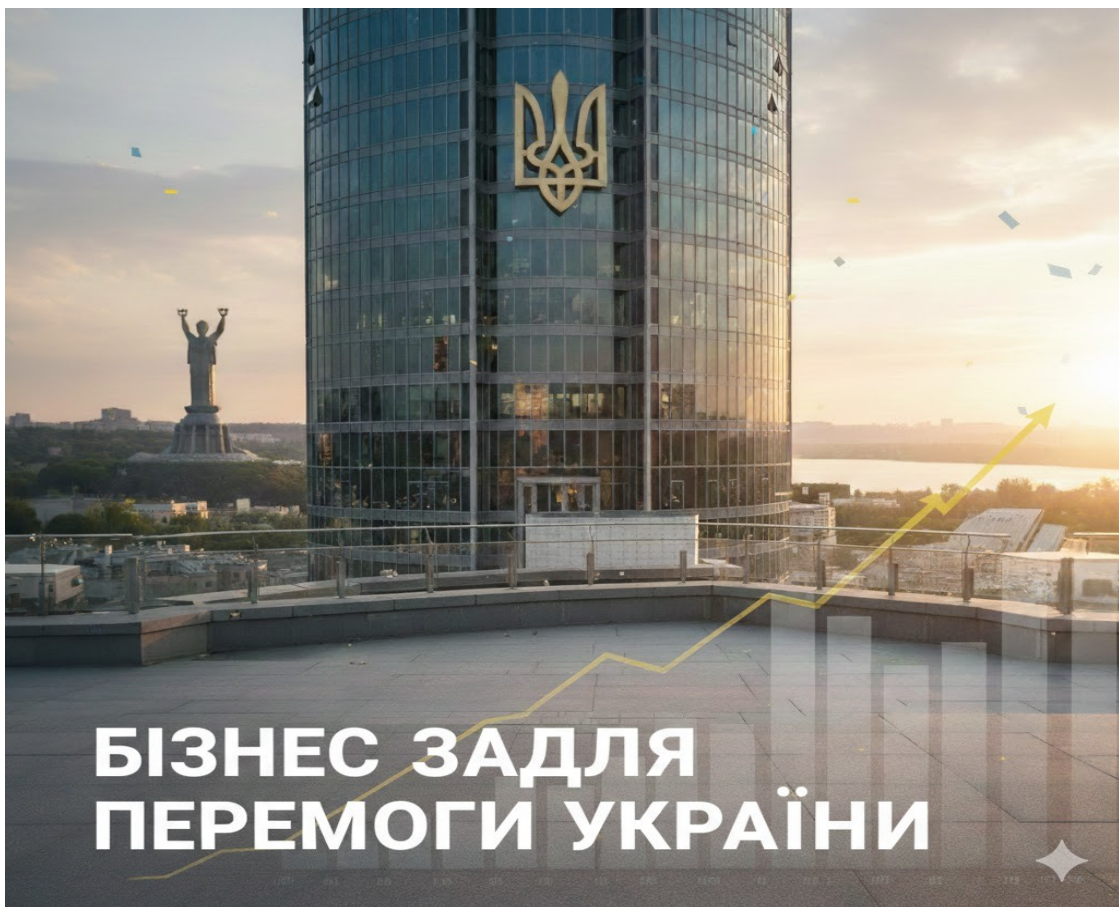


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Рада директорів ЗФПО Одеської області
Методична комісія викладачів економіки та фінансів
ЗФПО Одеської області



Матеріали

VI Щорічного конкурсу студентських творчих бізнес-розробок
серед закладів фахової передвищої освіти Одеської області на
тему «Бізнес задля перемоги України»

(18 грудня 2025 р., м. Одеса)



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Рада директорів ЗФПО Одеської області
Методична комісія викладачів економіки та фінансів ЗФПО
Одеської області



БІЗНЕС ЗАДЛЯ ПЕРЕМОГИ УКРАЇНИ

Матеріали

VI Щорічного конкурсу студентських творчих бізнес-розробок
серед закладів фахової передвищої освіти Одеської області на
тему «Бізнес задля перемоги України»

(18 грудня 2025 р., м. Одеса)

Бібліотека
Методичної комісії викладачів економіки та фінансів
ЗФПО Одеської області



Бізнес задля Перемоги України//Матеріали VI Щорічного конкурсу студентських творчих бізнес-розробок серед закладів фахової передвищої освіти Одеської області від 18 грудня 2025 р., м. Одеса: збірник доповідей/ упоряд. Новікова В.О., за заг. редакцією Єни Л.М.- Одеса, 2025. – 165 с.

