

Київський національний торговельно-економічний університет

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

БІЗНЕС ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ФОРМАТУ «MEAT FOOD» У МІСТІ КИЄВІ

Студента 2 курсу, 5 м групи
спеціальності 181
«Харчові технології»
спеціалізації
«Ресторанні технології та
бізнес»

Авраменко
Миколи Володимировича

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Ткачук Тетяна
Михайлівна

підпис керівника

Науковий консультант
д.т.н., проф.

Піддубний Володимир
Антонович

підпис консультанта

Гарант освітньої
програми
д.т.н., проф.

Федорова Діна
Володимирівна

підпис

Київ 2020

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	9
1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера	9
1.2. Організаційний план	18
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ	21
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції	21
2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності	23
2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції	34
РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ	38
3.1. Бюджет. Термін окупності	38
3.2. Програма розвитку	50
ВИСНОВКИ	54
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	57
ДОДАТКИ	64

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанний бізнес є сферою економіки, що динамічно розвивається. Вона спрямована на задоволення потреб різних сегментів споживачів. Підприємства ресторанного бізнесу вирішують певні глобальні соціальні, економічні завдання регіону, країни і світового співтовариства.

Збільшення ділової активності і купівельної спроможності населення призвело до значного зростання кількості підприємств ресторанного бізнесу у 2017-2019 р.р. Прискорений ритм життя, змушує найбільш платоспроможну частину працездатних громадян харчуватися поза власної оселі. Заклади ресторанного господарства покликані забезпечити населення необхідною якісною кулінарною продукцією, стандартними послугами та сервісом.

У ресторанному бізнесі існує тренд до створення нішових ресторанів, одним з яких є ресторани формату «Meat food». Ринок ресторанного бізнесу України є об'єктом дослідження багатьох вітчизняних і зарубіжних економістів. Зокрема можна виділити праці таких вчених, як В. Архіпов, Н. Кабушкин, О. Назаров, М. Меркулов М., О. Курочкіна О., М. Мальська, О. Яшина, Т. Шталь, О. Кот, А. Дядін та ін.

Мета випускної кваліфікаційної роботи – за результатами комплексу організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів та з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проект об'єкта ресторанного бізнесу.

Завдання кваліфікаційної роботи:

- визначити локацію, неймінг та атмосферу закладу;
- розробити організаційний план;
- розробити концептуальне меню та план випуску продукції;
- спланувати організацію виробництва з урахуванням енергоефективності;
- розробити систему контролю якості та безпечності ресторанної

продукції;

- спланувати бюджет та термін окупності ресторану;
- запропонувати програму розвитку ресторану.

Об’єкт дослідження – процес бізнес-проекування об’єкта ресторанного бізнесу за визначеним форматом

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства

Інформаційна база дослідження: дані державної служби статистики України, підручники та методичні посібники, джерела з мережі Інтернет та наукові статті.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

Ресторанний бізнес в Україні представлений безліччю ресторанів різних форматів. Одні з них орієнтовані на високий ціновий сегмент, інші на середній, а решта націлені на низький ціновий сегмент. Також вони відрізняються за концептуальним меню страв, дизайном інтер'єру, форматом функціонування тощо.

Для проектування закладу ресторанного бізнесу доцільно здійснити моніторинг стану та розвитку ринку ресторанних послуг у місті Києві (рис.1.1).



Рис. 1.1. Кількість закладів ресторанного бізнесу у місті Києві станом на 2019 р.

Джерело: побудовано автором на основі [33,45]

Таким чином, станом на кінець 2019 року зафіксовано функціонування 1850 ресторанів, що на 30 закладів більше, ніж у попередньому році. Разом з тим, аналізуючи статистичні дані стану ринку ресторанних послуг у 2020 році, спостерігаємо катастрофічний спад розвитку підприємств, що зумовлено, у першу чергу, негативним впливом світової пандемії COVID-19. До наслідків

пандемії підприємства ресторанного бізнесу виявились не готові, а тому більшість з них перестали функціонувати ще під час першої хвилі.

Разом з тим, сучасні зовнішні умови функціонування ринку ресторанних послуг призвели до пошуку нових концептів, форматів закладів та появи нових смакових потреб споживачів, що і обумовило актуальність проектування закладу формату «Meat food».

Обґрунтовуючи локацію для проектного ресторану формату «Meat food», варто враховувати, що обрання вигідного місця для розташування закладу є важливим критерієм успіху для організації ресторанного бізнесу. Цей аспект можна віднести практично до всіх форматів закладів ресторанного господарства, незалежно від цінової категорії. Разом з тим, критерії вибору місця будуть відрізнятися для різних типів ресторанів. Умовно, правила вибору місця для підприємств ресторанного господарства можна поділити на дві категорії. Перша категорія - це місця для демократичних концепцій у всіх аспектах, друга - місця для дорогих і модних закладів.

Доцільно проаналізувати динаміку розвитку закладів ресторанного бізнесу міста Києва за районним поділом.

При проведенні аналізу територіальних відмінностей ресторанного господарства м. Києва у розрізі районів визначено, що лідерами є:

- 1) за кількістю закладів (юр.осіб) - Шевченківський, Печерський, Солом'янський, Дніпровський, Голосіївський райони м. Києва;
- 2) за кількістю посадкових місць – Шевченківський, Печерський, Дарницький, Дніпровський, Оболонський;
- 3) за товарооборотом (тис грн) – Шевченківський, Печерський, Дніпровський, Голосіївський, Оболонський [3,4].

Отже, можна констатувати, що безумовними лідерами у сфері ресторанного бізнесу за вищевизначеними критеріями є Шевченківський та Печерський район м. Києва.

На підставі вищезазначених результатів досліджень та, зважаючи на факт більшої чисельності населення у Шевченківському районі порівняно з Печерським, обираємо його як потенційне місце розташування проєктованого закладу формату «Meat food».

Шевченківський район – один з центральних районів столиці. Район межує на сході – з Печерським, на заході – зі Святошинським, на півночі – з Подільським, на півдні – з Солом'янським, на південному сході – з Голосіївським районами Києва. Тут збереглися найцінніші історико-архітектурні та культурні пам'ятки – Золоті Ворота, Софіївський Собор (який, у свою чергу, внесено до Списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО), Володимирський Собор, Покровський монастир, Михайлівський Собор та інші [8].

Для визначення місця розташування ресторану формату «Meat food» у місті Києві необхідно визначитись з цільовою аудиторією.

За даними діючих ресторанів м. Київ була проведена вибірка даних щодо постійних відвідувачів м'ясних ресторанів. Співвідношення жінок та чоловіків серед споживачів закладів формату «Meat food» наведено на рис.1.2.

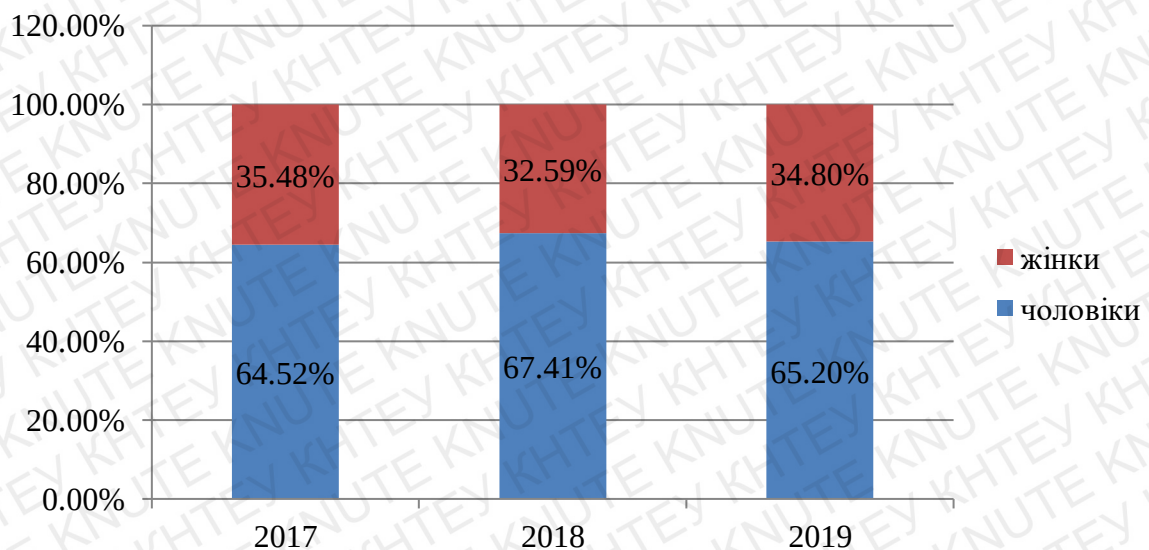


Рис. 1.2. Співвідношення жінок та чоловіків серед споживачів ресторанів формату «Meat food», м. Київ

Джерело: побудовано автором

Як бачимо, основними клієнтами ресторанів вищезазначеного формату є чоловіки, частка яких складає приблизно 65%.

Проведемо сегментацію клієнтів ресторанів формату «Meat food» за віком (рис.1.3).

