

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:
БІЗНЕС-ПРОЕКТ БАРУ У МІСТІ КИЄВІ

Студентки 2 курсу, 4 м групи
спеціальності 181
«Харчові технології»
спеціалізації

«Ресторанні технології та
бізнес»

Ткаченко
Валерії Віталіївни

підпис студента

Науковий керівник
д.т.н., проф.

Кравченко
Михайло Федорович

підпис керівника

Науковий консультант:
к.е.н., доц.

Бовш
Людмила Андріївна

*підпис
консультанта*

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

Федорова
Діна Володимирівна

підпис гаранта

Київ 2020

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Ресторанні технології та бізнес»

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“ ” _____ 2019 р.

Завдання

на випускн кваліфікаційну роботу студентів

Ткаченко Валерії Віталіївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи: Бізнес проект бару у місті Києві

Затверджена наказом ректора від “28” грудня 2019 р. № 4505

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 20 листопада 2021 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до випускної кваліфікаційної роботи:

Мета випускного кваліфікаційної роботи – за результатами комплексу організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів та бізнес-проект об'єкта ресторанного бізнесу.

Об'єкт дослідження – процес бізнес-проектування об'єкта ресторанного бізнесу за визначеним форматом

Предмет дослідження – теоретичні, методичні, технологічні та прикладні засади застосування ресторанних технологій ресторанного бізнесу у бізнес-проектуванні

4. Консультанти по проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3. Реалізація та розвиток проекту	Бовш Л.А.		

6. Зміст випускної кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

Вступ

Розділ 1. Концепція закладу ресторанного господарства

1.1 Локація. Неймінг. Атмосфера

1.2 Організаційний план

Розділ 2. Проектування технологічних рішень

2.1. Проектування ресторанних технологій

2.2. Проектування сервісних процесів

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Розділ 3. Реалізація та розвиток проекту

3.1. Бюджет. Термін окупності

3.2. Програма розвитку

Висновки

7. Календарний план виконання випускної кваліфікаційної роботи

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.
2	Оформлення і затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.
3	Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.
4	Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.
5	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	до 18.05.2020 р.	до 18.05.2020 р.
6	Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.
7	Попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.
8	Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.
9	Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.
10	Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру	20.11.2020 р	20.11.2020 р
11	Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	16.11.2020 р. 18.11.2020 р
12	Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.
13	Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії	Відповідно до розкладу	Відповідно до розкладу

8. Дата видачі завдання: 28.12. 2019 р.

9. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

Кравченко М.
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Федорова Д.В.
(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент

Ткаченко В.В.
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

13. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента може бути допущена до захисту в
екзаменаційній комісії.

Ткаченко В.В.

(прізвище, ініціали)

Гарант освітньої програми

Федорова Д.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ ”

2020р.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ..	10
1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера	10
1.2. Організаційний план	13
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ	20
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції	20
2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності	23
2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції	28
РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ	34
3.1. Бюджет. Термін окупності	34
3.2. Програма розвитку	41
ВИСНОВКИ	44
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	47
ДОДАТКИ	52

ВСТУП

Актуальність дослідження. Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Ресторани, кав'ярні, бари, кафе відіграють досить важливу роль в житті людини. Крім задоволення фізіологічних потреб у харчуванні, “вихід” в ресторан виконує важливу соціальну функцію. Людині потрібно не тільки наїстися, але й поспілкуватися. Заклади ресторанного господарства — це одне з небагатьох місць, де працюють всі органи чуття, які генерують загальне почуття задоволення. Смакові, зорові, слухові, тактильні та нюхові відчуття об'єднуються в оцінці страв, обслуговування і атмосфери ЗРГ.

Успішна робота ресторану залежить від декількох факторів. Як і будь-яка складна система, ресторанний бізнес починається з задуму його засновників та закінчується контролем функціонування закладу. Головну роль в цьому виконує практична філософія його власника та або директора, її розкриває підхід до ведення бізнесу, який визначає етичні та моральні цінності, що реалізуються в процесі функціонування підприємства.

Головна ідея, яку намагається втілити в життя керівництво підприємства, визначає кредо закладу — заради чого його створено і що робить його відмінним від інших. Саме це дозволяє визначити ринок закладу — характер клієнтури (вік, стать, національний склад, соціальний статус, рівень доходів тощо) та радіус територіального охоплення, тобто цільова аудиторія.

Відвідувачі ресторанних закладів приділяють велику увагу дизайну інтер'єру. Чим більше він допомагає створити певний настрій, тим краще. Більш за все, помітним є вплив атмосфери в так званих «тематичних» закладах. Однак, найважливішим інгредієнтом успіху в ресторанній справі є меню. Воно повинно відповідати концепції ресторану і залежить від профілю закладу.

Метою цієї роботи є розкриття основних елементів управління проектом, створення нового бару. Також метою написання дипломної роботи є поглиблення теоретичних і практичних знань з ресторанного бізнесу, вироблення умінь

застосовувати їх при вирішенні конкретних практичних завдань, сприяння розвитку пошуку сучасних наукових досягнень у сфері ресторанного бізнесу та вміння їх самостійно застосовувати при вирішенні прикладних проблем.

В ході дослідження будуть вирішені наступні завдання:

- розроблення концептуального меню та план випуску продукції
- організація виробництва з урахуванням енергоефективності
- розробка системи контролю якості та безпечності ресторанної продукції
- розробка основних елементів управління проектом створення ресторану, визначення часових та ресурсних його параметрів;
- визначення переліку та послідовності робіт та управлінських дій за проектом, що пропонується; встановлення взаємозв'язку між окремими стадіями реалізації проекту та їх складовими;
- розрахунок бюджету проекту та витрат на реалізацію окремих завдань, у тому числі у випадках затримок та перевищення витрат над плановим рівнем;
- узагальнення результатів створення проекту та формулювання висновків про доцільність його реалізації з позицій економічної ефективності та керованості на базі проектного підходу.

Головним результатом роботи є розробка обґрунтованого проекту створення нового підприємства, бару, із визначенням усіх основних елементів та компонентів управління його реалізацією.

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

Предмет дослідження – теоретичні, методичні, технологічні та прикладні засади застосування ресторанних технологій ресторанного бізнесу у бізнеспроекуванні.

Інформаційною базою під час написання випускної кваліфікаційної роботи склали підручники, публікації у пресі, каталоги закладів ресторанного

господарства, рекламних проспектів, мережі Інтернет, публікацій у вітчизняній і закордонній періодичній пресі, статистичні дані.

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливості їх застосування при здійсненні проектування ресторану формату «Ukrainian cuisine», розробленні концепції та управлінні їх господарською діяльністю. Наукові праці.

Структура роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів (розділ 1 «Концепція закладу ресторанного господарства», розділ 2 «Проектування технологічних рішень», розділ 3 «Реалізація та розвиток проекту ресторану»), висновків та пропозицій, списку використаних джерел, 5 додатків. Загальний обсяг роботи становить 64 сторінки, на яких представлено 18 таблиць та 5 рисунків. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і техніки.

РОЗДІЛ 1.

КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

Київ - столиця та найбільше місто України, одне з найбільших і найстаріших міст Європи. Також найбільше місто в Україні за кількістю жителів. Станом на 2020 рік, населення Києва складає – 2962881 осіб.

Щорічно Київ відвідують близько майже 1,5 мільйона іноземних туристів, а ще 2,2 мільйона склали українські туристи. Більшість туристів відвідують Київ з метою заміського відпочинку: гастро-туризму, еко-туризму, вело-туризму та культурних заходів.