Рекомендовано обласною методичною комісією викладачів економіки та фінансів ЗФПО Одеської області.

Упорядник:

Новікова Вікторія Олександрівна, кваліфікаційна категорія «викладач вищої категорії» Відокремленого структурного підрозділу «Ананьївський аграрно-економічний фаховий коледж Уманського національного університету»

Матеріали VI Щорічного конкурсу студентських творчих бізнес-розробок серед закладів фахової передвищої освіти Одеської області за темою «Бізнес задля Перемоги України» присвячено інформуванню здобувачів фахової передвищої освіти щодо актуальності пошуку нових бізнес-ідей, їх формуванню у бізнес-проекти та бізнес-плани, і шляхів їх реалізації через стартапи задля пришвидшення Перемоги та відновлення української економіки під час воєнного стану та післявоєнні роки, які приведуть до якісних змін та оновлення економіки країни; а також – формування креативності та інноваційності у здобувачів освіти, озброєння усіх учасників освітнього процесу світовими принципами бізнес-мислення.

Усі матеріали збірника подаються в редакції авторів (збережено стилістику, орфографію та мову). Відповідальність за правдивість фактів, цитат, власних імен та інших даних несуть автори.

© Організаційний комітет методичної комісії викладачів економіки та фінансів ЗФПО Одеської області, 2025

© Одеса, 2025



Ксенія ЛІЩЕНКО

ВСП «Ананьївський аграрно-економічний
фаховий коледж УНУ»

Керівники:

Шалар В. І., спеціаліст вищої категорії,
викладач-методист;

Рирмак Г. І., спеціаліст вищої категорії,
викладач-методист.

БІЗНЕС-ПЛАН РЕСТОРАН «АЛЕКСІЯ»

ВСТУП

Заклади сфери обслуговування споживачів — це організаційні одиниці, які виробляють, реалізують та організовують споживання кулінарної продукції, а також можуть створювати умови для дозвілля. До них належать ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні, буфети та інші підприємства, які надають послуги з харчування та організації відпочинку.

Під час воєнного стану робота закладів сфери обслуговування споживачів (ресторани, кафе, бари тощо) підпорядковується загальним правилам, але з урахуванням специфічних обмежень та вимог, встановлених законодавством та місцевою владою, які можуть стосуватися комендантської години, правил безпеки, санітарних норм. Заклади працюють в різних форматах: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбіновані методи, а також впроваджують послугу з доставкою або «на винос».

Ресторан «АЛЕКСІЯ» планується розмістити у центрі м. Ананьїв, Одеської області і він буде відрізнятися від інших закладів сфери обслуговування споживачів своїм широким асортиментом страв, напоїв і послуг, а також тим, що він на постійній основі буде займатися приготуванням їжі для військовослужбовців разом із волонтерською організацією.

Для створення нового ресторану ми використовуємо приміщення, яке є у власності засновників.

При цьому, будемо мати наступні плюси:

- ми не витрачаємо коштів на купівлю приміщення;
- приміщення може стати заставою, якщо буде потрібно одержати кредит на розвиток свого бізнесу.

ФІНАНСУВАННЯ ПРОЄКТУ

Початковий капітал: 1 200 000 грн.

Ремонт і декор: 350 000 – сучасний дизайн у стилі української автентики.

Кухонне обладнання: 400 000 грн – професійні плити, холодильник, кавомашини, витяжки.



Меблі та декор залу: 200 00 грн – дерев’яні меблі, посуд, текстиль.

Реклама й оборотні кошти: 250 00 грн – промо-кампанія, зарплати, продукти, податки.