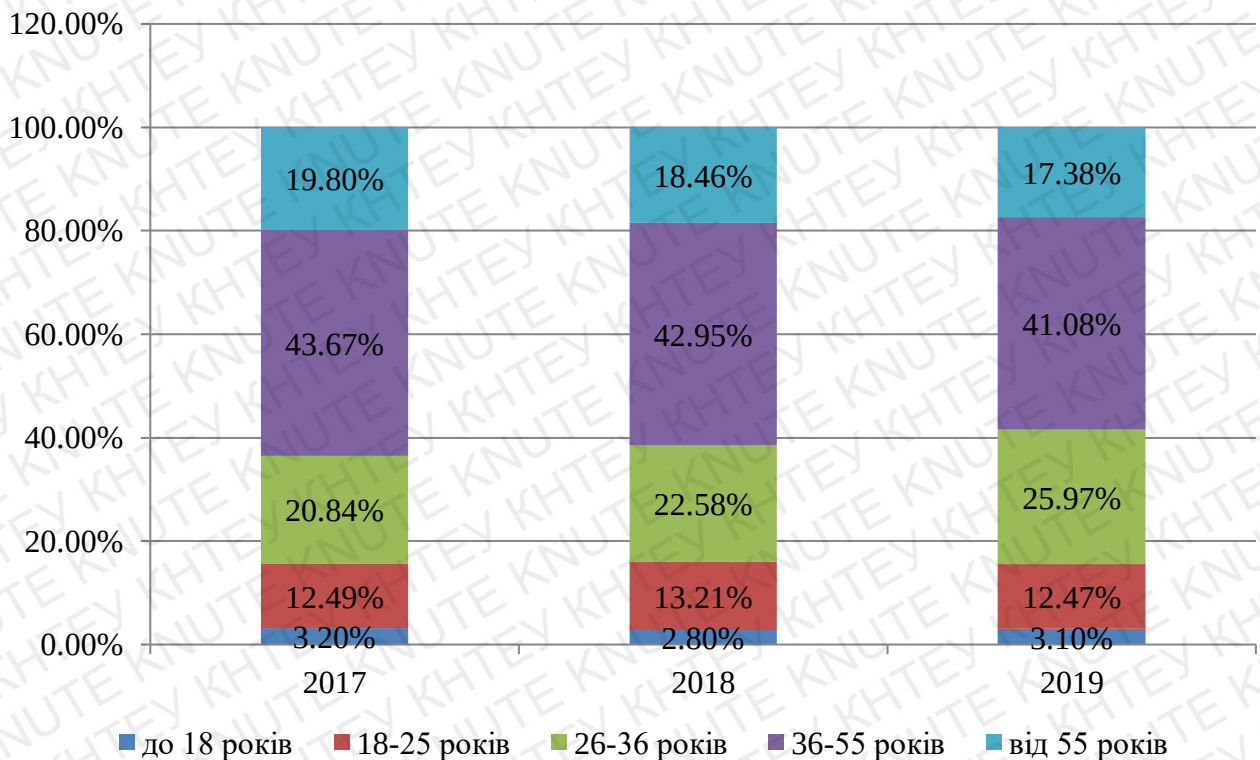


Рис. 1.3. Вікова сегментація споживачів ресторанів формату «Meat food», м. Київ

Джерело: побудовано автором

З рис.1.3 бачимо, що найбільше клієнтів віком від 36 до 55 років, але також вагома частка відвідувачів від 25 до 36 років та від 55 років. Гості ресторану віком від 30 до 55 років це переважно сімейні, працюючі та мають дітей.

Проведемо дослідження доходів цільової аудиторії (рис.1.4).

Отже, клієнтами ресторанів формату «Meat food» за критерієм дохідності є споживачі з рівнем доходів від 10 тис.грн., тобто з середнім та високим рівнями доходів.

Узагальнимо сегмент цільової аудиторії проектного ресторану: чоловіки віком від 30 до 55 років з рівнем доходів від 10 тис.грн. на місяць.

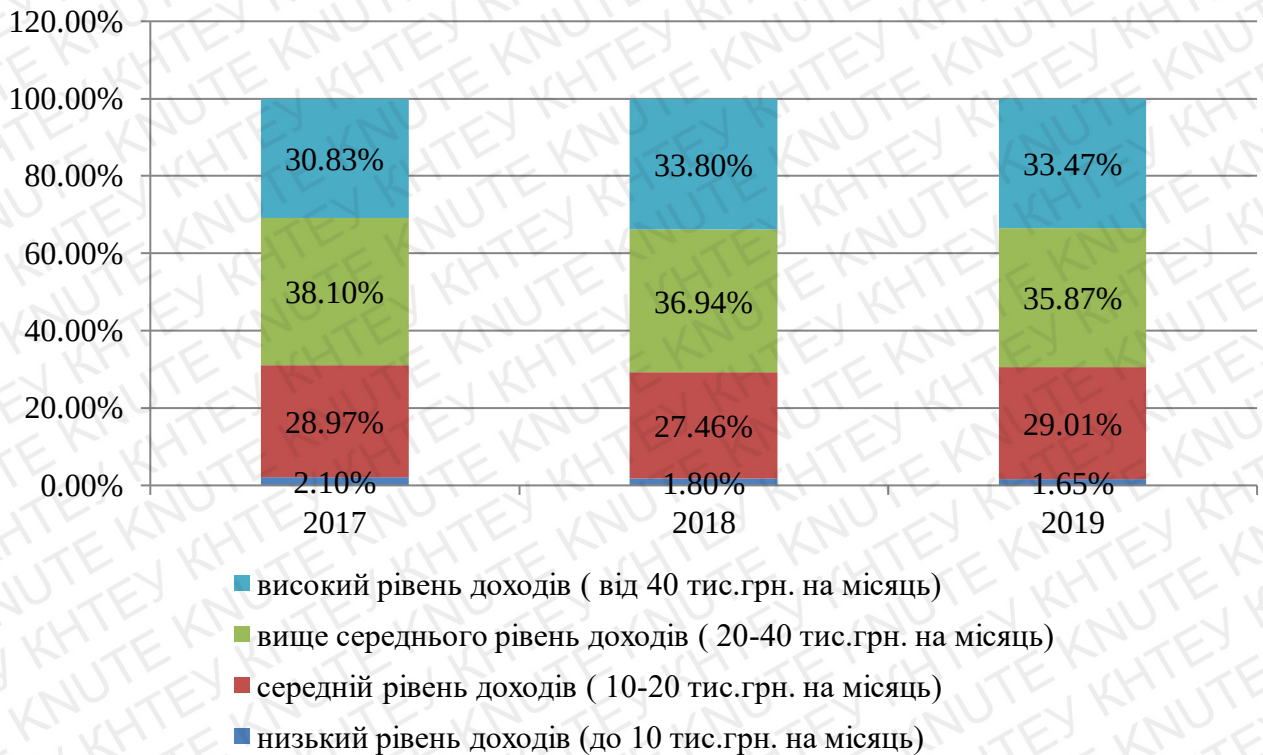


Рис. 1.4. Сегментація споживачів ресторанів формату «Meat food» за рівнем доходів, м. Київ

Джерело: побудовано автором

Визначивши пріоритети щодо розташування ресторану, здійснено аналіз існуючих пропозицій оренди комерційних площ на ринку нерухомості у Шевченківському районі. Встановлено можливість оренди приміщення загальною площею 386 м² за адресою: вулиця Велик Житомирська, 6/11 (рис. 1.4).

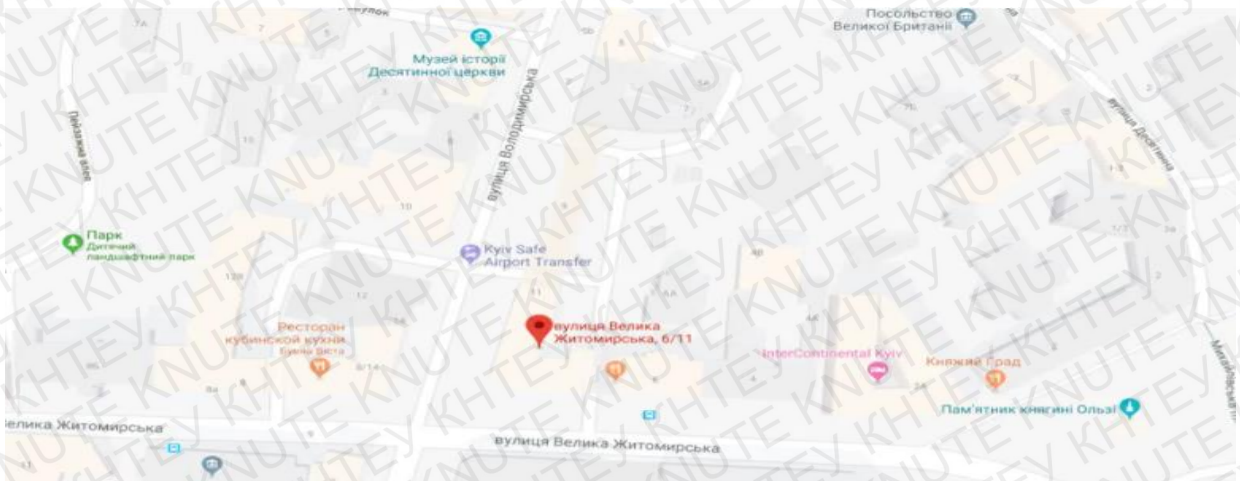


Рис.1.4. Потенційна локація ресторану формату «Meat food» в м. Київ

Джерело: побудовано автором

Отже, за результатами моніторингу потреб цільового сегменту ринку встановлено актуальність проектування ресторану на цій локації. Формат закладу – демократичний, модний (стильний), сучасний ресторан з широким асортиментом м'ясних страв, демократичними цінами та високим рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 300-700 грн. Конкурентними перевагами такого концепту є:

- ексклюзивне концептуальне меню, в якому представлено широкий спектр українських страв;
- якість, свіжість і натуральність страв, які приготовані з локальної сировини, значна частка сировини з фермерських господарств;
- наявність сніданків та бізнес-ланчів;
- ексклюзивний дизайн залу з використанням українсько-етнічних елементів декору.

У Шевченківському районі достатньо велика кількість закладів ресторанного бізнесу. Разом з тим, аналізуємо діяльність закладів, які знаходяться найближче до потенційного місця розташування проектного закладу. Зокрема, це ресторани «Чорне поросся», «Монако», «Княжий град» [50-57].

Характеристику основних конкурентів, які розміщені найближче від місця проектування нового закладу ресторанного господарства наводимо в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Аналіз потенційних конкурентів в ареалі діяльності проектного закладу ресторанного господарства формату «Meat Food»

<i>Назва закладу</i>	<i>Адреса</i>	<i>Середній чек, грн</i>	<i>Сервіс</i>	<i>Кухня</i>	<i>Режим роботи, год</i>
1	2	3	4	5	6
Ресторан «Чорне поросся»	вул.Велика Житомирська, 8/14	650	Обслуговування у закладі банкетна зала, літня тераса, дитяче меню, система знижок, кейтеринг	Українська, представлено переважно асортиментом м'ясних страв	11.00-23.00

Ресторан «Монако»	вул.Велика Житомирська, 20А	1600	Обслуговування у закладі, на виніс, доставка	середземном орська	11.00- 22.00
Ресторан «Княжий град»	вул.Велика Житомирська, 2	2100	Обслуговування офіціантами, банкетна зала, літня тераса, паркувальний майданчик	українська	10.00- 22.30

Джерело: [Error! Reference source not found.;59;60]

Складемо багатокутник конкурентоспроможності потенційних конкурентів ресторану формату «Meat Food» в м. Київ (рис.1.5).



Рис. 1.5. Критеріальне оцінювання закладів-конкурентів проєктованого ресторану

Джерело: побудовано автором

З приведеного рис.1.5 бачимо, що широкий асортимент м'ясних страв не представляє жодний ресторан, найкращі конкурентні позиції має ресторан Княжий град, а ресторан Монако на даний час має велику кількість негативних відгуків щодо якості страв та обслуговування клієнтів.

Отже, в м. Київ, в районі вул.. Житомирська існують потенційні конкуренти для ресторану формату «Meat Food», проте немає жодного

ресторану, в якому в меню є широкий асортимент м'ясних страв. Тому, вважаємо за доцільне розміщувати ресторанний заклад за визначеною адресою.