Дніпровська набережна - вулиця в Дарницькому районі міста Києві, місцевості Березняки, Позняки. Пролягає від проспекту Соборності до проспекту Миколи Бажана. У літню пору популярна для відпочинку біля води, красиві пляжі, ресторани і кафе різної цінової категорії. Також на Дніпровській набережній знаходиться один їх кращих яхт клубів Києва, що надає різні послуги з оренди яхт, спортивних катерів і човнів. У зимовий час Дніпровська Набережна є одним з популярних місць Києва для купання на Водохреща 19 січня, у літній час місце для прогулянок та проведення часу з близькими. Також біля знаходяться заклади, такі як - ТРЦ «Silver Breeze», навчальний заклад «DAN.IT education», спортивний клуб «Каяк Каное Центр-Березняки», яхт-клуб «Рів'єра», БЦ «Platinum», ТРЦ «River Mall» та велика кількість нових житлових комплексів, один з яких, є ЖК «Берег Дніпра» біля якого буде знаходитися проєктований бар. У радіусі 2 км від проєктованого бару знаходяться заклади ресторанного господарства - ресторан «МАЯК», ресторан та бар «SOLOD», ресторан «Positano», Бар «GUSTOŮ».

Таблиця 1.1.

Аналіз конкурентного мікросередовища бару

Конкуренти	«МАЯК»	«SOLOD»
Сильні сторони	- Гриль-меню та дитяче меню; - Наявність послуги доставки; - Наявність банкетного залу та веранди; - Наявність свого причалу.	- Наявність тераси на даху; - Наявність карти кальяну, що приваблює молодіжну аудиторію; - Наявна послуга самовиносу та доставки; - Входить до мережі;
Слабкі сторони	- Знаходиться в стороні від доріг та скупчення людей; - Обмежена кількість паркомісць; - Маленькі порції; - Ціна не відповідає якості.	- Знаходиться в стороні від доріг та скупчення людей; - Обмежена кількість паркомісць; - Тераса працює тільки в теплу пору та при гарній погоді; - Застарілий дизайн; - Застаріле меню.
Можливості	Зміна основної концепції ресторану, відповідно до сучасних трендів.	Зміна дизайну ресторану відповідно до основної концепції.
Загрози	Обмеження попиту, лише для клієнтів вищого рівня.	Зменшення попиту.

Після проведеного аналізу конкурентного мікросередовища ресторанного господарства можна зробити висновок, що перевагою розміщення проектного бару біля ЖК «Берег Дніпра», враховуючи вище наведену інформацію, щодо локації закладів ресторанного господарства, є наявність поблизу великих житлових комплексів та великої кількості комерційних, банківських, розважальних та навчальних закладів, жителі, відвідувачі та працівники яких являтимуть основним контингентом.

Для проектного коктейль-бару було вибрано назву «Time in the sky». «Time in the sky» в перекладі з англійської мови це «Час в небі».

Час єдиний ресурс, який ми не можемо контролювати, крім того він дуже швидко плине. Його потрібно проводити з близькими та цінувати кожну хвилину. Небо має свій характер і залежно від настрою змінює зовнішній вигляд. Коли ми дивимось на небо, кожен з нас бажає відчути ту легкість та свіжість. Саме таку атмосферу в закладі ми хочемо досягнути легку, комфортну та загадкову.

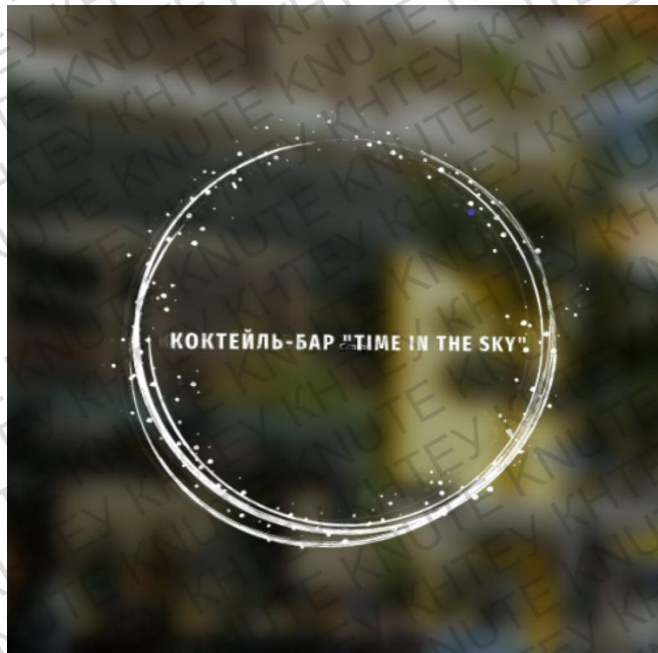


Рис 1.1 Логотип коктейль-бару «Time in the sky»

Коктейль-бар «Time in the sky» буде відрізнятися високим рівнем обслуговування споживачів, складністю асортименту продукції, яку виробляють та реалізують, а також високим класом оформлення приміщень та сучасним технологічним оснащенням.

«Time in the sky» займатиме площу 160 м². На цій площі будуть розташовані: зал бару, гардероб, підсобне приміщення, технічні та адміністративні приміщення та літня тераса.

Інтер'єр бару буде світлих та темних відтінків, з елементами каменю та підсвіткою. Це універсальний інтер'єрний стиль, який допоможе сповна відчути свіжість і гармонію життя. В обробці інтер'єру переважає камінь. Підлогове покриття цікаво пронизливим “струмком”, викладеним галькою в цільної кам'яної

гладі. Велика кам'яна барна стійка підсвічена світлодіодами, тим самим візуально полегшує всю конструкцію, а світильники додають вишуканості кам'яної “печері”. М'які дивани, столики, світильники і декоративні елементи на стінах.



Рис 1.2. Інтер'єр бару «Time in the sky»

Даний формат закладу передбачає обслуговування барменами, проте гості можуть скуштувати страви та напої не лише в закладі, відпочити на терасі, а й отримати їх на виніс або замовити доставку на сайті ресторану. Посуд має відповідати загальній концепції, тому планується використання двох видів: сучасного білого посуду (керамічного, фарфорового та фаянсового), а також посуду, стилізованого під мідний та алюмінієвий.

1.2. Організаційний план

Пошагово організаційний план відкриття фреш-бару виглядає так:

- Необхідно зареєструватися, як індивідуальний підприємець
- Отримання всіх необхідних дозволів і документів
- Створити план-меню та карту напоїв
- Закупити потрібне обладнання
- Підібрати персонал
- Налагодити роботу з постачальниками

Діяльність у сфері ресторанного господарства здійснюється суб'єктами господарювання після їх державної реєстрації в установленому законодавством порядку. Коктейль-бар «Time in the sky» планує свою реєстрацію як товариство з обмеженою відповідальністю на загальній системі оподаткування.

Для правомірного функціонування ресторану необхідно підготувати різноманітні види документів та отримати ліцензії і дозволи.

З самого початку необхідно отримати дозволи на експлуатацію приміщення, в якому буде розташований ресторан, численні дозволи СЕС (Погодження та експертиза проекту будівництва, реконструкції і перепланування приміщення, Погодження СЕС щодо введення об'єкту в експлуатацію, Висновок про відповідність наявних приміщень і матеріально-технічної бази санітарним нормам і правилам (якщо вид господарської діяльності підпадає під ліцензування), Експлуатаційний дозвіл для потужностей, дозвіл пожежного нагляду та інші).

Наступним кроком для відкриття коктейль-бару є укладання договору оренди з власником приміщення.

Важливим є отримання необхідних дозволів від уповноважених органів України, а саме :

- Дозвіл Державної Служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба)
- Дозвіл МНС (пожежного нагляду)
- Ліцензії на алкоголь та тютюн
- Необхідність реєстрації РРО (реєстратори розрахункових операцій – касовий апарат)
- Після реєстрації РРО, отримуєте реєстраційне посвідчення на касовий апарат.

Управління коктейль-бару побудоване за функціональною ознакою – кожен виконавець має своє завдання-функцію, яку він повинен якісно і своєчасно виконувати, за що отримує відповідну винагороду. Розмір винагороди

визначається залежно від якості та кількості виконаних робіт. Така організаційна структура визначає стабільність функціонування підприємства.

Коктейль-бар «Time in the sky» знаходитиметься у житловому районі, тому доцільним є встановлення режиму роботи з понеділка по четвер з 11:00 до 23:00, з п'ятниці по неділю з 11:00 до 02:00.

