

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
Полтавський національний технічний університет імені Юрія Кондратюка

Конкурсна робота

на тему: «Проект підтримки розвитку
малого бізнесу в Полтавському регіоні»

Виконала: студентка 5-ЕМі

Шостак В.М.

Науковий керівник: к.т.н., доцент

кафедри менеджменту і адміністрування

Зернюк О.В.

ЗМІСТ

Вступ	3
1.Характеристика продукції підприємства	5
2.Організаційний та фінансовий плани.....	19
3.Оцінка ризику	30
Висновки та пропозиції.....	32
Список використаної літератури	34

ВСТУП

На формування ринкової системи господарювання в Україні впливає розвиток малого бізнесу, що є невід'ємним елементом розвиненої господарської системи, без якої економіка та суспільство не можуть нормально функціонувати і розвиватися. В умовах обмеження фінансових ресурсів саме суб'єкти малого підприємництва, які не потребують великого стартового капіталу, характеризуються швидкою окупністю витрат, більш активні в інноваційній діяльності, здатні стимулювати розвиток економічної конкуренції, насичувати ринок товарами і послугами, забезпечувати широку свободу вибору, створювати додаткові робочі місця. Успішний розвиток малого бізнесу є запорукою формування середнього класу та передумовою забезпечення соціальної стабільності в суспільстві.

Актуальність і важливість даної проблеми зумовили вибір теми конкурсної роботи і основні напрямки дослідження.

Значний внесок у розробку теоретико-методологічних та практичних аспектів проблеми малого бізнесу в Полтавській області зробили такі вчені як Бейгул С.Б. [1], Романова Т.В. [1], Помаз Ю.В. [8], Волошина О.В. [3], Білокобильська А.В. [3], Писаренко В.В. [8].

Метою наукової роботи є дослідження проблеми розвитку малого бізнесу та розробка проекту підтримки розвитку малого підприємництва в Полтавському регіоні на прикладі кафе-кондитерської «Kanafetto».

У відповідності до поставленої мети були намічені такі завдання:

- аналіз статистичних даних економічного розвитку Полтавського регіону;
- дослідження теоретичних основ бізнес-планування як основи розвитку підприємництва;
- розробка проекту підтримки розвитку малого бізнесу в Полтавському регіоні;

– обґрунтування рекомендацій щодо реалізації даного проекту.

Об'єктом роботи було обрано проектоване підприємство (кафе-кондитерська «Kanafetto») у місті Полтава.

Предметом роботи є сукупність теоретичних і практичних аспектів розроблення проекту підпримки розвитку бізнесу, управління просуванням продукції підприємства, його прибутком, допомога органів місцевого самоврядування малому і середньому бізнесу.

У процесі дослідження використані такі методи: абстрактно-логічний, аналізу і синтезу, економіко-статистичний, порівняння, системного аналізу.

Інформаційної базою слугували нормативно-правові акти, статистичні дані, періодичні видання вітчизняних вчених-економістів, глобальна мережа Інтернет, навчальні посібники, словники, енциклопедії.

Структура дослідження складається із вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел. Основний зміст викладено на 34 сторінках друкованого тексту, список використаних джерел налічує 8 найменувань.

1. Характеристика продукції підприємства

Упродовж 2000–2010 рр. кількість малих підприємств – у розрахунку на 10 тис. наявного населення – зросла на 9 одиниць і становила в 2010 р. 46 підприємств. У 2010 р., порівняно з 2009 р., даний показник зменшився на 17 одиниць (27 %) Хоча за результатами комплексної порівняльної оцінки діяльності регіонів Міністерством економіки щодо розвитку малого підприємництва та його підтримки на місцевому рівні, Полтавська область нині займає 11-13-е місце, перемістившись із 16-го. В цілому, розвиток малого підприємництва на даній території має динамічний характер.

Проектоване підприємство – кафе-кондитерська швидкого обслуговування.

Основна пропонована послуга даного підприємства – послуга громадського харчування. Допоміжні послуги – виготовлення тортів на замовлення з приводу будь-якого свята, привабливо оформлені та різного рівня складності.

Основними продуктами кафе-кондитерської, звісно, вважаються торти й тістечка, вони займають центральне місце в меню і є основним джерелом доходу. Крім цієї продукції клієнтам кафе-кондитерської буде запропоновано широкий вибір інших продуктів: десерти, морозиво, гарячі та холодні напої і т.д. Алкогольні та алкоголевмісні напої в меню відсутні.

Технологія приготування тортів заснована на використанні старих рецептів (без хімічних добавок) на основі натуральних добавок. Вироби передбачається випускати різних форм, вагою та по-різному оформленні. Бісквітні торти і тістечка найбільш поширені, випускаються в широкому асортименті, мають приємний смак, пухку і легку консистенцію. Бісквітний корж найбільш пухкий і легкий. Він має пористу, еластичну структуру м'якушки, тонку верхню кірочку. Оздоблювальні напівфабрикати надають виробам різноманітного приємного смаку, аромату і прикрашають їх. До них належать креми, помадки, желе, фруктові-ягідні начинки, цукати, глазури,

сироп для просочування тощо.

Якість тістечок і тортів оцінюють за формою, станом обробки, смаком і запахом. У випечених і оздоблювальних напівфабрикатах визначають також вологість, зміст цукру й жиру, який повинен відповідати затвердженим рецептурам.

Тістечка і торти повинні мати властиві для них смак і запах, правильну форма без злому і прим'ятини, рівні боки для нарізаних виробів, оздоблення відповідними напівфабрикатами. Не допускається розпливчастий малюнок з крему, посивіла шоколадна глазур, липка, зацукрена із плямами помадкова глазур, яка відстає від поверхні виробів.

На коробках, пачках з тортами і тістечками зазначають, крім загальних відомостей, дату і час виготовлення, умови і строки зберігання. Зберігають торти і тістечка з кремовими та фруктовими оздобленням у холодильних шафах і камерах при температурі $(6\pm 2)^\circ\text{C}$.

До моменту повернення позикових коштів підприємство повинне розширити асортимент пропонованої продукції.

Незаперечною умовою товарної політики кафе-кондитерської «Kanafetto» є висока якість висока якість виготовленої продукції та її відмінний смак.

Створюване підприємство планується розмістити в центральній частині міста Полтава за адресою: вул. Жовтнева, буд. 53. Це місце розташування ідеально підходить для цього бізнесу, оскільки поряд знаходиться багато закладів таких як Полтавський університет економіки і торгівлі, Палац дозвілля «Листопад», стадіон «Ворскла», школи, дитячий садок, 2 великих готелі («Київ», «Алея Гранд»), фірми й підприємства і т.д. До кафе-кондитерської легко дістатися будь-яким видом транспорту: автобус, тролейбус, маршрутним таксі, власним авто.

Споживачами нашої продукції є всі верстви населення, в основному – працівники близько розташованих закладів, які можуть завітати сюди під час обідньої перерви; молодь, яка може чудово провести вечір у стінах нашого

закладу смакуючи тістечка за чашкою кави.