Неймінг ресторану - це професійний процес розробки ефективного, милозвучно і запам'ятовується назви для вашого культового закладу. Неймінг є основою ідентифікаційної стратегії ресторану, так само як будь-якого іншого товарного або корпоративного бренду. З цією метою було проведено порівняльний семантичний аналіз назв закладів, які функціонують на ринку ресторанних послуг м. Києва. За результатами аналізу визначено, 75% усіх закладів мають англomовні назви і доцільно використовувати діапазон символів у кількості від 10 до 20 та кількості слів у назві від 2 од. [25,33].

Тому для нейму проєктованого закладу доцільно обрати англomовну назву. Пропонована назва закладу – «BeeFFood».

Логотип закладу представлено на рисунку 1.6.



Рис. 1.6. Логотип проєктованого ресторану «BeeFFood»

Проектований ресторан пропонує досить широкий асортимент м'ясних страв, близько 50% з яких готуються за оригінальними рецептами.

При проектуванні закладу відходимо від стереотипів оформлення м'ясних ресторанів. Заплановано лише один зал без виокремлення VIP-кімнат, з великими вікнами-вітринами та інтегрованими у простір конструктивними елементами. Зал зоновано завдяки меблям, зокрема диванами з високими

спинками. Впродовж однієї зі стін розміщена барна стійка, оформлена декоративними деталями з перфорованого металу.

На сприйняття атмосфери закладу впливають також заплановані в інтер'єрі металеві широкі труби. Декорування стін дозволяє засоціювати схожість зі старою, закинутою фабрикою. Одна зі стін буде вкрита тонким шаром світлої фарби, яка буде знаходитись під решіткою необробленого дерева. Доповненням інтер'єру стануть шкіряні накидки.

1.2. Організаційний план

Ресторан буде надавати послуги з приготування та подачі їжі, напоїв, послуги розважального характеру. Послуги будуть надаватися кваліфікованим виробничим і обслуговуючим персоналом в умовах підвищеного комфорту і рівня матеріально-технічного оснащення в поєднанні з організацією дозвілля.

Для правового статусу нашого підприємства було вибрано товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ).

Режим роботи ресторану: з 11.00 до 00.00 без вихідних.

Функції управління діяльністю рестораном реалізуються підрозділами апарату управління і окремими працівниками, які при цьому вступають в економічні, організаційні, соціальні, психологічні та інші відносини один з одним. Організаційні відносини, що складаються між підрозділами і працівниками апарату управління підприємства, визначають його організаційну структуру (рис.1.7).

Керівництво діяльністю підприємства буде здійснювати директор.

Директор - є матеріально-відповідальною особою, він діє від імені підприємства, представляє його інтереси в усіх підприємствах різних форм власності. За господарської діяльності укладає договори, відкриває розрахунковий рахунок у банку, видає довіреності.

Директор ресторану:

- організовує всі напрямки діяльності підприємства;

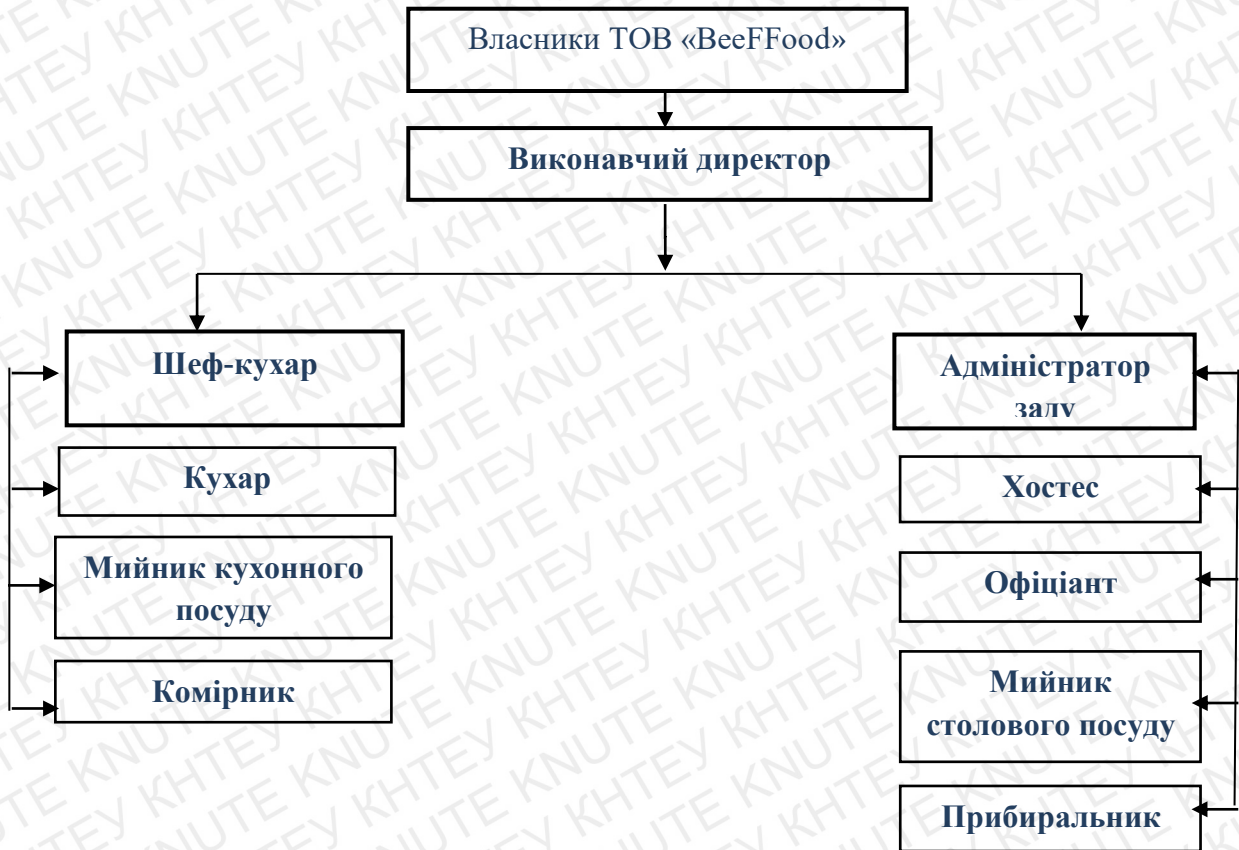


Рис. 1.7. Організаційна система управління ресторану «BeeFFood»

- несе відповідальність за фінансовий стан;
- представляє інтереси компанії в різних організаціях і представницьких органах;
- розпоряджається майном організації;
- здійснює пошук постачальників;
- укладає договори;
- забезпечує збут продукції;
- видає накази по підприємству і по особовому складу відповідно до трудового законодавства, здійснює прийом і звільнення працівників.
- застосовує заходи заохочення і стягнення на співробітників організації.

Шеф-кухар здійснює керівництво виробничо-господарською діяльністю; складає заявки на необхідні продовольчі товари, напівфабрикати і сировину; веде постійний контроль над технологією приготування їжі, нормами закладки

сировини; здійснює розстановку кухарів та інших працівників виробництва; проводить бракераж готової їжі.

Адміністратор керує всією роботою обслуговуючого персоналу торгових приміщень; стежить за виконанням ними правил обслуговування відвідувачів; забезпечує контроль за збереженням матеріальних цінностей; консультує відвідувачів з питань, що стосуються послуг, що надаються; вживає заходів щодо запобігання і ліквідації конфліктних ситуацій.

Відповідно до даних внутрішньої управлінської інформації за складом відповідно до функціонального призначення можна виділити наступні категорії працівників проектного закладу:

- Адміністративно-управлінський персонал (керівники та спеціалісти – директор, адміністратор, шеф-кухар);
- Операційний персонал (оперативний та обслуговуючий персонал – кухарі, офіціанти, прибиральниця та інші).

Варто відмітити, що кожна категорія персоналу має виконувати властиві відповідні посаді функції. Робота окремих працівників має визначатися правилами, які сформовані керівником шеф-кухарем (для працівників кухні) та адміністратором (для працівників залу – офіціантів).

Функцію обліку та формуванні звітів до податкової буде виконувати бухгалтер, який працюватиме на умовах аутсорсингу (домовленість за винагороду вести бухгалтерію закладу: формувати звіти до податкових органів, здійснювати нарахування заробітної плати, заповнювати реєстри обліку в програмі 1С).

Таким чином, у ході проектування було сформовано відповідну форму організаційно-правового дизайну ресторану «Just.UA», що може бути узагальнений наступним чином:

- Проведення оціночних процедур перед початком монтажних-будівельних та оздоблювальних робіт має ґрунтуватися на відповідній дозвільній документації. Вибір приміщення для відкриття ресторану є важливим етапом, який переходить у оформлення відповідних дозволів на виконання будівельних

робіт. Після подання відповідного пакету документів та отримання дозволів здійснюється визначення графіка будівельних робіт для перебладнання приміщення під ресторан.

- Для старту будь-яких робіт необхідно оформити договір довгострокової оренди комерційного приміщення з міською Шевченківською державною адміністрацією. Для укладення договору обов'язковим кроком є формування відповідної юридичної особи, яка буде діяти від імені власників проектного закладу.

- Умовно організаційний дизайн проектного ресторану представлено трьома блоками: загальноуправлінський (в особі директора); блок управління процесами приготування страв (рівень кухні); блок сервісного обслуговування та взаємодії зі споживачами (адміністративний блок).

РОЗДІЛ 2.

ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

Проектований заклад ресторанного бізнесу формату «Meat food» на 100 місць буде розташований у Шевченківському районі міста Києва за адресою вул. Велика Житомирська, 6/11 в орендованому приміщенні. На підставі маркетингових досліджень, що проведені у вищезазначеному районі, розроблено динаміку завантаженості торгівельної зали ресторану за розрахунковий день (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 100 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за 1 год (разів)	Коефіцієнт завантаження, частки од.	Кількість відвідувачів, чол.
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	60	1	0,1	10
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	60	1	0,5	50
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	60	1	0,6	60
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	60	1	0,4	40
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	100	0,6	0,6	36
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	100	0,6	0,7	42
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	120	0,5	0,8	40
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	120	0,5	0,9	45
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	120	0,5	0,8	40
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	150	0,4	0,7	28
21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	120	0,5	0,6	30
22 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	100	0,6	0,5	30
23 ⁰⁰ -24 ⁰⁰	60	1	0,2	20
Всього відвідувачів за день				471
Денна оборотність, разів				4,71

У результаті проведення розрахунків, з таблиці 2.1 визначено, що загальна кількість споживачів проектового ресторану протягом дня становить 471 особу, а оборотність місця в залі за день, відповідно, - 4,7.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Користуючись даними, наведеними в таблиці 2.1, проведено моделювання виробничого процесу. Визначено прогнозовану кількість страв для проєктованого ресторану у Шевченківському районі.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища та шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали [4].