В барі «Time in the sky» зайнято 26 працівники, 4 з яких належать до адміністрації підприємства і 22 – до виробничого персоналу, подано в табл. 1.2.

Оплата праці робітників здійснюється за системою твердих ставок, премій та кількості змін подано в табл. 1.3.

Директор «Time in the sky» є відповідальним за організацію та результати всієї торгово-виробничої діяльності підприємства: виконання встановленого плану по товарообігу та прибутку, культуру обслуговування відвідувачів, якість продукції, стан обліку та контролю, зберігання матеріальних цінностей, дотримання трудового законодавства. Директор особисто відповідає за підбір та розміщення кадрів.

Адміністратори бару «Time in the sky» відповідають за виконання планових завдань по роботі. Вони повинні підготувати заклад до відкриття та закриття, розподілити обов'язки між співробітниками та навчати персонал, контролювати персонал, трудову дисципліну і залагоджувати конфлікти, контролювати над організацією банкетів та виїзних заходів, дотримуватися протипожежних заходів, вести роботу з контролюючими органами та постачальниками, контролювати роботу з соціальними мережами, питаннями гостей, відгуками, а також складати звіт і передавати його на бухгалтерію.

До основних категорій співробітників бару відносяться бармени, офіціанти та бариста. Вони повинні прагнути задовольняти потреби, так як саме від них залежить якість обслуговування, дохід та кінцеве враження клієнта. Бармени мають знати основні правила етикету, техніку обслуговування відвідувачів за барною стійкою та в залі, також асортимент, рецептури, технологію

приготування, правила оформлення та подачі алкогольних і слабоалкогольних коктейлів та напоїв, види і призначення інвентарю, столового посуду, приладів, обладнання, що використовуються при виготовленні напоїв.

Техніка роботи офіціантів включає їх знання організації обслуговування відвідувачів і вміння сервірувати стіл, подавати страви і напої та ін. Офіціанти зобов'язані :

- дотримуватися правил обслуговування відвідувачів і правила поведінки в барі, бути ввічливим, попереджувальним, уважним;
- доброзичливо зустрічати відвідувачів, вітати їх, допомагати розміститися за столом, пропонувати меню, карти бару, точно і швидко виконувати замовлення з дотриманням правил техніки обслуговування;
- тримати на контролі наявність страв, напоїв в картах і їх ціни, порядок подачі страв і основи технології їх приготування;
- рекомендувати клієнтам фірмові страви та напої бару;
- ретельно готувати до прийому відвідувачів столи і своє робоче місце, постійно підтримувати порядок на столах протягом робочої зміни; містити в чистоті підсобні столи і серванти; своєчасно і правильно сервірувати столи, а також прибирати використаний посуд і прилади, дотримуючись певні технічні прийоми.

Бариста повинен знати історію кави, його склад, правила роботи і особливості безпечної експлуатації кавомолки, рецептури, технологію приготування і якість різних видів кави. Також вміти регулювати різні ступені помелу (великий, середній, тонкий) кавових зерен в кавомолці, чітко визначати оптимальну температуру приготування кави, збивати піну потрібної консистенції, правильно підбирати посуд для подачі напою, складати кавову карту, включаючи в неї як класичні рецепти, так і оригінальні, розроблені самим бариста для створення фірмового стилю бару, створювати малюнки на молочній піні (латте-арт) і володіти артистизмом, розігруючи шоу, що привертає увагу відвідувача.

В коктейль-барі «Time in the sky» крім закусок подаватимуть ще й гарячі страви, тому до штату додатково введуться посади шеф-кухаря і помічник кухаря.

Також, так як, наш заклад буде являтися ТОВ, необхідно взяти в штат бухгалтера. При наявності даної посади, коктейль-бар зможе повноцінно функціонувати. Бухгалтер займається економічними питаннями зв'язаними з функціонуванням коктейль-бару, керує роботою з планування та економічного стимулювання на підприємстві, підвищенню продуктивності праці, виявлення та використання виробничих резервів поліпшенню організації виробництва, праці і заробітної плати.

Окрім, вище вказаних працівників в барі працюватимуть охоронець та прибиральниця.

Таблиця. 1.2.

Організаційна структура підприємства

Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	
Директор	1
Адміністратор	2
Бухгалтер	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	4
Виробничий персонал	
Бармен	8
Бариста	2
Офіціант	4
Шеф – кухар V розряду	2
Помічник кухаря	2
Охоронець	2
Прибиральниця	2
Разом по виробничому персоналу	22

Згідно організаційної структури та посадових обов'язків було визначено потребу в персоналі.

Таблиця 1.3.

Система заробітної плати

Посада		Кількість робітників	Оклад 1 робітника, грн	
			Зміна	Місяць
Директор		1		15000
Адміністратор		2		10000
Бухгалтер		1		7000
Бармен		8	600	
Бариста		2	450	
Офіціант		4	550	
Шеф - кухар		2	600	
Помічник кухаря		2	400	
Охоронець		2		6000
Прибиральниця		2		5000
Всього		26	202500	

В результаті проведеного аналізу ринку послуг ресторанного господарства міста Києва можна зробити висновок, що проектування бару «Time in the sky» на 50 місць в приміщенні, загальною площею 160 м² є доцільним.

Цільовий сегмент відвідувачів коктейль-бару «Time in the sky» визначений як, переважно, молодь та сімейні пари, бізнес-партнери з вищим та вище середнього рівнем доходів. Даний формат розрахований на місцевих жителів ЖК «Берег Дніпра» і ті що поруч, відвідувачів ТРЦ та працівників сусідніх підприємств та установ, які відвідують заклад харчування задля зустрічі з друзями, у рамках «культурної програми» та для ділових зустрічей, або для сімейних зустрічей.

Результатом проведених досліджень є розроблена концепція та характеристика бару «Time in the sky».

Основні характеристики проектного бару «Time in the sky» :

- Місцезаляження - Київ, вулиця Дніпровська набережна 17;

- Загальна площа – 160 м2;
- Коктейль-бар формату на 50 посадочних місць;
- Цільова аудиторія – жителі та гості столиці у віці від 25 до 45 років з середнім і високим рівнем доходу;
- Конкурентні переваги - сучасний коктейль-бар, інтер'єр якого виконаний оригінально, незвично. Завдяки чому, гості цього закладу будуть відчувати себе комфортно та легко.
- Додаткові послуги - послуга доставки страв через замовлення на сайті, по або телефону, реалізація страв навиніс (take away).
- Штат компанії - 26 чоловік;
- Режим роботи: пн-чт з 11:00 до 23:00, пт-нд з 11:00 до 02:00.

РОЗДІЛ 2.

ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

Коктейль-бар «Time in the sky» пропонує своїм гостям безліч різноманітних та фірмових коктейлів, наданих в коктейльній карті у Додатку В, а також різних страв, розроблені в плані – меню у Додатку Б.

Коктейльна карта буде представлена алкогольними, слабоалкогольними та безалкогольними напоями. До алкогольних напоїв відноситимуться коктейлі, вина, як імпортовані, так і національного виробництва, віскі, ром, бренді, текіла та вермути. Особливістю бару стане наявність у меню особливих та фірмових алкогольних та безалкогольних коктейлів. Також карта пропонуватиме чай та каву, соки, фреш, солодкі газовані напої.

Для розроблення плану випуску продукції (виробничої програми) необхідно визначити прогнозовану кількість споживачів і кількість страв, що реалізуються за день.

Розрахунок прогнозованої кількості споживачів проводиться на підставі динаміки завантаженості торговельної зали коктейль-бару за розрахунковий день. Динаміка завантаженості торговельної зали визначається на основі таких показників, як години роботи, тривалість відвідування, оборотність місця за годину та коефіцієнт завантаження зали, розрахунок в табл 2.1.

Тривалість відвідування – показник, що залежить від закладу ресторанного господарства. Для коктейль-бару взятий орієнтований показник тривалості прийому їжі в міському ресторані, що вранці становить 40 хв., вдень -60 хв., а ввечері – 150 хв.

