835> Дата звернення 01.09.2025.

54. Підприємництво та торгівля у розвитку інноваційно-інвестиційної моделі економіки України XXI сторіччя: монографія // [Н. Й. Басюркіна, Я. Г. Верхівкер, А. В. Гріщенко, О. М. Ласкаєв та ін.]; за ред. д.е.н., проф. Н.Й. Басюркіної; Одеський національний технологічний університет. Ів.-Франківськ, 2025. 323 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.7817734> Дата звернення 11.09.2025.

55. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення. Лабораторний практикум до виконання лабораторних, практичних та самостійних робіт студентами СВО «Бакалавр» та «Магістр». Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2021, 308 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1688690>. Дата звернення 11.09.2025.

56. Трансформації вітчизняного підприємництва в умовах ризиків і загроз сьогодення / [Басюркіна Н.Й. та ін.]; за ред. д.е.н., проф. Басюркіної Н.Й.; Одеський нац. технологічний ун-т. Ів.-Франківськ : ОНТУ, 2023. 467 с.

57. Ефективність використання інноваційно-інвестиційного потенціалу продовольчого бізнесу / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. к.е.н. Бровкіної Ю.О. Одеса : ОНАХТ, 2020. 218 с.

58. Інноваційно-інвестиційний розвиток бізнес-структур в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2019. 226 с.

59. Економічні трансформації бізнес-структур в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2018. 288 с.

60. Привабливість харчового бізнесу в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2017. 192 с.

61. Басюркіна Н.Й. Агропромислові формування в забезпеченні продовольчої безпеки : монографія. Одеса: ІПРЕЕД НАНУ, 2013. 441 с.

62. Басюркіна Н.Й. Дудка Т.В., Меліх О.О. Адаптація харчових підприємств України до нестабільних умов господарювання : Монографія // Одеса : ОНАХТ, 2013. 160 с.

63. Обсяг реалізованої промислової продукції за видами діяльності. Державна служба статистики України: веб-сайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 30.03.2025).

64. Басюркіна Н. Й. Розвиток інвестиційного потенціалу агропродовольчої сфери регіону. Український журнал прикладної економіки. 2020. №32. С. 289-296.
65. Басюркіна Н.Й., Лагодієнко В.В., Турленко Н.В. Роль держави у процесі залучення інвестицій в розвиток аграрного сектору. Український журнал прикладної економіки. 2019. Том 4. № 1. С. 118-127. Index Copernicus
66. Басюркіна Н. Й., Константинова Т. В. Стратегічне управління розвитком харчових підприємств на засадах підвищення конкурентоспроможності продукції. Актуальні проблеми інноваційної економіки. 2019. № 3. С. 21-27.
67. Расулова А. М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. *Економічна наука*. http://efaidnbmnnnibpcajpcgglefindmkaj/http://www.economy.in.ua/pdf/5_2015/18.pdf Дата звернення 16.03.2025.
68. Гірняк Л.І., Глагола В.А Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні УДК 338.46:641 Мукачівський кооперативний торговельно-економічний коледж, 2023.
69. Бановська К.О. Кейтеринг – майбутнє ресторанного бізнесу// Матеріали Всеукраїнської НП конференції "Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України" (м. Одеса, 10 квітня 2019 р.) Одеса: ОНЕУ, 2019. 881 с. С.172-176. https://tourlib.net/statti_ukr/banovska.htm. Дата звернення 01.04.2025.
70. Вишняков О., Ольшанська Є., Носирев О., Сучасні тренди розвитку ресторанного бізнесу готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики //Тези доповідей II Міжнародної СНК (Київ, 22 березня 2023 року).
71. Драчинська К., Постова В., Диджитал-технології в ресторанному бізнесі готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики //Тези доповідей II Міжнародної студентської наукової конференції (Київ, 22 березня 2023 року).
72. Відкриття ресторану з нуля з прибутком від \$5000 до \$10000 у 2023 році. <https://proriat.com/uk/vidkrittya-restoranu-z-nulya-z-pributkom-vid-5000-do-10000-u-2023/>. Дата звернення 11.04.2025.

