The background image shows the interior of a cafe. The walls are a warm, light brown color. A large, stylized word 'Honey' is painted in bright yellow on the wall. A large, ornate chandelier hangs from the ceiling. In the foreground, there are wooden tables and white chairs. A dark, tufted sofa is visible on the left. The overall atmosphere is cozy and modern.

**Управління
проєктом розвитку
малого бізнесу в
умовах воєнного
стану» (на прикладі
кафе «Honey»)**

Метою роботи є дослідження теоретичних та практичних аспектів, а також обґрунтування практичних рекомендацій щодо управління проєктом розвитку малого бізнесу в умовах воєнного стану.

Об'єктом дослідження є процес підвищення ефективності управління проєктом «Створення пекарні мережі кафе Honey в місті Львів».

Предметом дослідження є теоретичні та практичні аспекти підвищення ефективності проєкту «Створення пекарні мережі кафе Honey в місті Львів».



Сутність та основні принципи розвитку малого бізнесу

yes,
HONEY!

Малі та середні підприємства (МСП) мають вирішальне значення для ринкової економіки.

Малий бізнес на практиці здійснює забезпечення необхідної мобільності в ринкових умовах, створення глибокої спеціалізації та кооперації, без яких немислима висока ефективність.

Перевага малого підприємництва полягають в тому, що вони рухливі та гнучкі, а тому можуть швидко реагувати на зміни на ринку.

Найбільш ефективні світові форми державної підтримки малих підприємств

- пільги на кредити

- пільги на кредити допомагають малим підприємствам отримати доступ до фінансування за нижчими процентними ставками;

- субсидії

- субсидії надають грошову допомогу малим підприємствам для покриття витрат на розвиток бізнесу;

- гранти

- гранти надають безповоротну фінансову допомогу малим підприємствам для покриття витрат на розвиток бізнесу.

Основні проблеми, що перешкоджають відновленню та розвитку малого бізнесу в Україні



Café Honey – це сучасне кондитерське мистецтво з українським корінням та відомий високоякісний бренд у ресторанному світі, з потужним інноваційним кондитерським виробництвом та унікальним хлібом.

Продукція мережі: шоколад; солодощі; гастро-товари; десерти; подарунки; торти; випічка; морозиво.



SWOT-аналіз діяльності кафе Honey

Сильні сторони

- 1) висококваліфікований та компетентний персонал
- 2) географічне розташування, транспортна інфраструктура
- 3) наявність власних розробок та інноваційних технологій для виробництва кондитерських та хлібобулочних виробів
- 4) зниження собівартості виробництва кондитерських виробів за рахунок ефективного використання енергії та сировини.

Можливості

- 1) модернізація зруйнованої та напівзруйнованої інфраструктури
- 2) визначення додаткових партнерів на ринку для залучення інвестицій
- 3) потенціал для подальшого зростання оптових замовлень та збільшення кількості клієнтів, особливо великих компаній
- 4) використання НТП та інноваційних технологій у виробництві

Слабкі сторони

- 1) застаріла інфраструктура, відсутність модернізації підприємств
- 2) залежність від цін на сировину, що використовується у виробничій діяльності
- 3) брак виробничих потужностей, простої обладнання
- 4) відсутність інноваційних та сучасних технологій у виробничих процесах
- 5) висока собівартість продукції через неефективне використання запасів та сировини

Загрози

- 1) тривала війна збільшує втрати та потенційні витрати на відновлення зруйнованої інфраструктури та виробничих потужностей підприємств
- 2) посилення конкуренції в галузі
- 3) відсутність практичного застосування інноваційних технологій виробництва через високу вартість

○ керівництво в кафе Honey багато експериментує з випічкою та освоєнням нових напрямків роботи. В рамках таких модернізацій передбачається створення ще однієї пекарні, що буде знаходитися в місті Львів.

Дана пекарня передбачається на площі 150 кв. м., де розташовуватиметься зона печі та роботи пекарів та їх помічників, складське приміщення, а також зала для відвідувачів.

Опис проєку



HONEY

CAFÉ & LOUNGE

Статут проекту

Основною ціллю проекту є:

відкриття пекарні з виробництвом хлібобудочних виробів за авторськими та традиційними рецептами.

Мета проекту:

- провести ретельний передінвестиційний аналіз концепції та перспектив для розвитку закладу в місті Львів;
- вкластися у виділений бюджет в розмірі 2 млн. грн.;
- налагодити бізнес-процеси діяльності пекарні;
- збільшити частку компанії на ринку та зміцнити її позиції.

- **тип проекту** – інвестиційний;
- **складність** – середньої складності;
- **період реалізації** – короткостроковий (до одного року);
- **вимоги до якості** – високі.

Термін реалізації проекту:

6 місяців.

Кадрові потреби для реалізації проєкту

Посада	Кількість, осіб	Обов'язки	Місячна оплата праці
Керівник проєкту	1	Керування проєктом та координація всі процесів	55 000 грн.
Пекарі	2	Розробка та втілення у виробництво нових та традиційних рецептур	120 000 грн.
Маркетолог	1	Розробка та впровадження маркетингових стратегій на новому ринку	50 000 грн.

Разом витрати заробітної плати учасників проєкту до його реалізації 225 000 грн.