Оборотність місця за годину розраховується за формулою:

$$\varphi = 60/t,$$

де 60 – кількість хвилин в одному часі;

t – тривалість відвідування, хв.

Коефіцієнт завантаження зали визначається на основі коефіцієнту завантаження аналогічного діючого закладу ресторанного господарства.

Кількість споживачів розраховується за формулою:

$$N_{\text{ч}} = P * \varphi * K_3,$$

де $N_{\text{ч}}$ – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 годину роботи;

P – місткість зали (кількість місць);

φ – оборотність місця у залі за годину;

K_3 – коефіцієнт завантаження зали, частка від од.

Оборотність місця протягом дня визначається відношенням загальної кількості споживачів за день до загальної кількості місць у залі, та розраховується за формулою:

$$\varphi_{\text{д}} = \frac{N_{\text{д}}}{P},$$

де $\varphi_{\text{д}}$ – оборотність місця протягом дня, раз;

$N_{\text{д}}$ – загальна кількість споживачів за день, осіб;

P – місткість зали (кількість місць).

У табл. 2.1 наведені результати розрахунку прогнозованої динаміки завантаженості зали коктейльбару «Time in the sky», враховуючі вищенаведені формули та показники.

Таблиця 2.1.

Прогнозована динаміка завантаженості зали гастробару «Time in the sky»

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
10:00 – 11:00	40	1,5	0,2	15
11:00 – 12:00	40	1,5	0,2	15
12:00 – 13:00	40	1,5	0,3	23
13:00 – 14:00	40	1,5	0,3	23
14:00 – 15:00	50	1,2	0,3	18
15:00 – 16:00	50	1,2	0,3	18
16:00 – 17:00	50	1,2	0,4	24
17:00 – 18:00	50	1,2	0,4	24
18:00 – 19:00	150	0,4	0,7	14
19:00 – 20:00	150	0,4	0,8	16
20:00 – 21:00	150	0,4	0,8	16
21:00 – 22:00	150	0,4	0,7	14
22:00 – 23:00	150	0,4	0,8	16
23:00 – 00:00	150	0,4	0,7	14
00:00 – 01:00	150	0,4	0,5	10
01:00 – 02:00	150	0,4	0,5	10
Усього споживачів за день				270
Оборотність місця протягом дня				5,4

Отже, для коктейль-бару «Time in the sky» загальна прогнозована кількість споживачів за день складатиме 270 осіб, а оборотність місця протягом дня – 5,4 разів.

Розрахунок прогнозованої денної кількості реалізованих страв виконується шляхом визначення кількості споживаних страв за одне відвідування закладу та на основі прогнозованої чисельності споживачів за день і розраховується за формулою:

$$n = N * m,$$

де n – денна кількість страв групи, страв;

N – прогнозована кількість споживачів за день, осіб;

m – коефіцієнт споживання страв.

За орієнтований коефіцієнт споживання страв прийняті показники для закладів ресторанного господарства типу ресторан. Результати розрахунку наведені у табл.

2.2.

Таблиця 2.2.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні закуски	0,8	216
Супи	0,3	81
Гарячі закуски	0,6	162
Солодкі страви	0,5	135
Напої алкогольні	0,8	216
Напої безалкогольні	0,7	189

Загальна кількість страв та напоїв власного виробництва, яка реалізовуватиметься в коктейль-барі «Time in the sky» на 50 місць складає – 999. На основі даних табл. 2.2. та концептуального меню з Додатку Б складаємо виробничу програму коктейль-бару «Time in the sky», яка представлена в Додатку Г.

Коктейль-бар виконує страви та напої досить широкого асортименту. У виробництві найбільше використовуються напівфабрикати, смакові чи ароматичні добавки. Асортимент коктейль-бару «Time in the sky» буде оновлюватися з плином часу в певних цінових рамках відповідно до смаковими уподобаннями відвідувачів.

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

Енергоефективність – це, в першу чергу, ефективне використання енергетичних ресурсів, використання меншої кількості енергії для забезпечення того ж рівня енергетичного забезпечення будівель або технологічних процесів на виробництві.

Це залежить від багатьох факторів:

- Вибір місця розташування з урахуванням наявності комунікацій (електроенергія, водопостачання, тепlopостачання);
- Вибір технологічної схеми з урахуванням енерговитрат;

- Підбір необхідного технологічного обладнання з урахуванням енергоефективності;

Для проектного об'єкта було обрано розташування біля ЖК «Берег Дніпра». Сучасні жилі комплекси будуються відповідно до вимог сучасних ДБН з урахуванням енергоефективності та енергозбереження. Даний ЖК був побудований у 2020 році і відповідає найвищим вимогам: кондиціонування, опалення, освітлення, системи пожежної та охоронної безпеки. В ЖК представлені локально-централізовані системи кондиціонування та опалення, з використанням традиційних (електричних, газових) видів. В даному приміщенні при будівництві використовувалися енергозберігаючі матеріали: спеціальне остекління, теплоізоляція даху, стін та підлоги.

Проектований коктейль-бар розміщуватиметься в одноповерховій будівлі, з наявними службовими входами і складається з таких приміщень: приміщення для обслуговування (торговельна зала, приміщення для офіціантів), виробничі приміщення (кухня), складські приміщення (охолоджувальні камери, неохолоджувальні камери та технічно-матеріальний склад) та санітарні приміщення (роздільні санвузли для чоловіків та жінок, відділені від торговельної зали).

Моделювання процесу обслуговування споживачів коктейль-бару «Time in the sky» наведено у вигляді по елементної структурно-технологічної схеми (рис. 2.1). На основі концепції закладу також було сформовано виробничої структури проектного коктейль-бару (рис. 2.2).

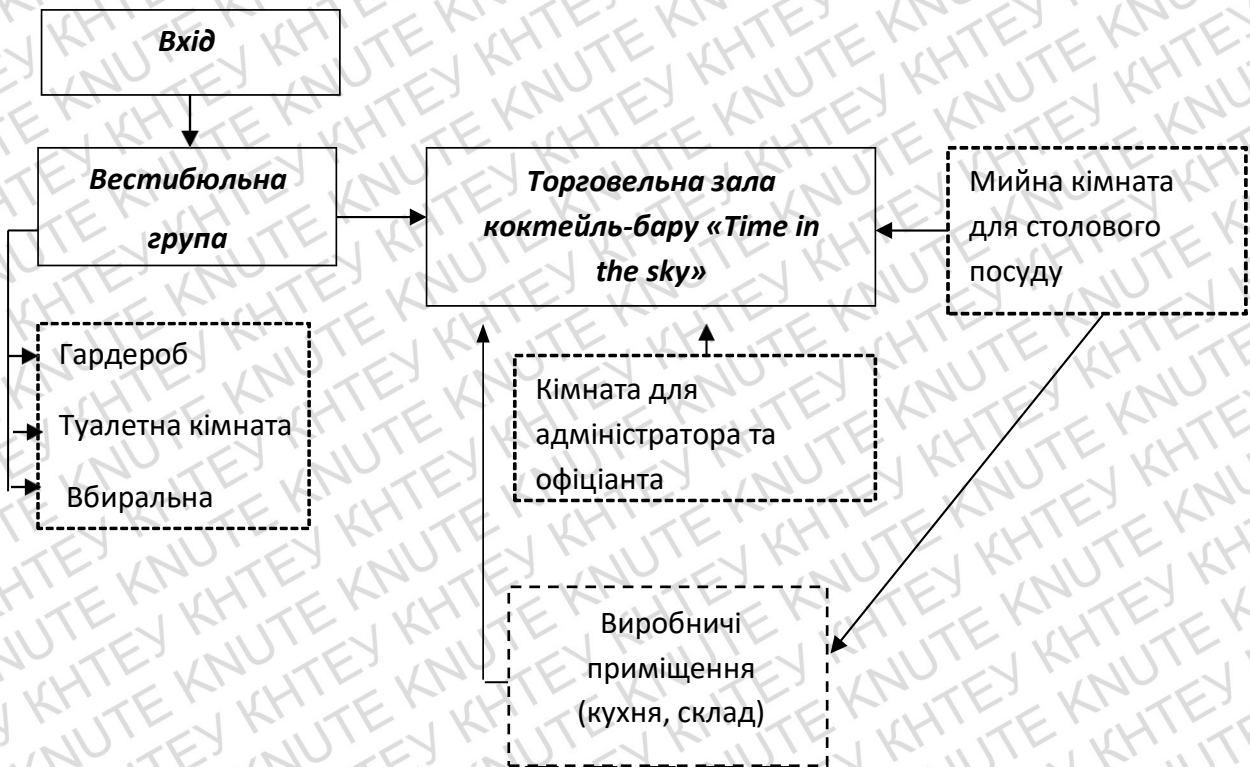


Рис. 2.1. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів ресторану «Time in the sky».