Кафе-кондитерська орієнтована на споживачів середнього і високого рівнів доходу.

Основні потреби, що буде задовольняти, – це потреба поласувати смачненькими десертами, тортами, тістечками, а також чудово провести час у колі спілкування зі своїми дітьми, друзями, знайомими, партнерами і т.д.

Асортимент новоствореного закладу буде включати близько 9 найменувань тортів, 7 – тістечок, 5 – десертів. Майбутні ціни на торти і тістечка будуть в межах 3,35-8,20 грн. за 100 г, на десерти – 8,00-8,50 грн. за порцію.

Основними тенденціями на ринку закладів громадського харчування у Полтаві є – наявність великої кількості ресторанів, кафе, барів. При чом останнім часом помітно розширення цієї сфери, все частіше й частіше відкриваються нові кафе, піцерії, торгово-розважальні центри з наявними в них в середині подібними закладами.

Кафе-кондитерська «Kanafetto» має всі складові для успішної роботи. Сприятливим для цього бізнесу є те, що представлена продукція не є сезонною, а тому можна розраховувати на стабільні високі показники попиту весь рік. Тому потік грошових надходжень буде постійний, і в подальшому можна розширювати асортимент продукції, закупити новіше обладнання, використовувати сировину високої якості, залучати нових постачальників.

У місті Полтава подібний бізнес не є новим. Дослідивши ринок, можна зробити висновок, що в місті є 8 конкуруючих підприємств. Серед них: «Coffee club», «Блюз», «Домінік», «Кавалер», «Полтавська здоба», «Coffee room», «Тірамісу» і «Торти».

Представлені конкуренти мають такі переваги:

- наявність залу для паління;
- наявність кальян-зони;
- більш широкий асортимент продукції;
- наявність в меню алкогольних напоїв.

Основним конкурентом даного закладу є кафе «Coffe room», тому що знаходиться в одному й тому ж районі. Перевагами проекрованої кафе-кондитерської як конкурента можна вважати більшу місткість (у «Kanafetto» – 38 місць, у «Coffe room» – 20) і нижчі ціни.

Якщо ж порівнювати даний заклад і всіх наявних конкурентів, то основними перевагами «Kanafetto» є:

- висока якість та швидкість обслуговування клієнтів,
- продукція найкраща та найсмачніша,
- досить вигідне місце розташування,
- помірні ціни на продукцію,
- WI-FI-зона,
- система заохочень клієнтів.

Хоча у конкуруючих підприємств асортимент представленої продукції ширший, але в цій кафе-кондитерській буде діяти правило: «Не кількість, а якість!» І, звісно, з плином часу, планується поступове розширення меню.

Але все ж головною метою проектованого підприємства є проникнення на ринок і наступне розширення ринкової частки. Основним товаром закладу, безумовно, вважаються торти і тістечка, навколо них будується весь асортимент. Тому в товарній політиці головний акцент робиться на випуск тортів і тістечок в багатьох варіантах, з різними смаками, по-різному оформлені. Незаперечною умовою є їх висока якість і неперевершений смак.

Стратегія ціноутворення орієнтована на запобігання спаду у збуті та мінімізацію впливу таких зовнішніх сил, як конкуренти й учасники каналів збуту. Тому обираємо стратегію проникнення на ринок. Вона застосовується для нових видів продукції, з якими фірма виходить на новий ринок, і полягає в установленні занижених цін з розрахунком на залучення більшої кількості споживачів і завоювання більшої частки ринку. Поступове зростання ринку збуту дає змогу збільшити обсяги виробництва продукції і, відповідно, зменшити витрати на виготовлення одиниці продукції. Ціни на продукцію, що буде реалізовуватися в стінах даного закладу, установлюються з

урахуванням таких факторів:

- собівартість продукції;
- ціни конкурентів на аналогічний товар чи товари-замінники;
- величина транспортних витрат;
- ціни, що визначаються попитом на продукцію.

Асортимент продукції, що виробляється підприємством, складається з 19 найменувань. Рівень цін на пропоновану продукцію представлений у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 – Плановий асортимент та рівень цін на продукцію

Найменування	Вага, кг	Ціна, грн.
Тірамісу	0,100	7,90
Шарлотка з вишнею	0,100	8,20
Лівантенер	0,100	7,35
Вечірня прага	0,100	6,60
Кавовий аромат	0,100	5,60
Kanafetto	0,100	7,45
Коханій	0,100	6,90
Полуничка	0,100	6,85
Венеція	0,100	6,30
Сонечко	0,100	5,85
Шоколадна ніч	0,100	6,20
Снікерс	0,100	6,45
Заварне	0,100	3,75
Картошка	0,100	3,35
Мус ванільний	0,200	8,15
Мус шоколадний	0,200	8,25
Мус фруктовий	0,200	8,60
Мозаїка	0,150	8,00
Салат фруктовий	0,200	8,50

Складовим елементом стратегії маркетингу є рекламна кампанія. Цілями проведення реклами є інформування споживачів про відкриття нового закладу громадського харчування, формування в них позитивної думки про «Kanafetto», а також залучення якомога більшого числа клієнтів.

Планується обрати такі види реклами: реклама на радіо, реклама у

транспорті, зовнішня реклама, друкована реклама. Планується розмістити рекламний аудіоролик тривалістю до 30 секунд на 5 радіостанціях («Авторадіо» 100.0 ФМ, «Ретро» 99.1 ФМ, «Люкс» 99.5 ФМ, «Наше радіо» 103.8 ФМ, «Super Radio» 107.2 ФМ). Будуть випущені і розповсюджені календарики розміром 70*100 мм з інформацією про наш заклад.

Реклама у транспорті буде реалізовуватися за маршрутами м. Полтава, які здійснюються поряд із кафе-кондитерською, а саме «Південний вокзал – кільце – Південний вокзал», «Левада – кільце – Левада», «Кільцевий».

Також до відкриття кафе-кондитерської планується виготовити повітряні кульки з нашим логотипом. Всі ідеї, пов'язані з рекламною кампанією, допоможе втілити в реальність рекламна агенція «Бойко».

Таблиця 1.2 – Кошторис витрат на рекламу

Шляхи просування	Ціна, грн	Кількість	Вартість у місяць, грн.
Розповсюдження календариків	Роздача 15 коп./шт. + друк 30 коп./шт.	1000	450
Реклама на 5 радіо станціях	Створення рекламного ролика – 300 грн., розміщення – 6000 грн.	—	6300
Реклама у транспорті	1 маршрут – 25 грн. 2 маршрут – 25 грн. 3 маршрут – 30 грн.	10 автобусів 10 автобусів 35 автобусів	1550
Виготовлення повітряних кульок	2,30 грн./шт.	200	460
РАЗОМ			8760

Отже, на рекламу планується витратити 8760 грн.