Джерела: власні кошти (60%) + інвестиції/кредит (40%)

КОНЦЕПЦІЯ ТА ПОПИТ

Ресторан «АЛЕКСІЯ» - це сучасний український заклад, що поєднує автентичні традиції з новітніми гастрономічними тенденціями. Створюємо атмосферу домашнього затишку та українського духу, через справжні страви у сучасній подачі.

По вечорах заклад може обслуговувати окремих відвідувачів і проводити банкетні.

В денний час під час військового стану ресторан працює у волонтерському русі. Формує харчування військовослужбовцям, що передбачає видачу індивідуальних раціонів (сухпайків).

КОМАНДА ПРОФЕСІОНАЛІВ:

18 спеціалістів з чітким розподілом обов’язків та системою мотивації

Кулінарна команда: шеф-кухар, су-шеф, 3 кухари, 2 помічники.

Сервіс: адміністратор, 4 офіціанти, 2 бармени.

Управління: директор, маркетолог, прибиральниця, охоронець.

Зарплатний фонд: - 259 000 грн/міс (передбачено тренінги з сервісу та комунікації з клієнтами)

ПЕРСОНАЛ

Табл.1

Посада	Кількість	Зарплата (міс.)	Зарплата (рік.)
Шеф кухар	1	20 000 грн.	240 000 грн.
Кухарі	3	12 000 грн.	432 000 грн.
Помічники кухара	2	11 000 грн.	264 000 грн.
Су-шеф	1	12 000 грн.	144 000 грн.
Адміністратор	1	25 000 грн.	300 000 грн.
Офіціант	4	11 000 грн.	528 000 грн.
Бармен	2	11 000 грн.	264 000 грн.
Керівник	1	40 000 грн.	480 000 грн.
Маркетолог	1	20 000 грн.	240 000 грн.
Прибиральниця	1	9 000 грн.	108 000 грн.
Охоронець	1	9 000 грн.	108 000 грн.
Усього:	18	259 000 грн	3 108 000 грн.



МЕНЮ:

Перші страви: український борщ, грибна юшка, курячий бульйон з домашньою локшиною, 70-85 грн.

Основні страви: вареники, деруни, голубці, печеня по-домашньому, відбивна, 80-165 грн.

Десерти: сирники зі сметаною, медівник, штрудель з вишнею, 80-95 грн.

МАРКЕТИНГОВА СТРАТЕГІЯ – комплекс заходів для залучення, утримання клієнтів та збільшення прибутку, що включає аналіз цільової аудиторії, формування унікальної пропозиції та брендингу, використання онлайн і офлайн каналів просування, а також постійну роботу над сервісом і лояльністю гостей.

Акції: знижки на день народження, дегустаційні вечори, майстер-класи.

Лояльність: програма для постійних клієнтів з накопленням бонусів.

КОНКУРЕНТНА ПРОПОЗИЦІЯ

Наші переваги:

- Співпраця ресторану з волонтерською організацією на підтримку ЗСУ;
- Сучасна інтерпретація традицій;
- Автентичний інтер'єр з дерева й вишивки;
- Унікальні рецепти шеф-кухаря;
- Демократичні ціни;
- Сімейна атмосфера.

УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ

- Постійне оновлення меню;
- Активна реклама й промо;
- Гнучка цінова політика;
- Контроль собівартості;
- Сезонні акції для клієнтів;

Основні конкуренти: «Гопак», «Шинок», «Козацька рада». Ми виділяємось автентичністю з сучасним підходом.

РИЗИКИ

- **безпекові загрози** (обстріли, руйнування),
- **економічні проблеми** (зростання витрат, падіння попиту, інфляція),
- **операційні труднощі** (відключення світла, перебої з постачанням),
- **персонал-пов'язані ризики** (стрес, мобілізація, відтік кадрів),
- **юридичні ризики** (зміна законодавства, податковий тиск),
- **репутаційні ризики** (негативні відгуки, втрата довіри).

ФІНАНСОВА ПЕРСПЕКТИВА

Дохід/місяць: 400-450 тис. грн при 80-100 гостях щодня.

Витрати/місяць: зарплати, продукти, комунальні, розраховані детально.

Чистий прибуток: 150-200 тис. грн/місяць після всіх витрат.

Окупність: 8-10 місяців стабільної роботи.