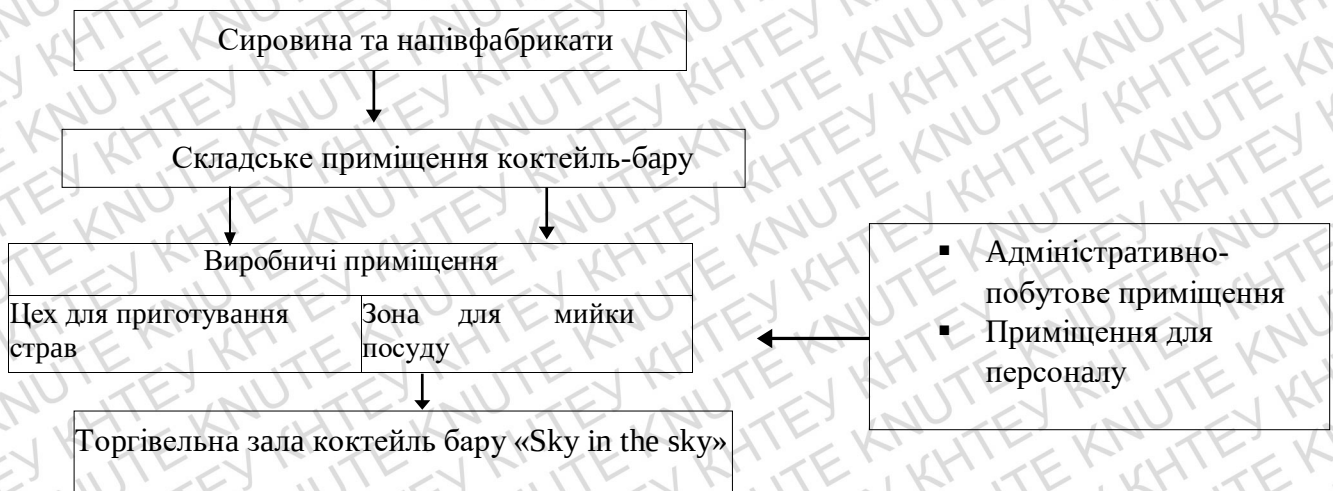


Рис. 2.2 Технологічна схема виробничої структури проєктованого коктейль-бару «Time in the sky»

Виробничо-торговельна структура закладу ресторанного господарства – це склад усіх його підрозділів із зазначенням зв'язку між ними. На виробничо-торговельну структуру підприємства впливає багато факторів, такі як: функції, які виконує підприємство; номенклатура послуг, що надає підприємство; асортимент продукції, напівфабрикатів, ступінь їх якості; наявність та місткість залів; наявність дістичного відділу; наявність підсобного господарства.

У коктейль-бару «Time in the sky» передбачаємо складські приміщення двох видів: охолоджувані та неохолоджувані (рис. 2.3).

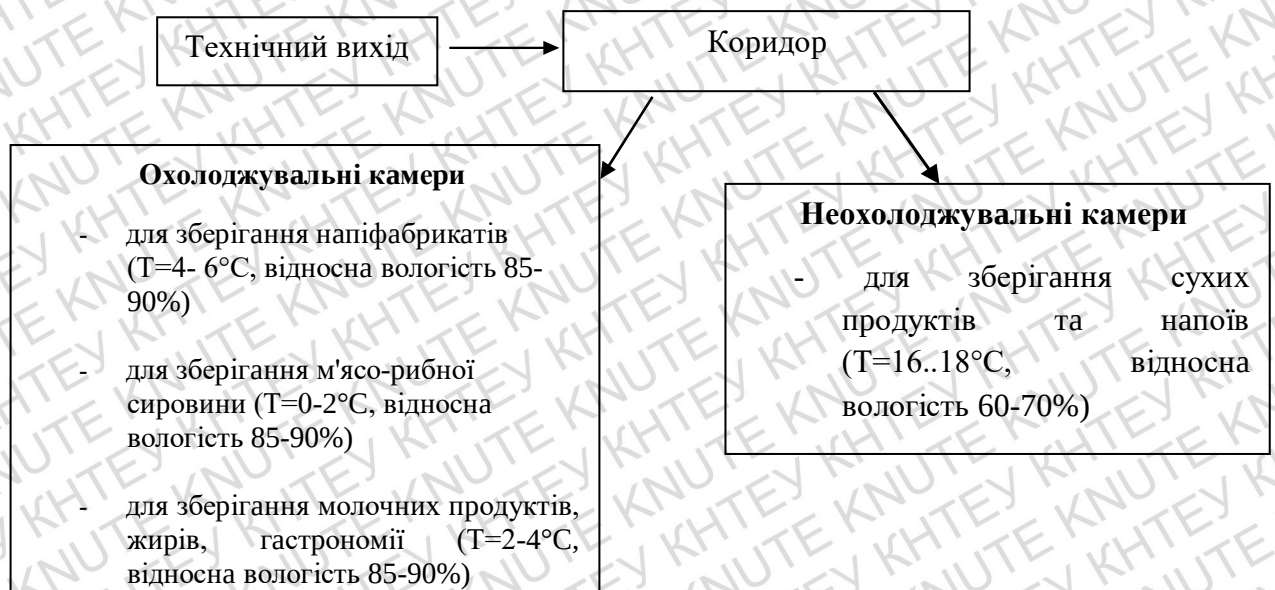


Рис. 2.3. Структурно-технологічна схема зберігання сировинних запасів у коктейль-бару «Time in the sky»

На енергоефективність також впливає стан виробничого, технологічного та допоміжного обладнання, подано в табл. 2.4.

В коктейль-барі «Time in the sky» майже все основне обладнання буде знаходитися за барною стійкою. Так як заклад характеризується на напоях.

Допоміжне та виробниче обладнання для бару, зазвичай, знаходиться на очах у відвідувачів. Тому, крім високих експлуатаційних характеристик, має в відповідати певними естетичними якостями, тобто відповідати дизайну і стилю коктейль-бару.

До допоміжного та виробничого обладнання коктейль- бару «Time in the sky» входять: холодильна шафа EWT INOX GN1410TN, морозильна камера VILGRAND VCF 075V, блендер ERGO MK-767 [SX-767], міксер барний (для молочних коктейлів) QUAMAR T2-SS, льодогенератор ICEMATIC E21 A nano, соковитискач Juice Master Professional 42.6, комбайн барний Fimar TFA3P, апарат

для морозива MINIGEL 1 Ugolini, сифон для вершків Kitchen Line на 0,95 л - Hendi , холодильник для молока – HENDI, станція бармена Кий-В СБ-Ст-1500-550, кавомашинка Casadio Undici S2, кавомолка FCS 101-FAMA, посудомийна машина Ozti OBY 500 Plus, стіл виробничий секційно-модульний CBCM-3.

Обладнання, яке буде знаходитися в приміщенні кухні : Плита електрична Kogast EST47/P, овочерізальна машина Robot Coupe CL-20, стіл для супів та бульйонів FI-147/12I, стіл для гарячих закусок та соусів, MCD-147, стіл для гарячих напоїв та солодких страв MCD-127, стіл для холодних блюд та закусок MCD-147, холодильна шафа EWT INOX GN1410TN, посудомийна машина Ozti OBY 500 Plus, стелаж виробничий пересувний СП-230, кондитерський миксер GoodFood PM10, конвекційна піч UNOX XB 693, ванна мийна зварна односекційна HENDI 811825, гриль вапо електричний RAUDER JVG-280.