Тому, враховуючи вище вказані фактори впливу на підприємство, такі як місце розміщення підприємства, якість кондитерських виробів, помірність цін та рекламна кампанія, необхідно розрахувати прогноз продаж продукції кафе-кондитерської за наступні 3 роки (таблиці 1.3, 1.4, 1.5).

Таблиця 1.3 – Прогноз продаж продукції підприємства за 1-й рік

№	Найменування	Од. виміру	1-й рік					
			Вага виробу	Випуск на добу	Ціна, грн./порція	Обсяги реалізації (1-й рік), грн.		
						на добу	за місяць	за рік
1	Тістечко (торт)* Тірамісу	кг	0,100 кг	5,95	7,90	470,05	14101,50	169218,00
2	Тістечко (торт)* Шарлотка з вишнею	кг	0,100 кг	4,70	8,20	385,40	11562,00	138744,00
3	Тістечко (торт)* Лівантенер	кг	0,100 кг	6,35	7,35	466,73	14001,75	168021,00
4	Тістечко (торт)* Вечірня прага	кг	0,100 кг	5,90	6,60	389,40	11682,00	140184,00
5	Тістечко (торт)* Кавовий аромат	кг	0,100 кг	4,75	5,60	266,00	7980,00	95760,00
6	Тістечко (торт)* Kanafetto	кг	0,100 кг	6,00	7,45	447,00	13410,00	160920,00
7	Тістечко (торт)* Коханій	кг	0,100 кг	6,20	6,90	427,80	12834,00	154008,00
8	Тістечко (торт)* Полуничка	кг	0,100 кг	6,05	6,85	414,43	12432,75	149193,00
9	Тістечко (торт)* Венеція	кг	0,100 кг	4,30	6,30	270,90	8127,00	97524,00
10	Тістечко (торт)* Сонечко	кг	0,100 кг	3,55	5,85	207,68	6230,25	74763,00
11	Тістечко (торт)* Шоколадна ніч	кг	0,100 кг	4,10	6,20	254,20	7626,00	91512,00
12	Тістечко (торт)* Снікерс	кг	0,100 кг	5,25	6,45	338,63	10158,75	121905,00
13	Тістечко Заварне	кг	0,100 кг	2,60	3,75	97,50	2925,00	35100,00
14	Тістечко Картошка	кг	0,100 кг	2,20	3,35	73,70	2211,00	26532,00
15	Десерт Мус ванільний	кг	0,200 кг	1,40	8,15	57,05	1711,50	20538,00
16	Десерт Мус шоколадний	кг	0,200 кг	1,60	8,25	66,00	1980,00	23760,00
17	Десерт Мус фруктовий	кг	0,200 кг	1,80	8,60	77,40	2322,00	27864,00

18	Десерт Мозаїка	кг	0,150 кг	1,80	8,00	96,00	2880,00	34560,00
19	Салат фруктовий	кг	0,200 кг	2,40	8,50	102,00	3060,00	36720,00
20	Морозиво пломбір	кг	0,150 кг	1,65	8,95	73,84	2215,13	26581,50
21	Морозиво пломбір з наповнювачами	кг	0,150 кг	1,80	12,10	108,90	3267,00	39204,00
22	Соки Jaffa в асортименті	мл	200 мл	8,20	5,25	215,25	6457,50	77490,00
23	Кава розчинна	мл	100 мл	2,80	4,40	61,60	1848,00	22176,00
24	Кава натуральна	мл	100 мл	1,90	9,90	94,05	2821,50	33858,00
25	Чай в асортименті	мл	200 мл	4,00	4,25	85,00	2550,00	30600,00
26	Капучіно	мл	200 мл	2,00	5,30	53,00	1590,00	19080,00
27	Ірландська кава	мл	200 мл	1,80	9,50	85,50	2565,00	30780,00
28	Гарячий шоколад	мл	200 мл	2,40	6,60	79,20	2376,00	28512,00
	ВСЬОГО:			103,45		5764,19	172925,63	2075107,50

Таблиця 1.4 – Прогноз продаж продукції підприємства за 2-й рік

№	Найменування	Од. виміру	2-й рік					
			Вага виробу	Випуск на добу	Ціна, грн./порція	Обсяги реалізації (2-й рік), грн.		
						на добу	за місяць	за рік
1	Тістечко (торт)* Тірамісу	кг	0,100 кг	6,30	7,90	497,70	15428,70	185144,40
2	Тістечко (торт)* Шарлотка з вишнею	кг	0,100 кг	5,20	8,20	426,40	13218,40	158620,80
3	Тістечко (торт)* Лівантенер	кг	0,100 кг	6,80	7,35	499,80	15493,80	185925,60
4	Тістечко (торт)* Вечірня прага	кг	0,100 кг	6,70	6,60	442,20	13708,20	164498,40

5	Тістечко (торт)* Кавовий аромат	кг	0,100 кг	5,90	5,60	330,40	10242,40	122908,80
6	Тістечко (торт)* Kanafetto	кг	0,100 кг	7,00	7,45	521,50	16166,50	193998,00
7	Тістечко (торт)* Коханій	кг	0,100 кг	7,10	6,90	489,90	15186,90	182242,80
8	Тістечко (торт)* Полуничка	кг	0,100 кг	6,90	6,85	472,65	14652,15	175825,80
9	Тістечко (торт)* Венеція	кг	0,100 кг	4,70	6,30	296,10	9179,10	110149,20
10	Тістечко (торт)* Сонечко	кг	0,100 кг	4,00	5,85	234,00	7254,00	87048,00
11	Тістечко (торт)* Шоколадна ніч	кг	0,100 кг	5,10	6,20	316,20	9802,20	117626,40
12	Тістечко (торт)* Снікерс	кг	0,100 кг	6,30	6,45	406,35	12596,85	151162,20
13	Тістечко Заварне	кг	0,100 кг	3,30	3,75	123,75	3836,25	46035,00
14	Тістечко Картошка	кг	0,100 кг	2,90	3,35	97,15	3011,65	36139,80
15	Десерт Мус ванільний	кг	0,200 кг	2,60	8,15	105,95	3284,45	39413,40
16	Десерт Мус шоколадний	кг	0,200 кг	2,40	8,25	99,00	3069,00	36828,00
17	Десерт Мус фруктовий	кг	0,200 кг	2,20	8,60	94,60	2932,60	35191,20
18	Десерт Мозаїка	кг	0,150 кг	2,70	8,00	144,00	4464,00	53568,00
19	Салат фруктовий	кг	0,200 кг	3,00	8,50	127,50	3952,50	47430,00
20	Морозиво пломбір	кг	0,150 кг	2,10	8,95	93,98	2913,23	34958,70
21	Морозиво пломбір з наповнювачами	кг	0,150 кг	2,55	12,10	154,28	4782,53	57390,30
22	Соки Jaffa в асортименті	мл	200 мл	10,00	5,25	262,50	8137,50	97650,00
23	Кава розчинна	мл	100 мл	3,40	4,40	74,80	2318,80	27825,60
24	Кава натуральна	мл	100 мл	2,60	9,90	128,70	3989,70	47876,40
25	Чай в асортименті	мл	200 мл	4,80	4,25	102,00	3162,00	37944,00

