УДК 658.62

Суховецький А., 31 ПТ

Тебенко В. М., к.е.н., доц.

РОЗРОБКА БІЗНЕС-ІДЕЇ З ВИРОБНИЦТВА КОНУСНОЇ ПІЦИ

У статті розглянуто сутність розробки бізнес-ідеї як інструменту залучення інвестицій та стабілізації господарської діяльності. З'ясовано, яким чином процедура бізнес-планування зменшує ризики малого бізнесу та сприяє його розвитку.

Основними причинами розробки даної бізнес-ідеї є бажання розвивати місцеву інфраструктуру, стимулювати економічний розвиток через залучення інвестицій для реалізації підприємницьких ініціатив. Так як всі вже звикли бачити на вулицях звичайні пиріжки та інші страви швидкого готування, то ми вирішили запропонувати конусну піцу.

Піца - блюдо, яке користується попитом серед самого різного контингенту, воно популярно і в мережах фаст-фуду і в елітних ресторанах. Скільки буде потрібно фінансових вкладень, як швидко окупиться Ваш бізнес, багато в чому залежить від обраного типу піцерії.

Коно піца представляє собою різновид фаст-фуду. Така їжа користується величезною популярністю за кордоном. Італійська коно піца являє собою тонкий хрусткий конусовидний стаканчик з тіста, заповнений начинкою, в якості якої можуть виступати шинка, курка, ковбаса, гриби, томати, кукурудза, маслини, болгарський перець, сир і цибулю в різних варіаціях і пропорціях, іноді використовуються салати. Також можна запропонувати покупцям ріжки з солодкою начинкою, наприклад фруктовими і ягідними міксами зі збитими вершками і сиропом.

Виготовлення піци — один з найбільш рентабельних видів малого бізнесу, в якому при невеликих витратах на виробництво можна отримати

величезний прибуток. Відкрити власну піцерію - мрія багатьох підприємців сьогодні. Цей бізнес вважається досить прибутковим, менш витратним і менш ризикованим варіантом ресторанного бізнесу. Як наслідок, метою статті є розгляд питань по створенню власної справи в малому бізнесі.

Свіжовипечена піца різних видів - ключова ланка асортименту. Чим ширше вибір піци, тим краще. Аналіз споживчого попиту показує, що найбільш оптимальний варіант - 10-20 видів піци. Піцерія сьогодні - це високоприбутковий бізнес.

Цей сектор ринку відрізняє відносно висока конкуренція. Підприємцям потрібно враховувати як наявність інших піцерій, так і точки розміщення ресторанів громадського харчування, у яких буде меню схожою цінової категорії. Сьогодні піцу можна замовити і в великих ресторанах, і в спеціально обладнаних піцеріях, тому «піцерійний» ринок, як і раніше, дуже перспективний і дозволяє виходити новим гравцям. На думку фахівців, особливо активно розвиватиметься сегмент піцерій типу фаст-фуд і служби доставки.

Згідно з нашими розрахунками, на покупку обладнання для організації 1 торговельної точки потрібно витратити близько 70000 гривен. Крім цього, на другому етапі необхідно придбати фургон вартістю 100 тис.грн. Таким чином витрати на основні фонди складуть 170 тис.грн. Інвестиції проекту складуть 200 тис.грн.

Всі витрати на виробництво піци за місяць (25 днів) складуть 49282,19 грн, що в розрахунку на 1 Коно піцу складає 19,51 грн. Найбільша стаття витрат в структурі собівартості піци це вартість начинки.

Критичний рівень виробництва піци за місяць складає 1351 піца, тобто це рівень виробництва при якому наші витрати дорівнюють нашим доходам. Ми плануємо рівень виробництва в місяць 2500 шт.

Рентабельність виробництва Коно піци за песимістичним сценарієм складе 28 % з терміном окупності інвестицій першого етапу (без вартості фургону) 10 місяців. Рентабельність виробництва Коно піци за

оптимістичним сценарієм складе 33 % з терміном окупності інвестицій першого етапу (без вартості фургону) за 6 місяців. Чиста сучасна вартість проекту за 3 роки складає 421,9 тис.грн., період окупності інвестицій 1 рік. Проект є привабливим до впровадження.

Проаналізувавши тенденції ринку піци можна зробити висновок щодо його привабливості для українських виробників, адже даний ринок динамічно розвивається.

В Україні виробництвом такої італійської їжі займаються лише одиниці. З цього стає зрозуміло, що дана ніша ще поки незайнята. Тому виробництво Коно піци може стати відмінною ідеєю для розвитку власної підприємницької діяльності. За результатом реалізації проекту очікується реалізація на місцевому ринку коно піци обсягом 100 піц в день, в місяць 2500 шт.

Для успішної реалізації проекту важливим є усвідомлення ризиків його реалізації. Можливі ризики проекту:

Погодний або сезонний. Цей вид бізнесу схильний до сезонних коливань. Пік продажів приходиться на теплу пору року, з приходом холодів прибуток може істотно скоротитися. Тому кращий варіант реалізації бізнесу виїзна точка та міні-павільон.

Ринковий. Ефективність проекту значною мірою залежить від рівня цін на тісто та цін на компоненти начинки. Відкриття точки продажу коно піци, що користується попитом, може спричинити за собою зростання конкуренції. Інші підприємці захочуть отримувати гарний прибуток таким же чином.

Маркетинговий. Метою проекту є забезпечення споживача якісною продукцією, збільшення обсягів продажів. Відсутність продажів буде провалом проекту. Так як виробництво піци в конусі передбачає роботу з продуктами, потрібно строго дотримуватися всіх вимог санітарних норм. Їх порушення може спричинити за собою штрафи.