Все обладнання для коктейль-бару «Time in the sky» було підібрано згідно площі, вимогам та має відповідні сертифікати. Можна зробити висновок, що правильний підбір необхідного обладнання для бару сприяє його повноцінному функціонуванню. Тому для коктейль-бару ми підбрали тільки найкраще та зручне обладнання для наших працівників.

Таблиця 2.4.

Обладнання для проектного коктейль-бару «Time in the sky»

№ п/п	Обладнання	Кількість, шт
1	2	3
1	Плита електрична Kogast EST47/P	1
2	Овочерізальна машина Robot Coupe CL-20	1
3	Стіл для супів та бульйонів FI-147/12I	1
4	Стіл для гарячих закусок та соусів MCD-147	1
5	Стіл для гарячих напоїв та солодких страв MCD-127	1
6	Стіл для холодних блюд та закусок MCD-147	1
7	Стіл виробничий секційно-модульний CBCM-3	2
8	Посудомийна машина Ozti OBY 500 Plus	3
9	Стелаж виробничий пересувний СП-230	1

Продовження таблиці 2.4.

10	Холодильна шафа EWT INOX GN1410TN	2
11	Морозильна камера VILGRAND VCF 075V	2
12	Блендер ERGO MK-767 [SX-767]	2
13	Міксер барний (для молочних коктейлів) QUAMAR T2-SS	2
14	Льодогенератор ICEMATIC E21 A nano	2
15	Соковитискач Juice Master Professional 42.6	1
16	Комбайн барний Fimar TFA3P	1
17	Апарат для морозива MINIGEL 1 Ugolini	1
18	Сифон для вершків Kitchen Line на 0,95 л - HENDI	2
19	Холодильник для молока - HENDI	1
20	Станція бармена Кий-В СБ-Ст-1500-550	4
21	Кавомашина Casadio Undici S2	1
22	Кондитерський миксер GoodFood PM10	1
23	Конвекційна піч UNOX XB 693	1
24	Ванна мийна зварна односекційна HENDI 811825	1
25	Гриль вапо електричний RAUDER JVG-280	1

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Важливою умовою успішного функціонування закладу ресторанного господарства є контроль якості та безпечності харчової продукції. Контроль якості продукції означає встановлення відповідності показників якості продукції (кількісних характеристик ознак і властивостей, що визначають харчову цінність і споживчі властивості) вимогам технологічної та нормативної документації.

Безпечність продукції – відсутність чинників загрози життю, шкоди здоров'ю, майну або довкіллю в процесі приготування та споживання продукції ресторанного закладу. Показники безпеки харчових продуктів – науково обґрунтовані показники вмісту (гранично допустимі межі впливу) шкідливих для здоров'я і життя людини компонентів чи речовин хімічного, біологічного, радіаційного або фізичного походження. Для цього в коктейль-барі «Time in the sky» передбачено впровадження стандарту ISO серії 9001 «Управління якістю» та стандарту ISO серії 22000 «Управління безпечністю харчових продуктів».

Дані системи управління ґрунтуються на принципах НАССР:

- 1) проведення аналізу ризиків;
- 2) визначення критичних контрольних точок;
- 3) визначення критичних меж;
- 4) створення системи моніторингу за критичними контрольними точками;
- 5) опис коригувальних дій, які повинні виконуватися в тому випадку, якщо за даними моніторингу певна критична контрольна точка виходить з-під контролю;
- 6) визначення процедур верифікації (перевірки) ефективності функціонування системи НАССР;
- 7) документування усіх процедур і запис даних, належних цим принципам і їх застосуванню.[6]

Нище описані усі заходи, що будуть проводитися в коктейль-барі «Time in the sky» для контролю якості та безпечності.

• **Контроль якості**

Контроль якості продукції та послуг включатиме 4 етапи:

1. Вхідний контроль. При вхідному контролі перевірятиметься сировина, напівфабрикати та тара. Даний контроль включає перевірку наявності сертифікатів відповідності або посвідчення якості, органолептичний контроль продукції. Також на даному етапі проводиться мікробіологічний та фізико-хімічний контроль зразків-свідків сировини та напівфабрикатів.
2. Виробничий контроль. Контроль зберігання сировини та напівфабрикатів: контроль температурного режиму складу та холодильних установ; контроль за запобіганням пересікання сировини, напівфабрикатів та готової продукції; контроль за маркуванням. Контроль виробничого процесу: дотримання технологічних процесів; контроль температури приготування, запобігання потрапляння сторонніх предметів. Метрологічний контроль – контроль справності обладнання, контроль за повіркою.
3. Вихідний контроль. Органолептичний та фізико-хімічний контроль за якістю

виготовлених страв. Встановлення відповідності виготовленої продукції нормативним документам.

4. Контроль якості надання послуг. Оцінка персоналу. Відгуки клієнтів. Оцінка якості обслуговування клієнтів - невід'ємна частина роботи будь-якого закладу ресторанного господарства. Кожний заклад веде подібні дослідження, але в цьому процесі одним з найважливіших критеріїв стає думка самих клієнтів. Доступність інформації, оперативність у вирішенні питань, рівень компетентності та доброзичливості персоналу - про все це відвідувачі можуть скласти думку після звернення в заклад.

За допомогою системи оцінка якості обслуговування клієнтів стане набагато простіше, а отримання даних - більш оперативним. Запуск системи дозволить вирішити відразу кілька завдань по визначенню якості роботи з клієнтами.

- **Постійне навчання співробітників**

Задля злагодженої роботи всіх служб ресторанного закладу в системі управління якістю та безпечністю, планується постійне навчання співробітників: відвідування семінарів та конференцій, постійна робота над покращенням ефективності, усвідомлення важливості участі в системі кожного. Складання системи цілей в системі та заохочення працівників до їх виконання

- **Детаризація**

Окремо потрібно виділити контроль за шкідниками та ефективне їх знешкодження без негативного впливу на якість та безпечність виробництва. Даний контроль краще залишити за субпідрядниками, які мають відповідно дозволи та ліцензії.

Способи детаризації :

1. Хімічний: використання отруєної приманки. Сутність хімічного методу полягає в отруєнні гризунів отруйними речовинами — ратицидами. Ефективними ратицидами є фосфід цинку, ратиндан, зоокумарин, сульфат талію, тіосемікарбазид,

карбонат барію, фторацетамід та ін.

Газову дератизацію застосовують переважно для винищування гризунів на морських суднах, у залізничних вагонах, літаках і в польових умовах

2. Фізичний: вилов за допомогою капканів. Механічний спосіб полягає в застосуванні різних капканів, пасток, мишоловок, верше та ін.

3. Біологічний: а) зараження інфекцією, небезпечної тільки для гризунів; б) вилов домашніми тваринами.

- **Дотримання санітарних правил**

Важливим моментом в роботі системи є дотримання санітарних правил та вимог.

Це стосується як загальних санітарних правил: прибирання приміщень, обладнання, контроль за витратними матеріалами та хімічними засобами, так і особисто кожного працівника: контроль за станом спецодягу, постійне миття рук.

- **Постійний контроль дотримання вимог та оцінка ефективності роботи системи**

Для ефективної роботи системи в коктейль-барі «Time in the sky» відбуватимуться внутрішні та зовнішні аудиту. Ціль аудитів – знайти, що в системі можна покращити та оцінити її ефективність.

Відповідно до вимог ISO 9000:2015, організація, яка взяла за мету поліпшити діяльність в галузі якості та безпечності повинна встановити, задокументувати, впровадити та підтримувати систему управління і постійно поліпшувати її результативність.

Для того, щоб запровадити та сертифікувати систему управління якістю та безпечністю на підприємстві необхідно, щонайменше, рік. У таблиці 8 поетапно наведено дії підприємства при запровадженні системи управління якістю та безпечністю.