Життєвий цикл проекту «Створення пекарні мережі кафе Honey в місті Львів»





Сітьовий графік проекту

Аналіз доходів і витрат проекту «Створення пекарні мережі кафе Honey в місті Львів»

Показники	Роки реалізації проекту			Всього
	1 рік	2 рік	3 рік	
Об'єм продажів випічки, шт.	54 000	55 500	62 000	171 500
1. Доходи (виручка від реалізації продукції) з ПДВ, грн.	4 590 000	5 272 500	6 200 000	16 062 500
2. Податок на додану вартість, грн.	918 000	1 054 500	1 240 000	3 212 500
3. Дохід без ПДВ, грн.	3 672 000	4 218 000	4 960 000	12 850 000
4. Всього витрат, грн.	4 685 862	3 430 300	3 143 000	11 259 162
- витрати на придбання ОЗ	1 078 000			1 078 000
- доставка обладнання	100 000			100 000
- витрати на ремонт орендованого приміщення	100 000			100 000
- витрати на сировину	1 000 000	1 000 000	1 000 000	3 000 000
- енергопостачання	300 000	300 000	300 000	900 000
- оренда приміщення пекарні	900 000	900 000	900 000	2 700 000
- реклама	360 000	375 000	400 000	1 135 000
- оплата праці	423 000	430 000	445 000	1 298 000
- відрахування на соціальні заходи	94 000	95 000	98 000	287 000
- оплата тіла та відсотків по кредиту	330 862	330 300		661 162
5. Валовий прибуток, грн.	- 1 013 862	787 700	1 817 000	1 590 838
6. Податок на прибуток, грн.	-	141 786	327 060	468 846
7. Чистий прибуток, грн.	- 1 013 862	645 914	1 489 940	1 121 992

oh, hi honey

Ризики та особливості управління ними при реалізації проекту відкриття пекарні:

зростання цін на сировину, нечесні постачальники; реакція конкурентів; підвищення орендної плати або розірвання договорів оренди; сезонне зниження попиту; регуляторні зміни, що стосуються хлібопекарської галузі; недотримання запланованих обсягів продажів; поломки обладнання та зупинки виробництва; кадрові проблеми (низька кваліфікація, плинність кадрів, відсутність мотивації працівників); адміністративні помилки або низька якість продукції зашкодять репутації закладу серед цільової групи.

Оцінка економічної ефективності проекту

Термін окупності:

$$T_{ок} = 2\,500\,000 / 1\,121\,992 = \\ = 2,23 \text{ року} = 27 \text{ місяців.}$$

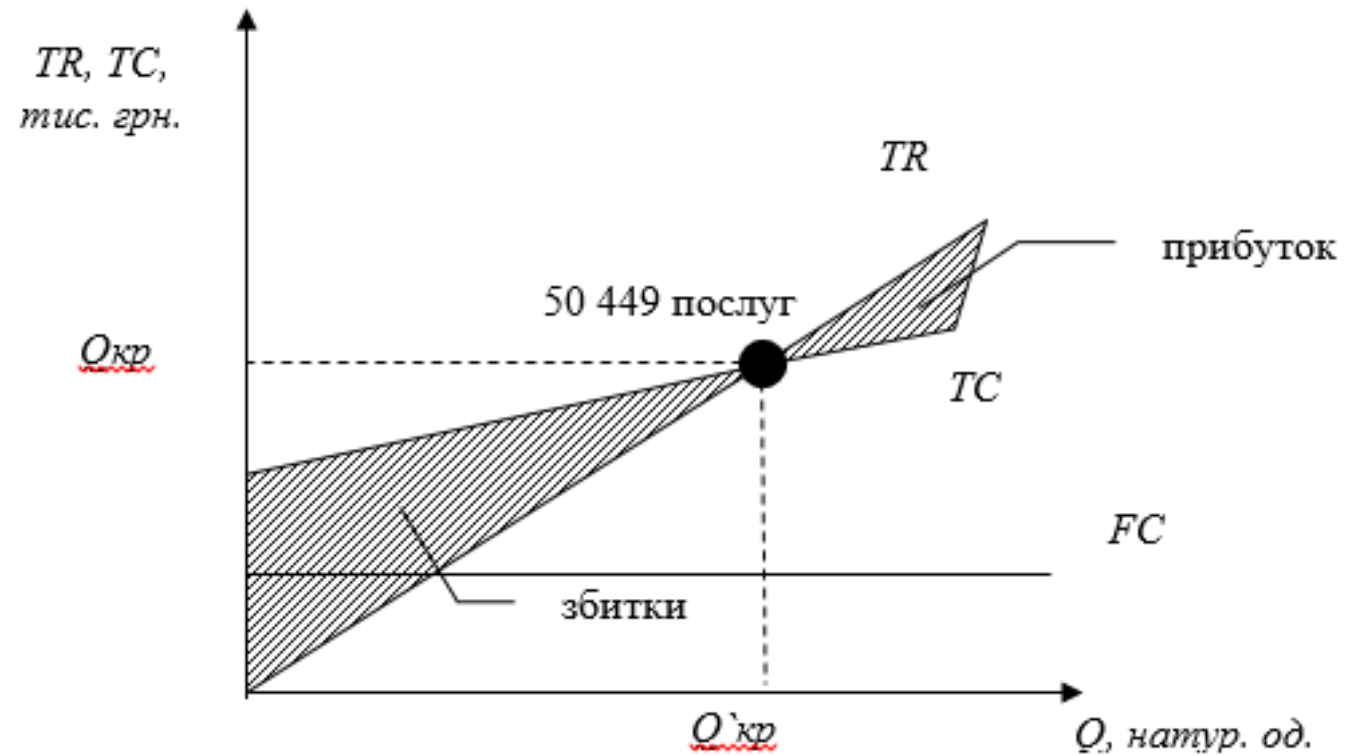
Точка беззбитковості:

$$T_0 = \frac{FC}{P - AVC} = 50449 \text{ шт.}$$

FC – постійні витрати,

AVC – змінні витрати на одиницю,

P – відпускна ціна без ПДВ.



Графічне визначення точки беззбитковості проекту

Дякую
за увагу!

honey