26	Капучіно	мл	200 мл	2,60	5,30	68,90	2135,90	25630,80
27	Ірландська кава	мл	200 мл	2,00	9,50	95,00	2945,00	35340,00
28	Гарячий шоколад	мл	200 мл	2,80	6,60	92,40	2864,40	34372,80
	ВСЬОГО:			123,95		6797,70	210728,70	2528744,40

Таблиця 1.5 – Прогноз продаж продукції підприємства за 3-й рік

№	Найменування	Од. виміру	3-й рік					
			Вага виробу	Випуск на добу	Ціна, грн./порція	Обсяги реалізації (3-й рік), грн.		
						на добу	за місяць	за рік
1	Тістечко (торт)* Тірамісу	кг	0,100 кг	7,50	7,90	592,50	18367,50	220410,00
2	Тістечко (торт)* Шарлотка з вишнею	кг	0,100 кг	5,90	8,20	483,80	14997,80	179973,60
3	Тістечко (торт)* Лівантенер	кг	0,100 кг	8,00	7,35	588,00	18228,00	218736,00
4	Тістечко (торт)* Вечірня прага	кг	0,100 кг	7,90	6,60	521,40	16163,40	193960,80
5	Тістечко (торт)* Кавовий аромат	кг	0,100 кг	6,80	5,60	380,80	11804,80	141657,60
6	Тістечко (торт)* Kanafetto	кг	0,100 кг	8,30	7,45	618,35	19168,85	230026,20
7	Тістечко (торт)* Коханій	кг	0,100 кг	7,70	6,90	531,30	16470,30	197643,60
8	Тістечко (торт)* Полуничка	кг	0,100 кг	8,60	6,85	589,10	18262,10	219145,20
9	Тістечко (торт)* Венеція	кг	0,100 кг	6,10	6,30	384,30	11913,30	142959,60
10	Тістечко (торт)* Сонечко	кг	0,100 кг	4,50	5,85	263,25	8160,75	97929,00
11	Тістечко (торт)* Шоколадна ніч	кг	0,100 кг	6,00	6,20	372,00	11532,00	138384,00

12	Тістечко (торт)* Снікерс	кг	0,100 кг	7,30	6,45	470,85	14596,35	175156,20
13	Тістечко Заварне	кг	0,100 кг	3,90	3,75	146,25	4533,75	54405,00
14	Тістечко Картошка	кг	0,100 кг	3,50	3,35	117,25	3634,75	43617,00
15	Десерт Мус ванільний	кг	0,200 кг	3,00	8,15	122,25	3789,75	45477,00
16	Десерт Мус шоколадний	кг	0,200 кг	2,80	8,25	115,50	3580,50	42966,00
17	Десерт Мус фруктовий	кг	0,200 кг	2,60	8,60	111,80	3465,80	41589,60
18	Десерт Мозаїка	кг	0,150 кг	3,15	8,00	168,00	5208,00	62496,00
19	Салат фруктовий	кг	0,200 кг	3,60	8,50	153,00	4743,00	56916,00
20	Морозиво пломбір	кг	0,150 кг	2,85	8,95	127,54	3953,66	47443,95
21	Морозиво пломбір з наповнювачами	кг	0,150 кг	3,15	12,10	190,58	5907,83	70893,90
22	Соки Jaffa в асортименті	мл	200 мл	12,20	5,25	320,25	9927,75	119133,00
23	Кава розчинна	мл	100 мл	3,80	4,40	83,60	2591,60	31099,20
24	Кава натуральна	мл	100 мл	3,00	9,90	148,50	4603,50	55242,00
25	Чай в асортименті	мл	200 мл	5,90	4,25	125,38	3886,63	46639,50
26	Капучіно	мл	200 мл	3,40	5,30	90,10	2793,10	33517,20
27	Ірландська кава	мл	200 мл	2,60	9,50	123,50	3828,50	45942,00
28	Гарячий шоколад	мл	200 мл	3,20	6,60	105,60	3273,60	39283,20
	ВСЬОГО:			147,25		8044,74	249386,86	2992642,35

Тістечко (торт)* – в наявності є і тістечка, і торти даного виду; ціна виробу залежить від ваги, з урахуванням ціни за 0,100 кг.

Таблиця 1.6 – Обладнання для кафе-кондитерської

Приміщення	Найменування обладнання	Кількість, шт.	Ціна, грн./шт.	Сума, грн.
Зал	Столи квадратні	8	262	2096
	Стільці до стійки	6	249	1494
	Стільці	32	179	5728
	Барна стійка	2	1008	2016
	Кондиціонер	2	3280	6560
	Музичний центр	1	844	844
	Телевізор	1	2700	2700
	Вішалки	3	124	372
	Холодильник для морозива	1	1700	1700
	Холодильна вітрина	1	12725	12725
	Холодильний шкаф	1	3886	3886
	Полки скляні	3	271	813
	Скатертини	10	28	280
	Підноси	7	10	70
	Кавоварка	1	2380	2380
	Касовий апарат	1	1650	1650
	Ваги	1	2180	2180
Кухня	Столи виробничі	4	580	2320
	Плита електрична	1	3760	3760
	Піч конвекційна	2	8655	17310
	Кухонний комбайн	1	4040	4040
	Міксер	1	432	432
	Каструля (5 л)	2	119	238
	Полки нержавіючі	5	105	525
	Система вентиляції для видалення диму з печі	1	550	550
	Збивалка	1	15	15
	Тарілки десертні	50	8	400
	Креманки орнамент	25	17	425

	Креманки круглі	20	10	200
	Чашки чайні	40	15	600
	Чашки кавові	40	11	440
	Серветниці	13	7	91
	Заварники для чаю	4	23	92
	Стакани д/соку	40	10	400
	Стакани д/ірл. кави	10	19	190
	Чайник електричний	1	70	70
	Ложки десертні	40	7	280
	Ложки чайні	40	5	200
	Ножі	5	15	75
	Доски розд	4	46	184
	Форми для випікання круглі	10	25	250
	Форми для випікання малі	8	24	192
	Форми для випікання фігурні	5	25	125
	Ваги технічні	1	890	890
	Лопатка для тістечок	2	16	32
	Шафа для зберігання борошна	1	173	173
	Тістоміс	1	13171	13171
Холодний цех	Холодильні столи	2	3150	6300
	Холодильна камера д/продукт	2	2400	4800
Кремозбивальний цех	Кремозбивальна машина	1	15100	15100
	Стіл кухонний	1	367	367
Підсобно-складське приміщення	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів та іншої продукції	1	2900	2900
	Стелажі для сухих продуктів	4	369	1476
	Візок для перевезення продукції	2	150	300
Мийне відділення	Мийна ванна подвійна	1	560	560
	Шафи для посуду	2	310	620
Кабінет бухгалтера та менеджера з постачання	Ноутбук з ПО	2	3600	7200
	МФП	1	520	520

	Стіл офісний	2	710	1420
	Стілець офісний	2	299	598
	Стілець офісний	2	111	222
	Офісна шафа	1	849	849
	Радіотелефон	1	303	303
Гардероб для персоналу	Шафи д/одяг	3	841	2523
	Лавка	1	197	197
	Уніформа робоча	10	68	680
ВСЬОГО:				142099

Отже, у виробничій частині будуть виокремлені: кухня – на якій будуть проводитися більшість операцій по виробництву продукції; холодний цех – приготування десертів, напоїв, оздоблювальних прикрас для виробів; кремозбивальний цех – приготування кремів, соусів, начинок.