На основі табл. 2.5 можна зробити висновок, що запровадження та сертифікація на підприємстві системи управління якістю та безпечністю являється

колективною роботою майже усього керівного складу фахівців та спеціалістів підприємства та передбачає документування кожного етапу, кожної дії та результату, задля подальшого аналізування та поліпшення

Таблиця 2.5.

Характеристика етапів запровадження системи управління якістю на підприємстві

Етап (Виконавці)	Характеристика етапу
I. Початок роботи <i>Вище (найвище) керівництво</i>	1. Ухвалення рішення про початок проекту 2. Формулювання цілей системи управління якістю 3. Виділення процесів системи управління якістю верхнього рівня та критерії оцінки їх якості 4. Формування Політики у сфері якості 5. Формування Ради з якості, служби менеджменту якості, групи внутрішніх аудиторів та обрання представник керівництва з якості 6. Навчання персоналу в системі управління якістю
II. Розробка документації <i>Керівники підрозділів (члени ради якості)</i>	1. Написання «Настанови з якості» 2. Розробка Методик управління процесами та Процедур 3. Складання Інструкцій до процесів, посадових інструкцій та технологічних карт процесів 4. Розробка робочої документації (звітів, журналів для записів тощо)
III. Дослідна експлуатація <i>Керівники підрозділів (члени ради якості, внутрішні аудитори)</i>	1. Впровадження документів та процедур 2. Проведення уточнень 3. Проведення внутрішніх аудитів
IV. Сертифікація <i>(Сертифікаційний орган)</i>	1. Подання заявки на сертифікацію 2. Проходження експертизи основних документів 3. Проходження сертифікаційного аудиту

За результатами розрахунків, денна кількість відвідувачів складатиме приблизно 270 осіб, з оборотністю місця протягом дня – 5,4 рази. Також було прораховано денний обсяг реалізації продукції, на основі якого складено план випуску продукції.

Для організації виробництва з урахуванням енергоефективності було обране нове приміщення біля сучасного ЖК «Берег Дніпра», що побудоване з урахуванням енергоефективності та енергозбереження. Також визначено доцільність використання обладнання на рівні енергоефективності не нижче A++, а

також з системами рекуперації та регенерації.

Визначено спосіб економії енергії в зимовий та літній періоди, за допомогою введення сезонного меню.

Важливою частиною ефективної роботи підприємства визначено систему управління якістю та безпечністю харчових продуктів, що буде впроваджена в коктейль-барі «Time in the sky» на основі стандартів ISO серії 9001 «Управління якістю» та ISO серії 22000 «Управління безпечністю харчових продуктів».

Визначено, що важливою умовою для якісного та безпечного виробництва харчових продуктів є постійний контроль, що буде впроваджений на підприємстві. Також були наведені етапи запровадження та сертифікації даної системи на підприємстві, з характеристикою кожного та визначенням відповідальних осіб.

РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

Цей розділ бізнес-проекту коктейль-бару «Time in the sky» є найважливішим і узагальнюючим. Він містить прогноз обсягів реалізації продукції, баланс грошових надходжень і витрат, зведений баланс активів і пасивів підприємства, графік + досягнення беззбитковості, термін окупності.

Оцінюючи економічні показники діяльності ресторану, доцільно насамперед визначити основні параметри його роботи, які визначатимуть окремі аспекти витратної та дохідної частини

Варто спрогнозувати витрати на оплату праці, а також пов'язані з ними показники відрахувань у фонди соціального страхування (Пенсійний фонд – ЄСВ, військовий збір), тощо. Для цього використаємо інформацію про штатний розпис та оклади і прогнозовані системи мотивації по категоріях персоналу проектного закладу з табл. 1.3. Прогнозні обсяги витрат на оплату праці наведено у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Прогнозні обсяги витрат на оплату праці

№	Посада	К-ть, осіб	Зарплата (оклад на міс), грн	Річний фонд, тис.грн		Разом річний фонд оплати праці, тис.грн
				Основна з/п	Преміальний фонд (додаткова з/п)	
1	Директор	1	15000	180,0	180,0	360,0
2	Адміністратор	1	10000	120,0	120,0	240,0
3	Бухгалтер	1	7000	84,0	120,0	204,0
4	Бармен	8	72000	864,0	480,0	1344,0
5	Бариста	2	13500	162,0	120,0	282,0

Продовження табл.3.1

6	Офіціант	4	33000	396,0	240,0	636,0
7	Шеф - кухар	2	18000	216,0	240,0	456,0
8	Помічник кухаря	2	12000	144,0	120,0	264,0
9	Охоронець	2	12000	144,0	96,0	240,0
10	Прибиральниця	2	10000	120,0	72,0	192,0
Разом	Разом	х	х	2430,0	1788,0	4218,0

Таким чином, річна сума обсягу операційних витрат на оплату праці становитиме 4218,0 тис.грн

Прогнозований обсяг відрахувань до пенсійного фонду та Державного бюджету (податки на зарплату) наведено у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Прогнозні обсяги витрат на податки на зарплату

№	Посада	Разом річний фонд оплати праці, тис.грн	Відрахування, тис.грн		Разом, тис.грн
			ЄСВ (22%)	Військовий збір (1,5%)	
1	Директор	360,0	79,2	5,4	84,6
2	Адміністратор	240,0	52,8	3,6	56,4
3	Бухгалтер	204,0	44,9	3,0	47,9
4	Бармен	1344,0	295,7	20,2	315,9
5	Бариста	282,0	62,0	4,2	66,2
6	Офіціант	636,0	139,9	9,5	149,4
7	Шеф - кухар	456,0	100,3	6,8	107,1
8	Помічник кухаря	264,0	58,0	3,9	61,9
9	Охоронець	240,0	52,8	3,6	56,4
10	Прибиральниця	192,0	42,2	2,9	45,1
х	Разом	3322,0	730,8	49,8	990,9

Таким чином, річна сума обсягу податкових витрат на оплату праці становитиме 990,7 тис.грн.

Щомісячний склад і розмір щомісячних загальновиробничих витрат представлено в табл.3.3.

Таблиця 3.3

Склад і розмір загальновиробничих витрат бару «Time in the sky», на місяць

№	Стаття витрат	Сума, тис. грн.
1	Інвентар та інструмент	10,0
2	Поточні позагарантійні ремонти обладнання	5,0
3	Витрати на електроенергію	5,1
4	Витрати на природний газ	2,3
5	Витрати на воду	6,8
6	Фірмовий одяг	7,0
7	Інші витрати	3,0
Всього витрат:		39,2

Виходячі з розрахунків із табл.3.4, щомісячні загальновиробничі витрати ресторану складуть 39,2 тис. грн. Відповідно на рік загальновиробничі витрати «Time in the sky» становитимуть 470,4 тис. грн.

Визначим прогнозні обсяги амортизаційних витрат, які наведено виходячи з інвестиційних витрат. Прогнозні обсяги амортизаційних витрат наведено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Прогнозні обсяги амортизації основних засобів

№	Види основних засобів	Первісна вартість, тис.грн	Термін крисного використання, років	Річна сума амортизації, тис.грн
1	Капітальний ремонт перед відкриттям закладу	2611,0	10	217,3
2	Інвентар та устаткування	507,3	5	115,9
3	Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	103,7	7	11,2
4	Телефони	10,0	3	2,3
Разом		3232,0	x	346,7

Загальна ринкова вартість придбання основних засобів складає 3232,0 тис.грн. Її приймаємо за балансову первісну вартість основних засобів. Вартість придбання не враховувалась, враховувалися лише капітальні витрати на ремонт.

Комерційні витрати ресторану складатимуть витрати на рекламу та просування закладу. Приблизний рекламний бюджет коктейль-бару «Time in the sky» складатиме 112 тис. грн. на рік.

Управлінські витрати, необхідні для нормального функціонування закладу, представлені в табл.3.5.