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах ресторану «BeeFFood» представлено у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах у ресторані «BeeFFood» на 100 місць

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв, порц.
Холодні закуски	0,5	236
Гарячі закуски	0,2	94
Перші страви	0,4	188
Основні (м'ясні) страви	0,6	284
Салати	0,2	94
Гарніри	0,3	143
Солодкі страви (десерти)	0,1	47
Соуси	0,2	94
Гарячі та холодні напої	0,6	284
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	0,2	94
Алкогольні напої	0,4	188
РАЗОМ		1745

Враховуючи асортимент продукції, який характерний для проєктованого ресторану формату «Meat food», концептуальне меню (додаток Б) та прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах (табл. 2.2) розроблено розрахункове меню (виробничу програму) закладу ресторанного господарства (додаток В).

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

Виробничий процес закладу ресторанного господарства складається з наступних стадій [6]:

- розробка виробничої програми;
- формування сировинних запасів;
- зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення;
- механічне кулінарне оброблення сировини і приготування напівфабрикатів; виробництво готової кулінарної продукції;
- порціонування, оформлення, відпуск, організація споживання страв; надання інших послуг.

При подальшому проектуванні ресторану «BeeFFood» на 100 місць и необхідно обрати стратегію управління сировинними запасами. Відповідно до визначених обсягів сировинних і продуктових запасів визначено просторове, матеріально-технічне та кадрове забезпечення процесів приймання товарів, їх зберігання та відпуск. Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і відпускання включає:

- приймання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, їх розподіл за призначенням;
- складування за видами товарів, умовами і термінами зберігання;
- зберігання сировини, напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення за видами, умовами і термінами зберігання;
- відпускання сировини, напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення.

Приміщення для отримання і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначено на підставі асортименту та оптимальних обсягів напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності

технологічних процесів. Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування визначено за габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного устаткування, що працюють на ринку України. Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у додатку Г.

Сировина і напівфабрикати, які надходять на підприємство, будуть зберігатися у збірно-розбірних охолоджувальних камерах: фруктів, ягід, зелені та напоїв, молочно-жировій та гастрономії.

Для ефективного функціонування складського господарства проектового закладу необхідний персонал у складі завідуючого складом (комірник), вантажника та прибиральника. Завідуючий складом працює п'ять днів на тиждень. Він слідкує за відпусканням товарів зі складу, веде облік товарно-матеріальних цінностей за допомогою комп'ютерної програми автоматизації складського обліку „S-House”. На вихідних обов'язки завідувача складом виконує адміністратор закладу з причини низького робочого навантаження останнього в ранкові години та економії людських ресурсів.

Процес організації роботи складського господарства ресторану представлено в таблиці 2.3.

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

До складу виробничих приміщень ресторану «BeeFFood» на 100 місць будуть входити доготівельний, гарячий, холодний цех. До гарячого та холодного цехів напівфабрикати потрапляють з доготівельного цеху та складських приміщень. У складі доготівельного цеху виділено відділення для обробки овочів, фруктів і ягід.

Розрахунок кількості виробничих працівників на обробку сировини та організації технологічного процесу доготівельного цеху наведено в таблиці 2.4

Таблиця 2.3

**Організація роботи складського господарства ресторану «BeeFFood»
на 100 місць**

Заходи		Характеристика	Термін виконання	Час виконання	Виконавець
Приймання продовольчих товарів		розвантажування; приймання за кількістю і якістю; транспортування до комор та камер	відповідно до умов діяльності закладу	відповідно до графіка постачання виробничої необхідності	комірник вантажник
Складування		складування продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення відповідно до санітарних норм	відповідно до умов діяльності закладу	відповідно до графіка постачання виробничої необхідності	комірник; вантажник
Відпускання товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення до закладів тавернаного господарства за заявками		відпускання продовольчих товарів за групами; відпускання предметів матеріально-технічного забезпечення	відповідно до умов діяльності закладу	відповідно до виробничої необхідності або термінів проведення спеціальних заходів)	комірник
Санітарне обробляння та ремонт тари		санітарне обробляння тари; дрібний ремонт тари	відповідно до денного обороту тари та її видів	відповідно до виробничої доцільності та вивільнення тари	комірник
Санітарна обробка приміщень	Щоденна	миття складського устаткування та інвентаря; миття стін; підмітання та миття підлоги	відповідно до площ складських приміщень, кількості устаткування, інвентаря	відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня	прибиральник комірник вантажник
	Щотижня	миття дверей; миття опалювальних приладів (у відповідних приміщеннях); миття освітлювальних приладів; протирання немеханічного складського устаткування та підлоги під ним	відповідно до площ складських приміщень, кількості устаткування	відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня в кінці тижня	прибиральник комірник вантажник
	Щомісячний санітарний день	дезінфекція; дезінсекція	робочий день	відповідно до режиму роботи персоналу	весь персонал складського господарства
передача тари постачальникам		передача за кількістю та якістю	відповідно до обсягів тари та виробничої доцільності	відповідно до виробничої доцільності	комірник; вантажник
моніторинг постачальників		моніторинг товарних залишків; пошук джерел постачання; формування замовлень; складання угод постачання	відповідно до виробничої доцільності	відповідно до виробничої доцільності	комірник

Таблиця 2.4

**Розрахунок кількості виробничих працівників в доготівельному цеху
ресторану «BeeFFood» на 100 місць**

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	К-сть сировини, кг	К-сть людино-годин	Загальні витрати часу	Кваліфікація працівника
Обробка овочевих н/ф та зелені	Миття Очищення Нарізання	99,5	2,5	248,7	Кухар III р.
Обробка фруктів та ягід	Миття Перебирання Нарізання	35	1,8	63,0	Кухар IIIр.
Разом витрати часу				311,7	

Кількість працівників доготівельного цеху розраховано з врахуванням кількості людино-годин, які необхідні для виконання виробничої програми, тривалості робочого дня та коефіцієнта, який враховує зростання продуктивності праці [4]. За розрахунками в доготівельному цеху працюватиме 1 робітник. Враховуючі, що ресторан працюватиме без вихідних, кількість працівників становитиме 2 людини.

Устаткування в доготівельному цеху розміщуємо з урахуванням забезпечення зручності для роботи, припустимих відстаней між робітниками (табл.2.5).

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху ресторану «BeeFFood» становить 17,0 м².

Таблиця 2.5

Визначення площі доготівельного цеху ресторану «BeeFFood»

Тип	Марка	Кількість , шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м2
			довжина	ширина	
Стіл виробничий для обробки овочів	СПР-ОО	1	1200	800	0,96
Стіл виробничий з мийною ванною	C2МБП-180- 70/30	1	1800	800	1,3
Ванна мийна	1 ВМП	2	600	600	0,72
Шафа холодильна	SF55MP	1	700	700	0,49
Полички настінні дворівневі	Стандарт AISA	1	600	600	-
Стелаж виробничий	СТ	1	1200	600	0,72
Слайсер	SIRMAN TOPAZ 195	1	505	410	-
Ваги настільні порційні	CAS SW-5	1	350	210	-
Бачок для відходів	БО-600	1	600	600	0,72
Раковина для миття рук		1	500	400	0,20
Разом площа устаткування					5,11
Площа цеху					17,0

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції завершуватиметься в холодному та гарячому цехах.

Для виконання виробничої програми в гарячого цеху необхідно також здійснити розрахунок кількості персоналу. Для визначення чисельності

робітників будь-якого цеху слід розрахувати кількість людино-годин, що необхідна для виконання його виробничої програми.

Відповідно до розрахунків, середньооблікова кількість працівників гарячого цеху становить 4 людини. З врахуванням вихідних днів в гарячому цеху ресторану «BeeFFood» працюватиме 6 кухарів. Оскільки робота в гарячому цеху дуже різноманітна, там будуть працювати кухарі різної кваліфікації: 4 та 5 розряду. Роботу у цеху очолюватиме завідувач виробництвом.

Для визначення кількості працівників холодного цеху необхідно розрахувати норми часу на виробництво кожної окремої страви. Середньооблікова кількість працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху становить 1,4 особи. Отже, для роботи холодного цеху ресторану «BeeFFood» на 100 місць у Шевченківському районі потрібно 3 працівника.

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень

Використання сучасного технологічного устаткування дозволяє реалізувати виробничу програму проектного закладу ресторанного господарства при максимальній економії матеріальних та енергетичних ресурсів, використанні мінімального числа працівників і раціональному використанні виробничих площ.

Основою для підбору устаткування є : кількість сировини в партії, що обробляється за один раз; функціональність та продуктивність устаткування; вартість, енергоємність, габаритність; зручність та безпечність в експлуатації і обслуговуванні.

Для розрахунку загальної площі гарячого, холодного цехів необхідно визначитись з технологічним обладнанням, і в залежності від його габаритних розмірів, розрахувати корисну площу цеху. Підбір устаткування гарячого цеху проектного ресторану наведено в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Підбір устаткування гарячого цеху ресторану «BeeFFood»

№	Назва	Марка	К-ть одиниць , шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Стіл виробничий	RGS 120/7 – L	3	1200	700	2,52
2	Стіл виробничий з мийною ванною	RGS 160/7 P– 44	1	1600	700	1,12
3	Ванна односекційна	BM-1/600	1	600	600	0,36
4	Стелаж пересувний	СК-8/6	2	800	600	0,48
5	Рукомийник	P4*4	1	400	400	0,16
6	Ваги електронні порційні	CAS AD-5	1	350	300	-
7	Бак для відходів	-	1	400	400	-
8	Холодильна шафа	AFP-801	1	800	700	0,56
9	Пароконвектомат	ПКА-6-1/1В	1	900	870	0,78
11	Гриль подвійний на решітці	GR70E7	1	700	700	0,49
12	Марміт GN1/1	BM35E7	1	350	700	0,25
13	Блендер	ROBOT COUP- MINI MP170 34400	1	-	-	-
14	Плита електрична на 6 квадратних конфорок	PCS105E7	1	1050	700	0,74
15	Стелаж	СТ-8/6	1	800	600	0,48
17	Мікрохвильова піч	MC-1450	1	445	495	-
18	Кутер	Sirman C 6 VV CE	1	380	320	-
19	Кипятильник	GASTRORAG DK-WB-40	1	390	390	-
20	Підставка під кипятильник	RADA ППК 45/45/50H	1	450	450	0,20
Площа, яку займає устаткування м²						8,14
Площа гарячого цеху, м²						23,4

Виходячи з того, які технологічні лінії виділяються у холодному цеху та виконані розрахунки, здійснюємо підбір обладнання для кожної лінії та підраховуємо площу, яку воно буде займати. Всі розрахунки по підборі обладнання холодного цеху заносимо в таблицю 2.7.