Розвиток: після року успішної роботи – відкриття другої локації або розвиток франшизи «Алексія»



ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Розробка бізнес-плану ресторану «АЛЕКСІЯ» надає можливість глибокого аналізу ринку, чіткої концепції, детальних фінансових розрахунків та оцінки ризиків для залучення інвестиції та забезпечення прибутковості.

Відкриття такого типу ресторану дозволить побудувати індивідуальний підхід до відвідувачів: автоматизацію доставки та приготування їжі «на виніс»; тісну співпрацю з постачальниками; закупівлю продукції за найкращими цінами; працю колективу, як єдине ціле; аналіз продажів та гнучкі методи оптимізації меню; створити гнучку мотиваційну систему управління персоналом.

Для успішної діяльності ресторану в умовах військового стану бажано залучити українських або закордонних потенційних інвесторів; отримати банківський кредит; планувати стійкий розвиток волонтерського руху за допомогою професіоналів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Браян Лара, Голл Роуз Бізнес для початківців, Видавництво: Книголав 2020р.;
2. Гой І. В., Смелянська Т. П. Підприємництво, Видавництво: Центр навчальної літератури 2023 р.;
3. Должанський І. З., Заагорна Т. О. Бізнес-план: Технологія розробки, Видавництво Центр учбової літератури, 2020 р., стор. 384;
4. Македон В. В. Бізнес-планування, Видавництво: Центр учбової літератури 2020 р., стор. 236;
5. Мельников А. М., Коваленко О. А., Пундяк Н. Б. Основи організації бізнесу, Видавництво: Центр навчальної літератури 2023 р.



VI Щорічний обласний конкурс студентських творчих бізнес-розробок за темою
“Бізнес задля перемоги України”



Софія ПТУХА

ВСП «Аграрно-економічний фаховий коледж
УНУ»

Керівник:

Молошник Н. В., спеціаліст вищої категорії

СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНА ПІДТРИМКА ЦИВІЛЬНИХ ТА ВІЙСЬКОВИХ У ПЕРІОД ВІЙНИ. ПСИХОЛОГІЧНИЙ ШТАБ ДОПОМОГИ

Соціально-психологічна підтримка є важливим комплексом заходів, спрямованих на стабілізацію емоційного стану людини та допомогу в подоланні наслідків стресу. В умовах війни вона має стратегічне значення, оскільки сприяє збереженню психологічного здоров'я військових, їхніх родин, внутрішньо переміщених осіб та цивільного населення. Психологічна допомога включає кризові інтервенції, індивідуальну та групову терапію, арт-терапію, консультації, реабілітаційні та освітні програми.

В Одесі діє розгалужена мережа центрів підтримки, серед яких Veterans HUB Odesa, Центр соціальної підтримки «Нове Небо» та ГО «Десяте квітня». Ці організації надають широкий спектр послуг: психологічні консультації, арт-терапевтичні заняття, тренінги, культурні та освітні заходи, допомогу людям із залежностями та соціально вразливим групам. Вони сприяють адаптації ветеранів до мирного життя, допомагають переселенцям та родинам військових.

Важливу роль у розвитку системи соціально-психологічної допомоги відіграє український бізнес, який підтримує реабілітаційні центри, забезпечує робочі місця військовим та ВПО, долучається до благодійних ініціатив. Попри значні успіхи, у сфері існують проблеми: нестача фахівців, високе навантаження, недостатнє фінансування та поширена стигма щодо психологічної допомоги серед військових.

Ефективна психологічна підтримка є ключовою умовою стійкості суспільства. Вона допомагає людям відновлювати внутрішній баланс, сприяє поверненню до повноцінного життя та посилює загальну готовність країни протистояти викликам воєнного часу.

Список використаних джерел

1. Veterans HUB Odesa — офіційні інформаційні матеріали.
2. Центр соціальної підтримки «Нове Небо» — інформаційні ресурси організації.
3. ГО «Десяте квітня» — офіційні дані про діяльність.
4. ДСТУ 8302:2015. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання.



VI Щорічний обласний конкурс студентських творчих бізнес-розробок за темою
“Бізнес задля перемоги України”