Тому, щоб забезпечити підприємство обладнанням необхідно витратити 142099 грн.. Аналізуючи таблиці 1.3-1.5, запланований прибуток у 2013 році становить 2075107,50 грн., у 2014 – 2528744,40 грн., і в 2015 році – 2992642,35 грн..

2. Організаційний та фінансовий плани

Приміщення кафе-кондитерської буде розташовуватися на першому поверсі 3-поверхового житлового будинку, загальна площа – 110 м². Склад приміщення наступний:

- для відвідувачів: зал (45 м²), убиральня (3,9 м²);
- для виробництва: підсобно-складське приміщення (6,8 м²), кухня (17,4 м²), холодний цех (5,4 м²), кремівзбивальний цех (5,2 м²) і мийне відділення (4,5 м²);
- адміністративні та побутові: кабінет бухгалтера та менеджера з постачання (9,9 м²), гардероб для персоналу (4 м²).

Рисунок 2.1 – План розміщення приміщень у кафе-кондитерській

Таблиця 2.1 – Кошторис витрат на ремонт приміщення

Назва приміщення	Об'єкт роботи	Вид опорядження	Сума на матеріали, грн.	Витрати на роботу, грн.	Загальна сума витрат, грн.
Зал	підлога	керамічна плитка	2680	1325	4005
	стіни	декоративне фарбування	3380	1220	4600
	стеля	підвісна стеля	2100	2250	4350
	-	декор	6500		6500
Офісне приміщення	підлога	керамічна плитка	620	540	1160
	стіни	шпалери	300	420	720
	стеля	фарбування	320	400	720
Убиральня	підлога	керамічна плитка	370	165	535
	стіни	керамічна плитка	2555	1890	4445
	стеля	фарбування	150	170	320
Допоміжні приміщення	підлога	керамічна плитка	3150	1725	4875
	стіни	керамічна плитка і фарбування	4902	3018	7920
	стеля	фарбування	1890	2555	4445
–	вікна	полівінілхлоридні	2800	550	3350
–	двері вхідні	полівінілхлоридні	2500	250	2750
–	двері внутрішні	МДФ	3200	960	4160
–	сантехніка	-	3090	1800	4890
–	освітлення	-	1000	800	1800
ВСЬОГО					61545

Звідси, на ремонт орендованого приміщення необхідно витратити 61545 грн.

Однією з головних задач при відкритті кафе-кондитерської є підбір

постачальників високоякісної сировини і готової продукції та формування стійких зв'язків з ними.

Практично всі необхідні для виробництва продукти будуть поставлятися ТОВ «Пекарський дім», що знаходиться в Києві, і займається доставкою сировини для кондитерської і хлібобулочної промисловості, кафе, пекарень і кондитерських. Соки «JAFFA» будуть постачатися фірмою «Вітмарк», що спеціалізується на доставці соків та нектарів. Фрукти морожені, свіжі, консервовані буде доставляти фірма «Тропік ЛТД», яка на ринку знаходиться не перший рік і вже встигла зарекомендувати себе з найкращого боку. Морозиво буде поставляти фірма «Три ведмеді». ПП «Золотий бар» – постачальник чайної та кавової продукції.

Виходячи із розрахунків (Таблиця 2.2), спостерігаємо, що середньомісячні витрати на закупівлю матеріальних ресурсів для виробництва продукції в 1-ому році в середньому складають 116604 грн., в 2-ому році – 98726,01 грн., і в 3-ому році – 115457,07 грн. Такі різкі зміни у сумі витрат пов'язані із збільшенням обсягів виробництва. Плануванням закупівель буде завідувати директор кафе-кондитерської, а їхнім здійсненням – менеджер із закупівель.

Правова форма здійснення підприємницької діяльності – приватне підприємство. Первісний капітал підприємства складається з позикових коштів банку в розмірі 350000 грн.

Оскільки, наше підприємство зареєстроване, як фізична особа-підприємець, то повинні сплачувати єдиний податок – 5 % від доходів.

Для того, щоб відкрити підприємство, знадобляться наступні документи:

- 1) Статут підприємства;
- 2) Договір з енергопостачанням;
- 3) Договір з санепідемстанцією;

Таблиця 2.2 – Розрахунок потреб кафе-кондитерської у сировині

№	Ресурс	1-й рік					2-й рік					3-й рік				
		Кіль-ть на день	Ціна, грн/од.	Сума за день, грн	Сума за місяць, грн	Сума за рік, грн	Кіль-ть на день	Ціна, грн/од.	Сума за день, грн	Сума за місяць, грн	Сума за рік, грн	Кіль-ть на день	Ціна, грн/од.	Сума за день, грн	Сума за місяць, грн	Сума за рік, грн
1	Борошно, кг	15,70	6,09	95,61	2868,39	34420,68	18,70	6,09	113,88	3416,49	40997,88	21,30	6,09	129,72	3891,51	46698,12
2	Цукор, кг	26,60	8,64	229,82	6894,72	82736,64	30,10	8,64	260,06	7801,92	93623,04	34,15	8,64	295,06	8851,68	106220,16
3	Яйця, шт.	456,00	5,10	2325,60	69768,00	837216,00	516,00	3,10	1599,60	47988,00	575856,00	578,00	3,10	1791,80	53754,00	645048,00
4	Цукор ванільний, кг	0,50	16,30	8,15	244,50	2934,00	0,69	16,30	11,25	337,41	4048,92	0,84	16,30	13,69	410,76	4929,12
5	Молоко згущене варене, кг	5,30	18,40	97,52	2925,60	35107,20	7,90	18,40	145,36	4360,80	52329,60	9,20	18,40	169,28	5078,40	60940,80
6	Какао, кг	1,00	16,00	16,00	480,00	5760,00	1,20	16,00	19,20	576,00	6912,00	1,40	16,00	22,40	672,00	8064,00
7	Масло, кг	6,40	12,38	79,23	2376,96	28523,52	8,10	12,38	100,28	3008,34	36100,08	10,00	12,38	123,80	3714,00	44568,00
8	Молоко згущене сире, кг	3,80	21,15	80,37	2411,10	28933,20	5,10	21,15	107,87	3235,95	38831,40	6,70	21,15	141,71	4251,15	51013,80
9	Карамель, кг	1,90	23,46	44,57	1337,22	16046,64	2,40	23,46	56,30	1689,12	20269,44	3,10	23,46	72,73	2181,78	26181,36
10	Взбиті вершки, кг	12,30	13,75	169,13	5073,75	60885,00	14,70	13,75	202,13	6063,75	72765,00	17,30	13,75	237,88	7136,25	85635,00
11	Арахіс, кг	1,50	20,93	31,40	941,85	11302,20	1,80	20,93	37,67	1130,22	13562,64	2,60	20,93	54,42	1632,54	19590,48
12	Вишня, кг	3,00	11,90	35,70	1071,00	12852,00	3,40	7,90	26,86	805,80	9669,60	4,20	7,90	33,18	995,40	11944,80
13	Желатин, кг	0,42	43,25	18,17	544,95	6539,40	0,68	43,25	29,41	882,30	10587,60	0,85	43,25	36,76	1102,88	13234,50
14	Шоколад, кг	3,60	56,00	201,60	6048,00	72576,00	4,00	33,00	132,00	3960,00	47520,00	4,60	33,00	151,80	4554,00	54648,00