Таблиця 2.7

Підбір устаткування для холодного цеху ресторану «BeeFFood»

№	Назва	Марка	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Стіл з охолоджувальною поверхнею	CX 15/7H	1	1500	700	1,05
2	Стіл виробничий	RGS 120/7 – L	1	1200	700	0,84
3	Ванна односекційна	BM-1/600	1	600	600	0,36
4	Стелаж пересувний	СК-8/6	1	800	600	0,48
5	Рукомийник	P4*4	1	400	400	0,16
6	Холодильна шафа	AFP-1403	1	1400	700	0,98
7	Полиця навісна для дошок	ПКД-600	1	600	350	-
8	Кухонний комбайн Kenwood (на столі)	KM 266	1	690	685	-
9	Машина для нарізання гастрономії	Lusso 22 GS	1	450	360	0,16
10	Ваги електронні порційні	CAS AD-5	2	350	300	-
11	Бачок для відходів	-	1	400		-
12	Хліборізка	Sinmag SM-302 12мм	1	600	450	
13	Блендер	ROBOT COUP-MINI MP170 34400	1	-		-
Площа, яку займає устаткування м²						4,03
Площа холодного цеху, м²						11,5

Проектування мийної кухонного та столового посуду

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду (котлів, каструль, листів та ін.), кухонного і роздавального інвентаря, інструментів. Приміщення мийної буде мати зручний зв'язок з виробничими цехами (холодним, гарячим). Розрахунок площі мийної кухонного посуду наведено у таблиці 2.8

Таблиця 2.8

Підбір устаткування мийної кухонного посуду ресторану «BeeFFood»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина для миття кухонного посуду	Проджект Т-50	1	600	600	0,36
Ванна мийна	Камік ВМ-1	2	600	600	0,72
Стелаж виробничий	STELLAR-002	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	КИЙ-В СП - 4	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	Україна АСР_100	1	300	300	0,09
Рукомийник	Україна С/С – 3	1	300	300	0,09
Площа, яку займає устаткування, м²					2,7

Площа мийної кухонного посуду склала: $S = 2,7 / 0,35 = 8 \text{ м}^2$.

У таблиці 2.9 наведено підбір та характеристику устаткування мийної столового посуду.

Таблиця 2.9

Визначення площі мийної столового посуду та сервізної ресторану «BeeFFood»

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	RADA CO-12/6Н	1	1200	600	0,72
Ванна мийна двохсекційна	RADA BB2-453-12/6Н	1	1200	600	0,72
Стелаж виробничий	RADA СК-12/6Н	1	1200	600	0,72
Посудомийна машина	MEIKO FV 250.2	1	1200	830	0,99
Рукомийник	RADA 02	1	500	500	0,25
Стіл для збирання залишків їжі	RADA COCO-12/6Н	1	1200	600	0,72
Шафа для посуду	RADA ШД 12/6Н	3	1200	600	2,16
Подріюювач відходів	Model Evolution 250	1	234	234	0,06
Площа, яку займає устаткування, м²					6,34
Площа приміщення, м²					18

Вимиті столові прибори ошпарюються кип'ятком і обсушуються на повітрі. Вологий посуд протирається чистими рушниками. В кінці робочого дня виконується дезинфекція столового посуду і приборів 0,2%-ним розчином хлорного вапна, або 0,2%-ним розчином хлораміну, або 0,1%-ним розчином гіпохлориту кальцію при температурі не нижче 50°C протягом 10 хвилин.

У сервізній зберігають видають офіціантам столовий посуд із порцеляни, скла, металу, а також столових наборів. Сервізну обладнують шафами зі скляними дверцятами, підвісними полицями, стелажми, прилавком для видачі посуду. Посуд розміщують за видами - окремо з порцеляни, скла, кришталю, металу; столові набори - в ящиках з відділеннями для ножів, виделок і ложок. Посуд ставлять так, щоб його було зручно брати.

На підставі вищезазначеного узагальнюємо розрахунок площ складських приміщень проєктованого ресторану «BeeFFood» (додаток Д).

До складу приміщень для організації сервізного процесу входять: вестибюль, гардероб, санвузли, торговельний зал, приміщення для офіціантів тощо (табл. 2.10).

Таблиця 2.10

Склад і площі приміщень ресторану «BeeFFood»

	Назва приміщень	Площа, м ²
Приміщення для споживачів		
1	Торговельна зала	220
2	Вестибюль	30
3	Гардероб для відвідувачів	10
4	Санвузли для відвідувачів	24
5	Аванзал	14
Виробничі приміщення		
6	Роздаткова	6
7	Доготівельний цех	17
8	Холодний цех	24
9	Гарячий цех	12
10	Мийна столового посуду і сервізна	18
11	Мийна кухонного посуду	8
12	Приміщення зав. виробництвом	6

<i>Складські приміщення</i>		
13	Завантажувальна	8
14	Приміщення комірника	7
15	Комора сухих продуктів	8
16	Комора та мийна тари та інвентарю	6
17	Комора вино-горілчаних виробів	6
	Охолоджувальні камери	
18	молочно-жирова	5
19	фруктів, овочів, напоїв, зелені та овочевих н/ф	5
20	Білизняна	6
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>		
22	Кабінет директора	6
23	Контора	6
24	Приміщення для персоналу	6
25	Приміщення для офіціантів	7
26	Гардероб жіночий з душовими	10
27	Гардероб чоловічий з душовими	10
28	Санвузол для персоналу	6
<i>Технічні приміщення</i>		
31	Теплопункт	4
Корисна площа приміщень, м²		386

Доцільно представити кількість необхідного персоналу для проектного закладу ресторанного господарства (табл. 2.11).

Таблиця 2.11

Якісний та кількісний склад персоналу проектного ресторану «BeeFFood»

Посада	Кількість
Директор	1
Адміністратор залу	1
Хостес	1
Офіціант	10
Шеф-кухар	1
Кухарі	12
Мийник столового та кухонного посуду	4
Прибиральниця залу	2
Комірник складу	1
РАЗОМ	31

Отже, згідно даних таблиці 2.11 для безперебійної роботи проектного ресторану «BeeFFood» необхідна 31 одиниця персоналу.

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Управління якістю - це управління вимогами до якості і процесами, їх реалізують. Таким чином, управління процесами включає в себе і значну частину управління вимогами до якості, персоналу, ресурсів і фінансів

Ресторан «BeeFFood» гарантує споживачам якісне приготування їжі з продуктів високої якості; чистоту, гігієну, естетичність; чітке обслуговування (компетентність, ввічливість персоналу); особисту безпеку і безпеку майна клієнтів (безпека від кримінальної та терористичного насильства, а також пожежну, технічну, санітарну, екологічну).

Основним технологічним процесом ресторану є - приготування їжі. Обраний процес включає в себе ряд послідовних операцій по механічній і тепловій обробці продуктів (табл. 2.12).

Таблиця 2.12

Технологічний паспорт ресторану «BeeFFood»

№ п/п	Технологічний процес	Технологічна операція, вид виконуваних робіт	Найменування посади працівника, який виконує технологічний процес, операцію	Устаткування, пристрій, пристосування	Матеріали, речовини
1	2	3	4	5	6
1	Механічна кулінарна обробка	Сортування, миття, очищення, доочищення, нарізка	Кухар 4 розряд	картоплеочишувальна машина	Овочі
				Овочерізка	Овочі
				Кухонний процесор	Овочі, м'ясо, риба
				Посудомийна машина	Посуд
2	Теплова кулінарна обробка	Варка, припускання, смаження, тушкування, запікання.	Кухар 5 розряду	Плита електрична,	Овочі, м'ясо, риба
				Пательня,	Овочі, м'ясо, риба
				пароконвектомат	Овочі, м'ясо, риба

Доцільно представити основну характеристику етапів проведення контролю якості продукції та послуг у проектованому закладі наведено на рис.

2.1.



Рис. 2.1. Етапи забезпечення контролю якості та безпечності ресторанної продукції проектного закладу

Джерело: систематизовано автором на основі [57, 58] .

Система якості продукції пректованого ресторану повинна відповідати таким основним принципам [2]:

- особисту участь і відповідальність керівника в роботах по забезпеченню якості продукції;
- наявність чіткого планування в області якості;
- чіткий розподіл відповідальності та повноважень на кожен вид діяльності, що забезпечує реалізацію плану підприємства в області якості;
- визначення витрат по забезпеченню якості продукції;
- забезпечення безпеки продукції, робіт, послуг для споживача і навколишнього середовища;
- стимулювання розвитку робіт з поліпшення якості;
- систематичне вдосконалення методів і засобів забезпечення і контролю якості.

Якість продукції формується на стадії розробки продукції і закладається в нормативну документацію, забезпечується на стадії виробництва і підтримується на стадії зберігання, транспортування і реалізації, а також залежить від багатьох факторів.

Якість кулінарної продукції в основному залежить від:

- якості основного і допоміжного сировини, його відповідності вимогам стандарту;
- правильного складання рецептури з урахуванням науково обґрунтованих норм харчування;
- застосування найбільш раціональних методів технологічної обробки, естетичного оформлення, використання сучасного обладнання.

Контроль якості продукції ресторану необхідний на всіх виробничих етапах. Потрібно створити кілька груп:

- вхідний контроль - приймання продуктів, вивчення супровідної документації, термінів придатності, відповідність заявки та доставки, повернення прострочення та ін .;

- операційний контроль - правила відпуску страв, дотримання температурних, вологісних режимів, рецептури, ваги порцій;
- приймальний і контроль якості послуг. Це останній крок перед подачею блюда гостю. Перевіряється бракераж продукції, розглядаються конфліктні ситуації (наприклад, помилка офіціанта при замовленні).

Організація контролю якості передбачає відкриті внутрішні перевірки або напрямок таємних покупців в заклад.

Найоптимальнішим вважається регулярний метод контролю: керуючий спостерігає за всіма, товаровознавець або заввиробництва приймає товар, технолог зіставляє технології приготування, шеф-кухар стежить за оформленням страв, адміністратор контролює хостес, офіціантів, прибиральниць тощо.

Оцінка якості послуг, що надаються за методом «Таємний гість» дозволить:

- поліпшити якість обслуговування гостей;
- побачити проблемні місця в роботі співробітників;
- підвищити продуктивність роботи персоналу;
- коригувати програми навчання для персоналу;
- коригувати систему мотивації співробітників

Оцінка якості обслуговування проводиться за такими параметрами:

- зовнішній вигляд співробітника;
- початок контакту;
- доброзичливість, ввічливість і активність;
- професійна компетентність (знання меню, вміння запропонувати альтернативу);
- вміння провести до-продаж;
- швидкість виконання замовлення;
- завершення контакту і прощання.