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Навчально-науковий інститут економіки, управління і бізнесу
ім. Г.Е. Вейнштейна

Кафедра – Бізнесу і торгівлі

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»



ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

на тему:

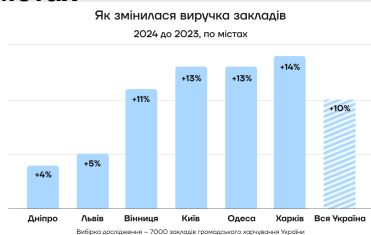
«Обґрунтування інвестиційної привабливості кластеру
Південного регіону зі здорового харчування»

Здобувачка: _____ Жигунов Данило Євгенійович

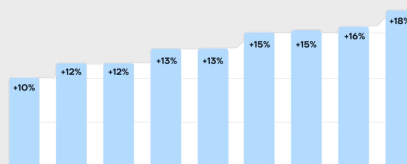
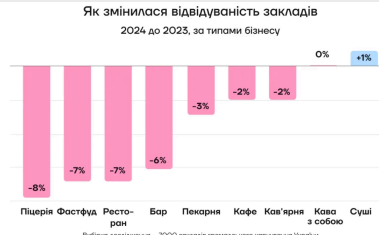
Керівник: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

Одеса – 2025 р.

Виручка, відвідуваність, середній чек – приріст у 2024 до 2023 р. по містах



по типах закладів



Очікування 2024 р.

Показники роботи закладу за 2024 рік виправдали ваші очікування?



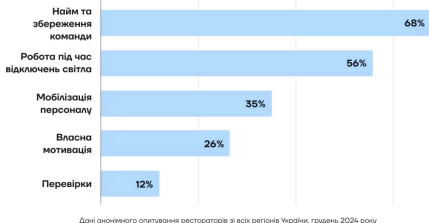
Зміна рентабельності 2024 р.

Як змінилася рентабельність у 2024 році проти 2023 року?



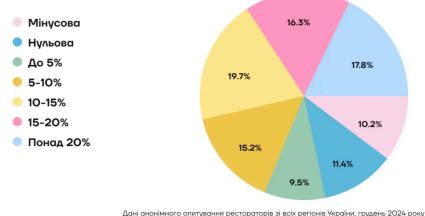
Складнощі 2024 р.

Ваші найбільші складнощі у 2024 році?



Середня рентабельність 2024 р.

Яка середня рентабельність вашого закладу у 2024 році?



Витрати 2024



Ціни 2024



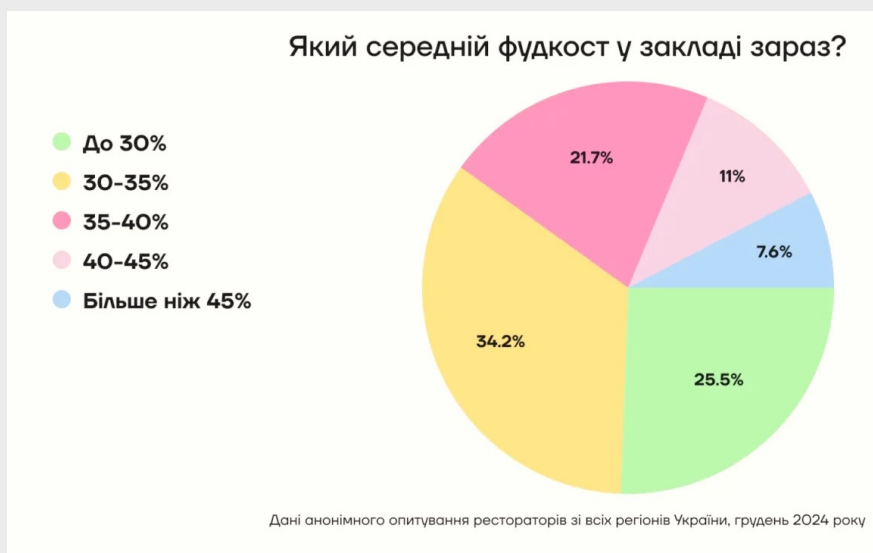
Кількість замовлень на доставку 2024 р.