15	Банан, кг	3,70	8,70	32,19	965,70	11588,40	4,60	8,70	40,02	1200,60	14407,20	5,00	8,70	43,50	1305,00	15660,00
16	Апельсин, кг	0,90	11,00	9,90	297,00	3564,00	1,30	11,00	14,30	429,00	5148,00	1,80	11,00	19,80	594,00	7128,00
17	Ківі, кг	1,60	17,60	28,16	844,80	10137,60	2,05	17,60	36,08	1082,40	12988,80	2,70	17,60	47,52	1425,60	17107,20
18	Персик, кг	1,50	23,00	34,50	1035,00	12420,00	1,90	11,00	20,90	627,00	7524,00	2,25	11,00	24,75	742,50	8910,00
19	Ананас, кг	2,10	19,60	41,16	1234,80	14817,60	2,47	19,60	48,41	1452,36	17428,32	2,83	19,60	55,47	1664,04	19968,48
20	Молоко, л	5,80	5,60	32,48	974,40	11692,80	7,30	5,60	40,88	1226,40	14716,80	9,40	5,60	52,64	1579,20	18950,40
21	Джем, кг	1,60	12,00	19,20	576,00	6912,00	2,10	12,00	25,20	756,00	9072,00	2,65	12,00	31,80	954,00	11448,00
22	Морозиво пломбір, кг	3,45	33,00	113,85	3415,50	40986,00	4,65	21,00	97,65	2929,50	35154,00	6,00	21,00	126,00	3780,00	45360,00
23	Кава розчинна, кг	0,70	68,00	47,60	1428,00	17136,00	0,90	18,35	16,52	495,45	5945,40	1,05	18,35	19,27	578,03	6936,30
24	Кава натуральн а в зернах, кг	0,11	112,00	12,32	369,60	4435,20	0,18	87,00	15,66	469,80	5637,60	0,52	87,00	45,24	1357,20	16286,40
25	Чай, кг	0,20	47,60	9,52	285,60	3427,20	0,35	47,60	16,66	499,80	5997,60	0,26	47,60	12,38	371,28	4455,36
26	Олія рослинна, л	0,65	14,00	9,10	273,00	3276,00	0,90	10,80	9,72	291,60	3499,20	1,32	10,80	14,26	427,68	5132,16
27	Соки, л	8,20	7,80	63,96	1918,80	23025,60	10,00	6,70	67,00	2010,00	24120,00	12,20	6,70	81,74	2452,20	29426,40
ВСЬОГО:				3886,81	116604	1399250,9			3290,87	98726,01	1184712,12			3848,57	115457,07	1385484,84

4) Договір із водопостачанням;

5) Договір на вивіз сміття;

6) Договір із каналізаційною службою;

- 7) Патент на вид діяльності;
- 8) Договір із пожежним наглядом;
- 9) Договір з електронаглядом;
- 10) Договір на обслуговування устаткування;
- 11) Договір на дезінфекцію, дезинсекцію й дератизацію;
- 12) Журнал по техніці безпеки;
- 13) Перевірка контрольно-вимірювального устаткування і мірного посуду.

Для реалізації даного проекту пропонується наступна організаційна структура (рисунок 2.2).



Рисунок 2.2 – Організаційна структура кафе-кондитерської «

Приведену структуру управління підприємством можна віднести до лінійно-функціональної. Вона дозволяє директору оперативно керувати роботою підприємства та знаходитися в курсі подій. Потребу в трудових ресурсах підприємства зазначено у таблиці 2.3.

Режим роботи кафе-кондитерської: у будні – з 10:00 до 22:00, у вихідні – з 10:00 до 23:00. На підприємстві планується запровадити роботу 2 команд позмінно (тривалість 1 зміни – доба). Перша команда: 2 кондитери, 1 посудомийка, 1 охоронець. Друга команда: 2 кондитери, 1 посудомийка, 1 охоронець.

Таблиця 2.3 – Потреба у трудових ресурсах

Посада	Кількість робітників, чол.	Оклад робітника без податкових відрахувань, грн.	Разом за місяць, грн.	Оклад робітника з податковими відрахуваннями, грн.	Разом за місяць, грн.
Бухгалтер	1	2700	2700	2309,58	2309,58
Менеджер із закупок	1	2600	2600	2224,04	2224,04
Кондитери	4	1960	7840	1676,58	6706,34
Офіціанти	3	1520	4560	1300,21	3900,62
Посудомийки	2	1150	2300	983,71	1967,42
Прибиральниця	1	1295	1295	1107,74	1107,74
Охорона	2	1800	3600	1539,72	3079,44
Разом	14		24895		21295,18

Кондитери працюють з 8:00 до 19:00. Офіціанти будуть працювати позмінно кожні 2 дні, так, щоб щоденно в кафе-кондитерській було 2 офіціанти. Прибиральниця буде працювати зранку (до відкриття) і ввечері (після закриття). Бухгалтер і менеджер із закупок працюватимуть з 10:00 до 19:00 п'ять днів на тиждень. У кожного працівника є 2 обідні перерви, кожна тривалістю по 30 хв. або 1 перерва тривалістю 60 хв.

Для переходу до розрахунку основних фінансових показників необхідно зупинитися на розрахунку валових витрат у плановому періоді (таблиця 2.4).

Таблиця 2.4 – Розрахунок витрат на виробничо-збутову діяльність підприємства

№	Статті затрат	Витрати, грн.		
		Добові	Місячні	Річні
1	Сировина та компоненти	3886,81	116604,00	1399250,90
2	Витрати на енергоносії	53,20	1596,00	19152,00
Разом змінні витрати:		3940,01	118200,00	1418400,00
1	Заробітна плата	829,83	24895,00	298740,00
2	Нарахування на зарплату	305,05	9151,40	109816,80
3	Оренда приміщення	293,33	8800,00	105600,00
4	Комунальні послуги	76,60	2298,00	27576,00

5	Амортизація	78,94	2368,00	28416,00
6	Канцелярські товари	10,00	300,00	3600,00
7	Wi-Fi (інтернет)	6,67	200,00	2400,00
8	Телефон	3,00	90,00	1080,00
Разом постійні витрати		3892,48	48102,40	551180,82
Валові витрати		7832,49	166302,40	1969583,72

З даних таблиці видно, що найбільшу вагу в структурі виробничо-збутових витрат займають змінні витрати. Сюди включаються витрати на сировину й компоненти, витрати на енергоносії. Зростання даних витрат обумовлено ростом обсягів виробництва.