РОЗДІЛ 3.

РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

У даному питанні необхідно обґрунтувати планові інвестиційні витрати для придбання основних засобів, визначити обсяги річної амортизації, а також здійснити прогнозування операційних витрат та витрат на оплату праці.

Для оцінювання вартості інвестицій в основні засоби ресторану було використано середньоринкові ціни на різні види обладнання, які притаманні ринку ресторанних послуг. Загальна ринкова вартість придбання основних засобів складає 26,5 млн. грн. Її приймаємо за балансову первісну вартість основних засобів.

Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів проектного ресторану на 100 місць узагальнені в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Склад, структура, вартість та прогнозовані обсяги основних засобів проектного ресторану «BeeFFood»

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн. грн.
1. Будівлі (споруди)	23800,0	20	1190,00
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	1442,89	15	96,19
3. Інші	1476,26	4	369,07
Амортизація основних засобів	26719,15		1655,26

Отже, первісна вартість основних засобів проектного закладу «BeeFFood» складає 26,5 млн. грн. Річна сума обсягу амортизації становитиме 1655,26 тис.грн.

Наступним кроком є обґрунтування бюджету витрат на оплату праці. З цією метою було використано результати прогнозування чисельності персоналу

(розділ 2) та проектування організаційної структури (розділ 1). При цьому варто спрогнозувати витрати на оплату праці, а також пов'язані з ними показники відрахувань у фонди соціального страхування (Пенсійний фонд – ЄСВ, військовий збір), тощо.

Використаємо інформацію про штатний розпис та оклади і прогнозовані системи мотивації по категоріях персоналу проектного закладу (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

**Прогнозні обсяги витрат на оплату праці проектного ресторану
«BeeFFood» на 2021 рік**

№	Посада	К-ть, осіб	Зарплата (оклад на міс), грн	Річний фонд, тис.грн		Разом річний фонд оплати праці, тис.грн
				Основна з/п	Додаткова з/п	
1.	Директор	1	25000	300,0	120,0	420,0
2.	Адміністратор залу	1	15000	180,0	40,0	220,0
3.	Хостес	1	13000	156,0	24,0	180,0
4.	Офіціант	10	12000	1440,0	170,0	1610,0
5.	Шеф-кухар	1	20000	240,0	50,2	290,2
6.	Кухар	12	15000	2160,0	40,0	2200,0
7.	Мийник столового та кухонного посуду	2	8000	192,0	24,0	216,0
8.	Прибиральниця	1	10000	120,0	24,0	144,0
9.	Комірник	1	8000	96,0	15,0	111,0
Разом				4884,0	507,2	5391,2

Таким чином, річна сума обсягу витрат на оплату праці становитиме 5391,2 тис.грн.

Прогнозований обсяг відрахувань до пенсійного фонду та Державного бюджету (податки на зарплату) наведено у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Прогнозні обсяги витрат на податки на зарплату (відрахувань до пенсійного фонду та Державного бюджету) проєктованого ресторану «BeeFFood» на 2021 рік

№	Посада	Разом річний фонд оплати праці, тис.грн	Відрахування, тис.грн		Разом, тис.грн
			ЄСВ (22%)	Військовий збір (1,5%)	
1.	Директор	420,0	92,4	6,3	98,7
2.	Адміністратор залу	220,0	48,4	3,3	51,7
3.	Хостес	180,0	39,6	2,7	42,3
4.	Офіціант	1610,0	354,2	24,2	378,3
5.	Шеф-кухар	290,2	63,8	4,4	68,2
6.	Кухар	2200,0	484,0	6,5	490,5
7.	Мийник столового та кухонного посуду	216,0	47,5	3,24	50,74
8.	Прибиральниця	144,0	31,68	2,16	33,84
9.	Комірник	111,0	24,42	1,7	26,12
Разом		5391,2			1240,4

Таким чином, річна сума обсягу податкових витрат на оплату праці становитиме 1240,4 тис.грн.

Основними операційними доходами закладу будуть доходи від реалізації продукції та товарів.

Планування обсягів реалізації закладу здійснюється на основі розрахунків, що відбулися у інженерно-технологічному розділі, а саме: кількості страв, що реалізується у залі за день.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 29 днів, на рік 350 днів. Розроблені розрахунки зводимо у таблицю 3.4.

Таблиця 3.4

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та
закупних товарів проектного закладу**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн	Сума, грн	Кількість страв	Сума, тис. грн
1. Продукція власного виробництва					1958,89
1.1. Основні (м'ясні) страви	284	130,00	36920	8236	1070,7
1.2. Холодні закуски	236	80,00	18880	6844	547520
1.3. Гарячі закуски	94	100,00	9400	2726	272600
1.4. Перші страви	188	55,00	10340	5452	299860
1.5. Салати	94	88,00	8536	2726	239888
1.6. Гарніри	143	35,00	5005	4147	145145
1.7. Солодкі страви	125	45,00	5625	6125	275625
1.7. Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби	94	40,00	3760	2726	109040
1.8 Соуси.	94	25,00	2350	2726	68150
2. Закупівельна продукція					1079,38
2.1. Гарячі та холодні напої	284	45,00	12780	8236	370620
2.2. Алкогольні напої	188	130,00	2440	5452	708860
Разом					3038,27

Результати розрахунків щодо планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів проектного закладу «BeeFFood» на 2021 рік представлено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

**Планування річного обсягу товарообігу продукції власного
виробництва та купівельних товарів проектного закладу
«BeeFFood» на 2021 рік**

№ П.П.	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1	Продукція власного виробництва	1958,89	23506,68
2	Закупівельні товари	1079,38	12952,56
3	Плановий роздрібний товарообіг	3038,27	36459,24

У загальній системі показників, що характеризують ефективність діяльності закладу ресторанного господарства, що проектується, основне місце належить собівартості товарів та продукції, склад якої визначається витратами на виробництво чи придбання продукції та товарів.

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

**Собівартість реалізованої продукції проектного ресторану
на 2021 рік**

№ П.П.	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованої продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	23506,68	170	13827,46	9679,22
2.	Закупівельна продукція	12952,56	170	7619,15	1250,00
Разом за рік		36459,24			15012,63

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат розраховано та представлено у таблиці 3.7

Таблиця 3.7

Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та швидкозношуваних предметів на рік

Предмети столової білизни, посуду	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, тис. грн.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн
Порцеляновий фарфоровий посуд	100	3	300	76,00	22,80
Столові набори	100	2	200	65,00	13,00
Скатертини та серветки	100	2	200	48,00	9,60
Скляний посуд	100	3	300	42,00	12,60
Разом					58,00

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу проектового закладу представлено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу проектового ресторану
на 2021 рік**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу тис. грн	Сума зносу тис. грн
Адміністративно- управлінський персонал	5	1	1300,00	6,50
Оперативно-виробничий персонал	26	2	800,00	20,80
Разом	31			27,3

Поточні витрати на експлуатацію проектового закладу ресторанного бізнесу на плановий рік складають 244,44 тис. грн. Відповідні розрахунки поточних витрат проектового закладу за основними показниками представлено у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

**Планування поточних витрат на експлуатацію проектового
ресторану на 2021 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії	37741	2,2	83,03
2. Витрати на опалення	92	1416,2	130,29
3. Витрати води			
3.1 Холодна	1380	13,77	19,00
3.2 Гаряча	146	83	12,12
Всього			244,44

Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

Склад поточних витрат діяльності регулюється Положеннями (Стандартами) бухгалтерського обліку (ПС(БО)). Тому, поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, рекомендується угрупувати за наступними калькуляційними статтями (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Планування поточних витрат проектного закладу ресторанного господарства на плановий рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями, грн
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	15012,63
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	5391,2
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ) - Єдиний соціальний внесок - 22,0% та 1,5% - військовий збір	1240,4
Стаття 4. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ) - Витрати на амортизацію ОЗ	1655,26
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок витрати на комунальні послуги. (ПВ)	244,44
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ) - Витрати на одяг, персоналу, посуд закладу і т.д.	85,3
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	125,8
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ) - 0,05% від роздрібного товарообігу	18,2
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ) - 150 км за день*280 робочих днів у році*0,12 л на 100 км пробігу *27,0 грн за літр	136,1
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ - 0,03% від собівартості реалізованої продукції (ПВ)	4,5
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ) - витрати на тару, поштово-телефонні витрати визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізації; та інкасацію виручки – 1% від товарообігу	4696,78
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	21729,59

Таким чином, поточні витрати проектного ресторану на 2021 рік складають 21729,59 тис. грн.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний товарооборот підприємства (без урахування ПДВ) та точка беззбитковості. Розрахунки планового маржинального прибутку та порогу рентабельності узагальнені в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

**Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану
«BeeFFood» на 2021 рік**

№	Показники	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ. грн	36459,24
2	Середній процент торговельної націнки, %	170
3	Змінні витрати, у тому числі:	15166,93
3.1.	Собівартість продукції, грн	15012,63
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, грн	154,3
4	Маржинальний дохід, грн	21446,61
5	Постійні витрати та податок на прибуток, грн	12190,59
6	Прибуток, грн	9256,02
7	Рівень змінних витрат. %	25,4
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	8430,56
9	Маржинальний запас стійкості, %	76,9
10	Рентабельність товарообороту. %	25,4

Планування основних результатів діяльності проектного закладу ресторанного господарства представлено у таблиці 3.12.

Алгоритм розрахунків основних показників рентабельності проектного закладу ресторанного господарства наведений в таблиці 3.13.

Таблиця 3.12

**Планування основних результатів діяльності ресторану
«BeeFFood» на 2021 рік**

№ пор.	Показники	Разом за рік, пор. тис. грн
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	36459,24
2	Собівартість реалізованої продукції	15012,63
3	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	6716,96
4	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	14729,65
5	Фінансові витрати	-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	14729,65
7	Податок на прибуток (18%)	6562,66
8	Чистий прибуток-можливий	8166,99
9	Рентабельність операційної діяльності, %	22,4
10	Чистий прибуток-цільовий	4010,51
11	Чистий прибуток-плановий	8166,99

Таблиця 3.13

**Алгоритм розрахунку основних показників рентабельності ресторану
«BeeFFood» на 2021 рік**

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (<i>Р_{рп}</i> , %)	Рентабельність реалізованої продукції (<i>Р_{рп}</i> , %) = Чистий прибуток/Чистий дохід від реалізації продукції*100	25,4
Рентабельність поточних витрат (<i>Р_{пв}</i> , %)	Рентабельність поточних витрат (<i>Р_{пв}</i> , %) = Чистий прибуток/Обсяг поточних витрат*100	68,9
Рентабельність операційних витрат (<i>Р_{ов}</i> , %)	Рентабельність операційних витрат (<i>Р_{ов}</i> , %) = Чистий прибуток/Операційні витрати *100	42,6

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності ресторану на 100 місць упродовж наступних п'яти років.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 7 %, Рівень рентабельності складає 11 %.