Витрати на зарплату 2024



Середній фудкост у закладі 2024 р.

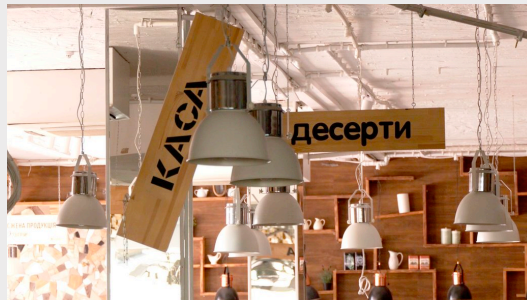


Проблеми, виклики та кризи 2025

- ◆ Економічна нестабільність
- ◆ Зменшення купівельної спроможності
- ◆ Простої під час повітряних тривог.
- ◆ Планові та аварійні відключення електроенергії
- ◆ Додаткові витрати
- ◆ Витрати на залишки продукції та списання
- ◆ Відтік кадрів
- ◆ Конкуренція з великим бізнесом



Ресторан "Сабанєєв"



Ресторан "Чердак"

Тенденції 2025

- ◆ Автоматизація та диджиталізація
- ◆ Розвиток форматів доставки та їжі на винос
- ◆ Монопродукти та локальна кухня
- ◆ Прозорість, чесність, відкрита кухня
- ◆ Здорове харчування, органічні продукти, меню для веганів, вибір безлактозних та безглютенових страв
- ◆ Соціальна відповідальність та благодійність



Одеса 2025

філіжанка кави – 40-100 грн

Філіжанка латте – 80-150 грн

Ресторанні тенденції ринку морозива 2025

- ◆ Гастрономічні смаки для меню
- ◆ Натуральність як стандарт ресторанної якості
- ◆ Рослинні альтернативи для сучасної аудиторії
- ◆ Морозиво як центральний елемент десертного досвіду
- ◆ Екологічність і преміум-пакування
- ◆ Інновації та персоналізація



Морозиво з квітів бузини і морозиво з креветками



Фінансові результати діяльності кластеру зі здорового харчування – LuzHealth Hub

№ №	Проекти	Чистий дохід від реалізації, тис. грн	Витрати операційної діяльності, тис. грн	Прибуток, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн	Рентабельність продажів %
1.	Кафе-пекарня	45811,52	33725,71	12085,81	9910,36	29%
2.	Закусочна "Вареники"	46347,70	31466,66	14881,04	12202,45	39%
3.	Ресторан корисної їжі	88183,49	59455,78	28727,71	23556,72	40%
4.	Кафе здорового харчування	42134,03	28886,69	13247,34	10862,81	38%
5.	Еко-ресторан	89868,41	56540,37	33328,04	27328,99	48%
	Всього	312345,14	210075,21	102269,93	83861,34	40 %

Оренда землі - 1 104 852 грн

Рентабельність продажів з врахуванням оренди землі – 38 %

**Рентабельність, термін окупності інвестицій і середній чек кластеру зі
здорового харчування – LuzHealth Hub**

№№	Проекти	Інвестиції, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн	Рентабель ність, %	Термін окупності, років	Середній чек, грн
1.	Кафе-пекарня	14537,68	9910,36	68 %	1,47	126,46
2.	Закусочна "Вареники"	17822,36	12202,45	68 %	1,46	347,89
3.	Ресторан корисної їжі	44455,75	23556,72	53 %	1,89	950,55
4.	Кафе здорового харчування	17402,11	10862,81	62 %	1,60	339,52
5.	Еко-ресторан	46247,27	27328,99	59 %	1,69	1194,31
	Всього	140465,17	83861,34	60 %	1,67	

Висновки:

Загальна площа корисної забудови – 5,5 тис. м²

Загальний обсяг інвестицій – 760 млн грн

Цілісний майновий комплекс (12 окремих закладів)

Ефекти: політичний, іміджевий, соціальний, культурний,
економічний

Ризики: змішування напрямів, втрата індивідуальності окремих
закладів