Постійна частина собівартості формується за рахунок витрат комунального характеру, орендних платежів й інші витрати (канцтовари, телефон і т.д.).

Фінансовий план відображає механізм повернення кредиту за рахунок надходження коштів від основної діяльності виробничо-торговельного підприємства.

Для початку будь-якої діяльності необхідні первісні грошові вкладення в даний бізнес. Первісні витрати на відкриття кафе-кондитерської «Kanafetto» представлені в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5 – Розрахунок первісних витрат

№	Найменування витрат	Сума, грн.
1	Покупка обладнання	142099,00
2	Покупка сировини	116604,00
3	Ремонт і оздоблення приміщення	61545,00
4	Реклама	8760,00
5	Юридичні послуги	800,00
6	Витрати на зв'язок	400,00
7	Непередбачувані витрати	1500,00
ВСЬОГО:		330208,00

Таким чином, для відкриття кафе-кондитерської будуть потрібні грошові вкладення в розмірі 350 тис. грн..

Планується взяти кредит на суму 350 тис. грн. у банку ВТБ під 21 % річних терміном на 5 років.

Виручка продукції за рік становить 2075107,50 грн.

Постійні витрати підприємства (FC) – 586688,80 грн., змінні (AVC) – 1418400,00 грн.

1. Валовий прибуток за рік = Виручка – Витрати

Валовий прибуток = $2075107,5 - 586688,80 - 1418400,00 = 70018,76$ грн.
за рік.

2. Чистий прибуток = Валовий прибуток – Податок на прибуток (25%)

Чистий прибуток = $70018,76 - 70018,76 * 0,25 = 52514,07$ грн.

3. Частка валового прибутку = Виручка/Валовий прибуток

Частка валового прибутку = $2075107,5 / 70018,76 = 29,64$

4. Точка беззбитковості = Постійні витрати/ Частка валового прибутку

Точка беззбитковості = $586688,80 / 29,64 = 19793,80$ грн.

Аналіз беззбитковості використовується для визначення обсягу продаж, при якому підприємство буде здатне покрити всі свої витрати без прибутку.

5. Рентабельність виробництва = Валовий прибуток/Виручка*100%

Рентабельність виробництва = $70018,76 / 2075107,5 * 100\% = 3,4\%$

6. Термін окупності = Капіталовкладення / Валовий прибуток

Термін окупності = $350000 / 70018,76 = 5$ років (або 60 місяців)

Загальна сума кредиту разом із відсотками за 2 роки становить

$K = 350000 + 350000 * 0,21 * 2 = 497000$ грн.

Отже, аналізуючи таблиці, в яких містяться прогнози прибутків і збитків на наступні роки, спостерігаємо, що вже у жовтні 2014 року підприємство повністю виплатить кредит і отримає прибуток у розмірі 20524,27 грн..

Таблиця 2.7 – Прогноз прибутків та збитків на 2014 рік

№	Стаття	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Всього за рік
Прибуток від продажів														
1	Виторг від продажів	210728,7	210728,7	210728,7	210728,7	210728,7	210728,7	210728,7	210728,7	210728,7	210728,7	210728,7	210728,7	2528744,40
Витрати на виробництво та реалізацію продукції (змінні витрати)														
2	Сировина та матеріали	98726,01	98726,01	98726,01	98726,01	98726,01	98726,01	98726,01	98726,01	98726,01	98726,01	98726,01	98726,01	1184712,12
3	Витрати на енергоносії	1780,00	1780,00	1780,00	1780,00	1780,00	1780,00	1780,00	1780,00	1780,00	1780,00	1780,00	1780,00	21360,00
4	Всього змінні витрати	100506,01	100506,01	100506,01	100506,01	100506,01	100506,01	100506,01	100506,01	100506,01	100506,01	100506,01	100506,01	1206072,12
Постійні витрати														
5	Реклама	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
6	Зарплата персоналу	24895,00	24895,00	24895,00	24895,00	24895,00	24895,00	24895,00	24895,00	24895,00	24895,00	24895,00	24895,00	298740,00
7	Нарахування на зарплату	9151,40	9151,40	9151,40	9151,40	9151,40	9151,40	9151,40	9151,40	9151,40	9151,40	9151,40	9151,40	109816,80
8	Оренда приміщення	8800,00	8800,00	8800,00	8800,00	8800,00	8800,00	8800,00	8800,00	8800,00	8800,00	8800,00	8800,00	105600,00
9	Комунальні послуги	2416,60	2416,60	2416,60	2416,60	2416,60	2416,60	2416,60	2416,60	2416,60	2416,60	2416,60	2416,60	28999,20
10	Амортизація	2368,00	2368,00	2368,00	2368,00	2368,00	2368,00	2368,00	2368,00	2368,00	2368,00	2368,00	2368,00	28416,00
11	Канцелярські товари	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	3600,00
12	Телефон	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	1080,00
13	Wi-Fi (інтернет)	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	2400,00
14	Юридичні послуги	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
15	Всього постійні витрати	48221,00	48221,00	48221,00	48221,00	48221,00	48221,00	48221,00	48221,00	48221,00	48221,00	48221,00	48221,00	578652,00
16	Валовий прибуток	62001,69	62001,69	62001,69	62001,69	62001,69	62001,69	62001,69	62001,69	62001,69	62001,69	62001,69	62001,69	744020,28
17	Податок	15500,42	15500,42	15500,42	15500,42	15500,42	15500,42	15500,42	15500,42	15500,42	15500,42	15500,42	15500,42	186005,07
18	Виплата кредиту	46501,27	46501,27	46501,27	46501,27	46501,27	46501,27	46501,27	46501,27	46501,27	25977,00	0,00	0,00	444488,41
19	Прибуток у розпорядженні	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	20524,27	46501,27	46501,27	113526,80

3.Оцінка ризику

Прибуток не може виникнути сам по собі: з метою його одержання підприємство здійснює різні види операцій, кожна з яких супроводжується певним ризиком.

Ризики – це можливість виникнення непередбачених майнових або фінансових втрат у ситуації невизначеності умов фінансово-господарської діяльності підприємства.

Загалом, діяльність господарюючих суб'єктів супроводжується появою таких ризиків:

Ризик випадкового знищення майна. Даний ризик пов'язаний з можливою втратою активів унаслідок стихійного лиха, недотримання оптимальних умов збереження матеріальних активів.