Планові показники діяльності проектного закладу ресторанного господарства на перші п'ять років узагальнюємо у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

**Планування основних результатів діяльності проектного закладу
ресторанного господарства на перші п'ять років**

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	36459,24	7	4010,52	11	1655,26
2-й рік	39011,39	7	4291,25	11	1572,49
3-й рік	41742,19	7	4591,64	11	1493,87
4-й рік	44664,14	7	4913,06	11	1419,18
5-й рік	47790,63	7	5256,97	11	1348,21
Разом за 5 років	209667,59				7489,01

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід: індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності.

Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі. Розрахунки чистого приведенного доходу представлено у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом,
тис.грн**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	26719,15	5665,78	5665,78	5495,81	
2		5863,74	11529,52	5687,83	
3		6085,51	11949,25	5902,95	
4		6332,24	12417,75	6142,27	
5		6605,18	12937,42	6407,02	
Разом	26719,15	30552,45		29635,88	2916,73

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом. Здійснимо розрахунки індексу дохідності проектного закладу за наступною формулою(3.1):

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.1)$$

$$ID = 29635,88/26719,15=1,1$$

Отже, можна зробити висновки, що інвестиційний проект може бути реалізованим, у зв'язку з тим, що відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту грає допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою (3.2):

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.2)$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 30552,45 / 5 = 6110,49$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 6110,49 / 26719,15 * 100 = 22,9 \%$$

Із проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 22,9%.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту.

Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою (3.3):

$$ПО = IB \setminus ЧГП_{p,} \quad (3.3)$$

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою (3.4):

$$ПО = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.4)$$

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$\text{ПО} = 26719,15 / 6110,49 = 4,4 \text{ (роки)}$$

Показник періоду окупності для проєктованого ресторану формату «Meat food» на 100 місць у місті Київ визначено дисконтованим методом і становить 4,4 роки. Таким чином, у розробленому проєкті закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку.

3.2. Програма розвитку

Етапи реалізації проєкту відобразимо в таблиці 3.16.

У ході реалізації проєкту ресторанний заклад може зіткнутися з різними проблемами, які можуть вплинути на хід роботи. Ці ризики згруповані за такими категоріями:

1. Фінансові ризики. Ця група ризиків пов'язана з можливими проблемами цільового фінансування.
2. Виробничі ризики. Вони пов'язані з дотриманням техніки безпеки, а також з можливими збоями в роботі устаткування.
3. Ризики, пов'язані з постачанням. Це всілякі проблеми з постачанням, як на рівні постачальників, так і на рівні відділу постачання.
4. Форс-мажорні обставини. Сюди входять погодні умови, а також інші обставини, не підвладні контролю підприємства, які можуть вплинути на хід виконання роботи.

Проаналізуємо фактори ризику, що можуть вплинути на діяльність і зменшити рентабельність від здійснення власного підприємництва (табл.3.17).

Для ресторану економічна ефективність визначається сумою отриманого прибутку. Для постачальників обладнання ефективність проєкту визначається прибутком від продажу обладнання. Для орендадодавців – отриманням оплати

Таблиця 3.16

Етапи реалізації плану відкриття ресторану «BeeFFood»

Назва етапу	Період реалізації, місяці											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Аналіз ринку ресторанного бізнесу												
Реєстрація ТОВ												
Пошук та оренда нежитлового приміщення												
Поточний ремонт ресторану												
Купівля та встановлення необхідного обладнання												
Пошук та найм персоналу												
Реклама про відкриття ресторану												
Відкриття ресторану												
Рекламні заходи (веб-сайт, ведення торінок в соц.мережах)												
Здійснення виробничої діяльності ресторанного закладу												

Джерело: розроблено автором

за оренду. Для працівників кафе – економічна вигода полягає в отриманні заробітної плати. Для інвестора (він же директор ресторану та менеджер проекту) економічна вигода полягає у отриманні чистого прибутку.

Таблиця 3.17

Класифікація ризиків проекту за об'єктами, з якими пов'язано їх виникнення

№ п/п	Об'єкт	Визначення	Приклад
1	2	3	4
1	Внутрішні ризики		
1.1	Час	Для проекту створення ресторану існує ризик, що він не буде відкритий в необхідні строки	Не своєчасно буде завантажена продукція на склад
1.2	Бюджет	Ризики, пов'язані з фінансуванням Проекту, оскільки може не виправдатись прогноз щодо доходів від створення ресторану	Наприклад, ресторан не буде користуватись очікуваним попитом
1.4	Трудові ресурси та їх кваліфікація	Ризики, пов'язані з наявністю трудових ресурсів, їх структурними змінами та кваліфікацією	Провідний спеціаліст звільняється в середині проекту
2	Зовнішні ризики		
2.1	Держава	Ризики політичного, законодавчого та соціального характеру.	Прийняття неочікуваного законопроекту, що матиме вплив на ефективність реалізації проекту
2.2	Ринок	Ризики, що пов'язані з кон'юктурою ринку, конкурентною боротьбою	Поява нових конкурентів з аналогічними пропозиціями
2.3	Контрагенти	Ризики, що можуть виникнути в процесі ведення взаєморозрахунків, виконання контрактних поставок та зобов'язань і т.д.	Порушення умов договорів поставки

Джерело: розроблено автором

Доцільно відобразити напрями розвитку проектного ресторану «BeeFFood» після відкриття (рис. 3.1).

Таким чином, основними доцільними напрямами розвитку проектного ресторану «BeeFFood» після відкриття є наступні:



Відкриття лавки
локальної м'ясної
продукції при ресторані



Створення власного
сервісу доставки м'ясних
страв та напівфабрикатів
- BeeFFood delivery

Рис. 3.1. Напрями розвитку проектованого ресторану «BeeFFood»

- 1) створення власного сервісу доставки м'ясних страв та напівфабрикатів BeeFFood delivery клієнтам закладу у будь-яке місце у режимі 24/7;
- 2) відкриття лавки локальної м'ясної продукції при ресторані, яка буде орієнтована, у першу чергу, на підтримку фермерських господарств України за рахунок співпраці з фермерами щодо постачання сировини, по-друге – забезпечення якісною та свіжою продукцією заклад і, відповідно, клієнтів; по-третє – дозволить закладу отримувати прибуток, навіть якщо заклад буде зачинено через негативні зовнішні фактори впливу.

ВИСНОВКИ

Отже, за результатами розробки проекту ресторану формату «Meat food» можемо зробити наступні висновки:

1. Обґрунтовано актуальність проектування закладу формату «Meat food», яка зумовлена сучасними зовнішніми умовами функціонування ринку ресторанних послуг, пошуку нових концептів, форматів закладів та появи нових смакових потреб споживачів. За результатами ґрунтовних досліджень статистичних даних щодо загальної кількості закладів ресторанного бізнесу у місті Києві, чисельності населення міста за районним розподілом обумовлено вибір актуального місця розташування проектного закладу – Шевченківський район. Встановлено можливість оренди приміщення загальною площею 386 м² за адресою: вулиця Велика Житомирська, 6/11.

У Шевченківському районі достатньо велика кількість закладів ресторанного бізнесу. Разом з тим, проаналізовано діяльність конкурентного середовища проектного закладу, тобто підприємства, які знаходяться найближче до потенційного місця розташування проектного закладу. Зокрема, це ресторани «Монако», «Чорне порося», «Княжий град».

На підставі отриманих результатів досліджень обрано найм проектного ресторану - «BeeFFood».

Результати дослідження потенційних споживачів проектного закладу ресторанного бізнесу «BeeFFood» дозволили визначити основний сегмент відвідувачів ресторану - переважно чоловіки віком від 30 до 55 років з рівнем доходів від 10 тис.грн. Разом з тим, проєктований заклад буде орієнтуватись і на сім'ї з дітьми та туристів, які цікавляться особливостями споживання національних страв.

Визначено та обґрунтовано організаційну структуру ресторану «BeeFFood» та форму господарської діяльності – Товариство з обмеженою відповідальністю.

2. У другому розділі випускної кваліфікаційної роботи визначено базовий асортимент ресторанної продукції проектного закладу «BeeFFood», що визначатиме його унікальність та конкурентоспроможність.

Здійснено прогноз динаміки завантаженості обідньої зали проектного ресторану на 100 місць. У результаті проведення розрахунків визначено, що загальна кількість споживачів ресторану протягом дня становить 471 особу, а оборотність місця в залі за день – 4,7.

Здійснено розрахунки щодо прогнозних денних обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельної продукції проектного ресторану «BeeFFood».

Визначено структуру і площі складських приміщень проектного ресторану «BeeFFood».

Для безперебійної роботи проектного ресторану «BeeFFood» визначено необхідну кількість персоналу - 31 особа.

Запропоновано етапи впровадження принципів HACCP у діяльність проектного ресторану «BeeFFood». Виробництво продукції у проектному закладі української кухні залежить від організації адекватної системи внутрішньогосподарського контролю якості. Тому контроль якості на підприємстві виконують особи, відповідальні за підготовку та здійснення технологічного процесу виробництва і продажу продукції, а саме: завідувач виробництвом, адміністратор та працівники системи внутрішнього контролю. Визначено етапи здійснення контролю якості продукції та послуг у проектному ресторані «BeeFFood».

3. У третьому розділі випускної кваліфікаційної роботи здійснено розрахунки основних показників фінансово-господарської діяльності підприємства, зокрема:

- 1) визначено первісну вартість основних засобів проектного закладу складає 26,7 млн. грн. Річна сума обсягу амортизації становитиме 1655,26 тис.грн.;
- 2) річна сума обсягу витрат на оплату праці становитиме 5391,2 тис.грн., а річна сума обсягу податкових витрат на оплату праці становитиме 1240,4 тис.грн.

- 3) дохід від реалізації власної та закупівельної продукції на плановий 2021 рік становитиме 36459,24 тис. грн., а собівартість - 15012,63 тис. грн
- 4) поточні витрати проектного закладу ресторанного бізнесу на плановий рік складають 21729,59 тис. грн.
- 5) плановий обсяг маржинального прибутку проектного закладу складе 21446,61 тис.грн, що забезпечить також можливість покриття постійних витрат підприємства в сумі 12190,59 тис.грн. Виходячи з цього, чистий прибуток складе 9256,02 тис.грн. Обсяг доходу, який забезпечує беззбиткову діяльність проектного закладу, становить 8430,56 тис.грн, що також визначає маржинальний запас стійкості у розмірі 76,9%. Рентабельність товарообороту складе 25,4%.
- 6) розмір цільового прибутку, необхідного для забезпечення віддачі операційної діяльності на рівні 25,4%, становить 4010,51 тис.грн, тобто розмір можливого прибутку перевищує цільовий. Тому розроблені інженерно-технологічні параметри проекту дозволять отримати і перевищити цільові установки.
- 7) індекс доходності інвестиційного проекту > 1 , тобто проєктований заклад ресторанного господарства зможе отримати додатковий дохід у запланований термін, що дозволяє прийняти проект до реалізації;
- 8) період окупності проекту становить 4,4 роки, що свідчить про прийнятність проекту та створення на його основі конкурентоспроможного закладу.

На підставі вищезазначеного запропоновано та обгрунтовано основні напрями потенційного розвитку проектного закладу формату «Meat Food», зокрема створення власного сервісу доставки готової ресторанної продукції та напівфабрикатів; відкриття лавки локальної м'ясної продукції при ресторані з подальшим просуванням обраного напрямку на ринку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аналіз ринку ресторанного господарства (HoReCa, кейтеринг, а також харчування на АЗС) [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://proconsulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-horeca-kejtering-takzhe-pitanie-na-azs>
2. Антонова В. А. Конкуренція і управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного господарства / В. А. Антонова // Науковий вісник Полтавського університету споживчої кооперації України., 2012. - № 1 (21). - с.54-57.
3. Апатенко Т.М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства / Т. М. Апатенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 133 с.
4. Бабій В.М. Формування сервісної стратегії підприємства / В.М. Бабій // Молодий вчений, 2015. - №6. – С. 22-28
5. Березін О. В. Завдання та механізм оптимізації структури потенціалу ресторану / О. В. Березін // Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Економіка. Частина II: зб. наук. пр. - Вип. 4 (40). - 2011. - С. 20-28.
6. Борисова О.О. Інноваційний розвиток системи економічної безпеки підприємств сфери ресторанного бізнесу: автореф. дис. канд. екон. наук: спец. 21.04.02 «Економічна безпека суб'єктів господарської діяльності» / О.О. Борисова. - К., 2017. 24 с.
7. Бутова О. В. Сучасні підходи до організації ефективної збутової діяльності підприємства ресторанного бізнесу / О. В. Бутова // Управління розвитком, 2013. – № 22(162). – С. 23–25.
8. Виноградська А.М. Технологія ресторанного господарства / А.М. Виноградська. - Київ: ЦУЛ, 2012. – 284с.
9. Власова Н.О. Оцінка конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства: монографія / Т.В. Андросова, Н.О. Власова, Н.В.

Михайлова, О.А Круглова. – Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2010. – 144 с.

10. Волковська Я. В. Проблема розвитку готелів і ресторанів в Україні та Харківській області / Я. В. Волковська // Бізнес Інформ. - 2015. - № 10. - С. 192-197

11. Воловельська І.В., та ін. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні / І.В. Воловельська, О. Лоєнко // Вісник економіки транспорту і промисловості, - 2016. - № 55. - С. 115-118.

12. Вплив коронавірусу COVID-19 на процес бізнес-проектування / Вісник НУПБ. – 2020. - №2. [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://nubip.edu.ua/node/74517>

13. Гакова М. В. Управління підприємствами готельно-ресторанного господарства: сутність та специфіка / М. В. Гакова // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. - 2017. - Вип. 13(1). - С. 55-60

14. Гірняк Л.І. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні / Л.І. Гірняк // Економіка та управління підприємствами, 2018. -№16. – С. 71-75

15. Гнилянська Л. Й. Організація збутової діяльності підприємства ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Л.Й. Гнилянська, В.Я. Топоровський // Національний університет «Львівська політехніка», 2014. – Режим доступу : <http://ena.lp.edu.ua>.

16. Голубьонкова О.О. Сучасні тренди маркетингу ресторанних послуг / О.О. Голубьонкова, Г.М. Лозовська // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2018. - №23. – С. 175-179

17. Господарський кодекс України: Кодекс України; Закон, Кодекс від 16.01.2003 № 436-IV [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15>

18. Грабовенська С.П. Економічна стратегія ресторанного господарства / С. П. Грабовенська. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://joomla.spkneu.org/>
19. Грабовенська С.П. Стратегія розвитку ресторанного господарства / С. П. Грабовенська. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://joomla.spkneu.org/>
20. Гринів Л.В. Концептуальні засади формування стратегії ресторану ресторанного бізнесу / Л.В. Гринів // Регіональна бізнес-економіка та управління, 2012. – №8. – С. 42-45.
21. Гриньов В. Ф. Продуктово-інноваційна політика підприємства ресторанного бізнесу / В. Ф. Гриньов. - К.: МАУП, 2004. - 160 с.
22. Гросул В. А. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області / В. А. Гросул, Т. П. Іванова // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія «Економіка». - 2017. - Вип. 1(49). Т. 1. - С. 143-149.
23. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. - Х.: ХНАМГ, 2016. - 414 с.
24. Дані Міністерства фінансів України URL: <https://index.minfin.com.ua/economy/index/inflation/>
25. Денисюк І. Економічна стратегія підприємства харчової промисловості: економічна сутність / І. Денисюк // Економічний аналіз, 2013. - № 12(3). - С. 112-115.
26. Державна служба статистики України [Електронний ресурс] – режим доступу: www.ukrstat.gov.ua
27. ДСТУ 30523-97. Послуги ресторанного господарства. – К.: Держспоживстандарт, 1997. – 12с.
28. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. – К.: Держспоживстандарт, 1995. – 8 с.

29. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт, 2004. – 15с.
30. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні / Л.Л. Івашина // Глобальні та національні проблеми економіки, 2017. -№ 17. - С. 314-317.
31. Кононенко Т.П., та ін. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України / Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, В.І. Федак // Вісник ХДУХТ, 2017. - №1. – С. 305-312
32. Кононенко Т.П., та ін. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України / Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, В.І. Федак // Вісник ХДУХТ, 2017. - №1. – С. 305-312
33. Кравченко М.В. Медіастратегія підприємства ресторанного бізнесу / М.В. Кравченко. – К.: Основи, 2012. – 314 с.
34. Крахмальова Н. А. Маркетингові стратегії підприємства ресторанного бізнесу ресторанного бізнесу як основа забезпечення його конкурентоспроможності / Н.А. Крахмальова // Вісник КНТУТД, 2017. - №1. – С. 147-152
35. Лапін Є.В. Економічний потенціал ресторану: монографія / Є.В. Лапін. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2012.-с. 14-17.
36. Левицька І. В. Стратегічне управління розвитком підприємств ресторанного бізнесу / І. В. Левицька, В. В. Постова // Молодий вчений. - 2017. - № 2. - С. 271-275
37. Леонт'єва Ю.Ю. Дослідження можливостей використання існуючих методів оцінки конкурентоспроможності для ресторанних підприємств / Ю.Ю. Леонт'єва, К.А. Рудакова // Науково-технічний збірник, 2012. – №102. – С. 499-503.
38. Мельниченко С.В., Присакар І.І. Інформаційні технології у маркетинговій діяльності підприємств ресторанного господарства / Маркетингові інновації в освіті, туризмі, готельноресторанній, харчовій

індустрії та торгівлі // Міжнародна науково-практична інтернетконференція. – Харків : ХДУХТ, 3 жовтня 2017. – С. 433-437.

39. Михайлова М. В. Удосконалення комплексу маркетингу закладів ресторанного господарства з урахуванням специфіки ресторанних послуг / М. В. Михайлова // Бізнес-Інформ: Економіка торгівлі та послуг, 2013. - №12. – С. 34-42

40. Обозна А. О. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг та ефективність їх застосування на підприємстві / А. О. Обозна, Н. М. Шабельник, І. А. Федотов // Інвестиції: практика та досвід. – 2019. - №13. – С. 18-23

41. Особливості розвитку ринку ресторанних послуг [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-restoranov-bystrogo-pitaniya-v-kieve-2018-god>

42. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

43. Охріменко. А.Г. та ін. Концептуальні основи розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі / М.Г. Бойко., А.Г. Охріменко., А.М. Расулова // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки», 2015. - №13. – С. 63-71

44. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії / Навч. посіб. для вищ. навч. закл / Г.Т.П'ятницька, Н.О.П'ятницька. - К.: Кондор-Видавництво., 2013. - 250 с.

45. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія / Г. Т. П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2007. – 465 с.

46. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. – К.: Київ, нац. торг. екон. ун-т, 2005. – 632 с.

47. Портер Майкл Е. Стратегія конкуренції: Пер. з англ / Майкл Е. Портер. - К.: Основи, 2007. - 390 с.

48. Погорелов Ю.С. Способи розвитку підприємства: умови та результативність використання / Ю.С. Погорелов // Економічний журнал Одеського політехнічного університету, 2017. - № 1. - С. 76-84.

49. Податковий кодекс України: Кодекс України; Закон, Кодекс від 02.12.2010 № 2755-VI [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>

50. Полстяна Н.В. Деякі аспекти стимулювання збуту продукції та послуг у ресторанному господарстві / Полстяна Н.В. // Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі». - 2016, м. Харків. - Ч.1. - С.269-270.

51. Присакар І. Управління закладами ресторанного господарства: автоматизація бізнес-процесів / І. Присакар // Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. – 2015. – № 3(1). – С. 60-78.

52. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал [та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

53. П'ятницька Г.Т., та ін. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні / Г.Т. П'ятницька, В.С. Найдюк // Економіка та держава, 2017. - № 9. - С. 66-73.

54. Ресурс для пошуку оренди комерційної нерухомості URL: https://100realty.ua/realty_search/nonlive/rent/prof_5079/cur_3/kch_2.

55. Семенов В. Ф. Стратегії регіонального розвитку підприємств ресторанного бізнесу / В. Ф. Семенов, Ю. І. Жилович // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. - 2018. - Вип. 19(3). - С. 35-39.

56. Технологічне проектування підприємств харчування: навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк [та ін.]. – Харків: ДОДХДУХТ, 2005. – 295 с.

57. Шаповал С.Л., Мазаракі А.А., Мельниченко С.В., Бойко М.Г., Ведмідь Н.І., Босовська М.В. HoReCa : навч. посіб.: у 3 т. - Т.1. / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 426 с.

58. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с

59. Сайт ресторану «Чорне порося»: Режим доступу – URL: <https://www.chorne-porosya.com.ua/>

60. Сайт ресторану «Монако»: <https://rsd.com.ua/restaurant/MONAKO>: Режим доступу – URL: <https://www.chorne-porosya.com.ua/>