Для мінімізації цього ризику в кафе-кондитерській будуть цілком дотримуватися правил пожежної безпеки й правил збереження матеріальних активів. У разі потреби майно нашого закладу можна застрахувати від нещасних випадку і від зазіхання третьої сторони (крадіжки).

Комерційний ризик. Визначається несумлінністю комерційних партнерів.

Економічний ризик. Визначається невиконанням затверджених планів обсягів реалізації товарів унаслідок інфляційних процесів, конкуренції, зниження платоспроможності покупців.

Ціновий ризик. Це один із найбільш небезпечних ризиків у діяльності підприємств, здатний впливати на можливість утрати доходів, а виходить, і прибутку.

Процентний ризик. Виявляється в непередбаченій зміні процентних ставок на фінансовому ринку.

Податковий ризик. Характеризується можливістю нових податкових платежів, можливістю збільшення рівня ставок діючих податків, зміною діючих податкових пільг, нестабільністю податкового законодавства.

Інфляційний ризик. Можливість знецінювання реальної вартості капіталу підприємств, а також створених у грошових формах окремих його фінансових фондів.

Інвестиційний ризик. Характеризується можливістю виникнення непередбачених фінансових втрат у процесі інвестиційної діяльності.

Ризик неплатоспроможності. Причиною його виникнення є низький рівень ліквідності оборотних активів.

Ризик утрати фінансової стійкості. Цей вид ризику характеризується недосконалою структурою капіталу господарюючого суб'єкта.

Інші види ризиків. Наприклад, ризик підробки фінансових документів.

Отже, при аналізі можливих ризиків, характерних для нашої кондитерської, більше уваги було приділено ціновим, економічним і податковим ризикам. Ці ризики є найбільш актуальними, тому що з ними «Kanafetto» може зіткнутися навіть спочатку свого існування. Серед класу даних ризиків було виділено 9 основних ризиків і визначено їхній негативний вплив на прибуток (таблиця 2.7).

Таблиця 2.7 – Ризики та їхній негативний вплив на прибуток

№	Ризики	Негативний вплив на прибуток
1	Нестійкість попиту	Падіння попиту із зростанням ціни
2	Поява альтернативного продукту	Зниження попиту
3	Зниження цін конкурентів	Зниження цін
4	Збільшення виробництва у конкурентів	Падіння продажів або зниження цін
5	Зростання податків	Зменшення чистого прибутку
6	Неплатоспроможність споживачів	Падіння продаж або зниження цін
7	Зростання цін на сировину, матеріали	Зниження прибутку через зростання цін
8	Залежність від постачальників, відсутність альтернативи	Зниження прибутку через зростання цін
9	Нестача оборотних коштів	Збільшення кредитів

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Даний проект передбачає створення у м. Полтава кафе-кондитерської «Kanafetto», що буде спеціалізуватися на приготуванні кондитерських виробів з свіжих та натуральних продуктів окремо для кожного клієнта. Перевагами майбутнього малого підприємства сфери виробництва є близькість до споживача, відповідність цінової політики рівневі запитів населення, забезпечення високої якості продукції.

Кафе-кондитерська «Kanafetto» буде розміщено за адресою: м. Полтава, вул. Жовтнева, буд. 53. Приміщення береться в оренду загальною площею 110 м² (1 м² – 80 грн.). Місткість закладу – 38 місць.

Продукція призначена для всіх верств населення, оскільки солодкі вироби люблять всі. Ніяких обмежень у віці не передбачено, тому що алкогольних чи алкоголевмісних напоїв в меню немає.

В меню новоствореного підприємства представлено: найсмачніші торти, тістечка, десерти, виготовлені за домашніми рецептами. Асортимент будуть доповнювати різноманітні види морозива, гарячих і холодних напоїв. Також виготовляються торти на замовлення з приводу будь-якого свята, привабливо оформлені та різного рівня складності – все залежить від бажання клієнта.

Плановий розмір виручки на місяць при досягненні виробничої потужності в середньому буде складати близько 210728,70 гривень. Проведений аналіз ринку збуту показав, що в даний час в місті є 8 конкуруючих підприємств, тому очікується жорстка конкурентна боротьба.

Конкурентоздатність фірми забезпечується: зручністю розташування, привабливим видом кафе-кондитерської, високими смаковими якостями виготовленої продукції, рівнем якості сервісу та обслуговування, системою заохочень для клієнтів та помірними цінами, що у порівнянні з іншими конкурентами дає великі переваги.

Персонал фірми комплектується з висококваліфікованих працівників

(особливо це стосується кондитерів, а також офіціантів). Загальна чисельність найманого персоналу – 14 чоловік.

Для фінансування проекту планується взяти кредит на суму 350 тисяч гривень терміном на 5 років під 21 % річних. Термін окупності – 60 місяців.

Характер цілей, що досягаються в результаті реалізації проекту, носить багатоплановий характер. З одного боку – розвиток сфери малого підприємництва, створення нових робочих місць і поповнення державного й місцевого бюджетів створює передумови подальшого розвитку підприємницьких структур. Сфера малого і середнього бізнесу є необхідною умовою розвитку регіональної економіки. З іншого боку – даний проект, завдяки орієнтації на продукт із високим рівнем попиту, здатний одночасно вирішити проблеми насичення ринку високоякісною продукцією з низькою ціною відповідно до рівня доходів населення.

З огляду на отримані розрахунки прибутків та збитків на 2014 рік, простежується позитивні зміни в діяльності кафе-кондитерської, оскільки в жовтні 2014 року підприємство повністю розрахується із банком за кредит і отримає прибуток у розмірі 20524,27 грн.. Загалом за 2014 рік підприємством матиме прибуток у розмірі 113526,80 грн, що свідчить про доцільність проекту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

- 1) Бейгул С.Б., Романова Т.В. Розвиток малого підприємництва в регіонах України: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua>
- 2) Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: Навч. посібник. – Вид. 2-ге, доп. / С. Ф. Покропивний, С. М. Соболев, Г. О. Швиданенко, О. Г. Дерев'яно. – К.: КНЕУ, 2002. – 379 с.
- 3) Волошина О.В., Білокобильська А.В. Розвиток малого бізнесу Полтавської області: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbuiv.gov.ua/>
- 4) Должанський І.З., Загорна Т.О. Бізнес-план: технологія розробки. Навчальний посібник. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 384с.
- 5) Економіка підприємства: Навчальний посібник / За ред. Д-ра екон. наук, проф. С. Ф. Покропивного. – К.: КНЕУ, 2001. – 457 с.
- 6) Любунь О.С., Денисенко М.П. Бізнес-планування: Навч. посібник.– К.: Атіка, 2006. – 288с.
- 7) Перспективи розвитку малого бізнесу в Полтавській області у 2011–2012 роках: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.admpl.gov.ua>
- 8) Помаз Ю.М., Писаренко В.В. Сучасний стан та напрями розвитку малих підприємств у Полтавській області [Текст] / Ю.М. Помаз, В.В. Писаренко // Вісник Полтавської державної аграрної академії. – 2012. – №3. – с. 127-131.