Таблиця 3.5

Склад і розмір управлінських витрат бару «Time in the sky», на місяць

№	Стаття витрат	Сума, тис. грн.
1	Юридичні послуги	2,0
2	Навчання персоналу	3,5
3	Обслуговування комп'ютерного обладнання	4,5
4	Послуги зв'язку	0,5
5	Комунальні послуги	15,0
6	Послуги оренди	35,0
7	Інші витрати	7,5
Всього витрат:		33,0

Отже, на рік управлінські витрати ресторану складуть 816 тис. грн.

За даними табл. 3.1 та табл. 3.2 встановлено, що щорічні витрати на оплату праці, включаючи відрахування на податків, складуть 3227,1 тис. грн.

Фінансування капітальних інвестицій та поточних витрат в перший рік роботи ресторану здійснюватиметься за рахунок позикових коштів, для чого планується взяти кредит в банку. Сума кредиту – 7000 тис. грн., для фінансування капітальних інвестицій в розмірі 852,5 тис. грн. та поточних витрат на протязі 3-х місяців (284,7 тис. грн. * 3 міс.).

Відсоткова ставка складе 11%.

Строк надання кредиту – 12 місяців.

Виплата кредиту – рівномірно, згідно графіку виплат.

Графік погашення кредиту наведено в табл.3.6

Таблиця 3.6

Графік погашення кредиту коктейль-бару «Time in the sky»

Місяць	Заборгованість за кредитом	Погашення кредиту	Відсотки за кредитом	Виплати на місяць
1	7000000,00	583333,33	64166,70	647500,03
2	6416666,67	583333,33	58819,50	642152,83
3	5833333,34	583333,33	53472,30	636805,63
4	5250000,01	583333,33	48125,10	631458,43
5	4666666,68	583333,33	42777,90	626111,23
6	4083333,35	583333,33	37430,70	620763,70
7	3500000,02	583333,33	32083,50	615416,83
8	2916666,69	583333,33	26736,30	610069,63
9	2333333,36	583333,33	21389,10	604722,43
10	1750000,03	583333,33	16041,90	599375,23
11	1166666,7	583333,33	10694,70	594028,03
12	583333,37	583333,33	5347,50	588680,83
Разом		700000,00	417085,20	7417085,2

Як видно із табл.3.6, відсотки за користування кредитом для ресторану «Time in the sky» складуть 417,1 тис. грн. на рік.

Річні витрати ресторану «Time in the sky» узагальнені в табл.3.7. Як видно із таблиці, вони складуть 21326,8 тис. грн. на рік.

Таблиця 3.7

Прогнозні щорічні витрати коктейль-бару «Time in the sky»

№ п/п	Стаття витрат	Сума, тис. грн.
1	Витрати на капітальні інвестиції	852,5
2	Вартість оренди	420,0
3	Вартість сировини і матеріалів	15011,7
4	Витрати на оплату праці	3227,1
5	Загальновиробничі витрати	470,4
6	Комерційні витрати	112,0
7	Управлінські витрати	816,0
8	Витрати на кредит	417,1
Всього витрат:		21326,8

Прогнозні доходи та витрати коктейль-бару «Time in the sky» узагальнені в табл.3.7. Припустимо, що очікуване щорічне зростання реалізації продукції в ресторані складе 7%. Інші витрати зростатимуть пропорційно.

Таблиця 3.7

Прогнозні доходи та витрати коктейль-бару «Time in the sky», тис. грн.

№ п/п	Показники	Роки				
		1-й	2-й	3-й	4-й	5-й
1	Чистий дохід від реалізації продукції	59043,9	63176,9	67599,2	72331,1	77394,3
2	Витрати на капітальні інвестиції	852,5	213,2	213,2	213,2	0
3	Вартість оренди	420,0	420,0	420,0	420,0	420,0
4	Вартість сировини і матеріалів	15011,7	16062,5	17186,9	18389,9	19677,2
5	Витрати на оплату праці	3227,1	3452,9	3694,7	3953,3	4230,1
6	Загальновиробничі витрати	470,4	503,3	538,6	576,3	616,6
7	Комерційні витрати	112	119,8	128,2	137,2	146,8
8	Управлінські витрати	816,0	883,8	945,6	1011,8	1082,7
9	Витрати на кредит	417,1	0	0	0	0
10	Прибуток від операційної діяльності	4956,8	5303,9	5675,1	6072,4	6497,5
11	Податок на прибуток (18%)	893,5	956,1	1023,2	1094,6	1171,2
12	Чистий прибуток	4056,8	4340,8	4644,6	4969,8	5317,6
13	Чистий рух коштів за звітний період	4127,1	4416,5	4725,1	5055,9	5409,8

Бачимо, що протягом усього періоду грошовий потік буде позитивним.

З метою оцінки фінансової ефективності пропонованого проекту, здійснимо розрахунки таких показників:

- чиста приведена вартість (NPV);
- індекс рентабельності інвестицій (PI);
- дисконтований період окупності інвестицій (DPP).

Ставку дисконту приймаємо на рівні WACC (18,36%). Звідси коефіцієнти приведення протягом терміну економічного життя довгострокового проекту складатимуть:

$$\begin{aligned}
 \text{1 рік} \quad a_1 &= \frac{1}{(1 + 0,1836)^1} = \frac{1}{1,1836} = 0,8449 \\
 \text{2 рік} \quad a_2 &= \frac{1}{(1 + 0,1836)^2} = \frac{1}{1,1836^2} = \frac{a_1}{1,1836} = 0,7138 \\
 \text{3 рік} \quad a_3 &= \frac{1}{(1 + 0,1836)^3} = \frac{1}{1,1836^3} = \frac{a_2}{1,1836} = 0,6031 \\
 \text{4 рік} \quad a_4 &= \frac{1}{(1 + 0,1836)^4} = \frac{a_3}{1,1836} = 0,5095 \\
 \text{5 рік} \quad a_5 &= \frac{1}{(1 + 0,1836)^5} = \frac{a_4}{1,1836} = 0,4305
 \end{aligned}$$

Вихідні дані для розрахунку показників фінансової ефективності проекту наведено у табл.3.8.

Таблиця 3.8.

Вихідні дані для оцінки фінансової ефективності проекту

Показники	Роки					
	0-й	1-й	2-й	3-й	4-й	5-й
Початкові інвестиції, тис. грн.	852,5					
Чистий грошовий потік, тис. грн.		4127,1	4416,5	4725,6	5055,9	5409,8
Коефіцієнт дисконтування (18,36%)		0,8449	0,7138	0,6031	0,5095	0,4305
Дисконтований грошовий потік, тис. грн.		3486,98	3152,49	2850,00	2575,98	2328,91

$NPV = (3486,98 + 3152,49 + 2850,00 + 2575,98 + 2328,91) - 852,5 = 13541,86$
тис. грн.

Оскільки $NPV > 0$, відповідно проект прибутковий, таким чином проект варто приймати до реалізації.

Індекс рентабельності інвестицій:

$$PI = \frac{14394,36}{852,5} + 1 = 17,44 \text{ разів.}$$

Значення $PI > 1$, відповідно проект є економічно доцільним.

Також розрахуємо дисконтований період окупності інвестицій наведено в табл.3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок кумулятивного дисконтованого потоку

Показники	Роки					
	0-й	1-й	2-й	3-й	4-й	5-й
Інвестиції, тис. грн.	852,5					
Дисконтований грошовий потік, тис. грн.		3486,98	3152,49	2850,00	2575,98	2328,91
Кумулятивний дисконтований грошовий потік, тис. грн.		2634,48	5786,97	8636,97	11212,95	13541,86

За даними таблиці 3.8 видно, що інвестиції окупляться на першому році. Для точних розрахунків вирішимо рівняння:

$$n = \frac{852,5}{2634,48} = 0,32$$

Відповідно $DPP = 0,32$ роки.

Тобто, проект окупиться через 3,2 роки.

Таким чином, можна зробити такі висновки :

- оскільки індекс доходності інвестиційного проекту > 1 , то проєктований заклад ресторанного господарства зможе отримати додатковий дохід у запланований термін, що дозволяє прийняти проєкт до реалізації;
- період окупності проєкту становить 3,2 роки, що свідчить про прийнятність проєкту та створення на його основі конкурентоспроможного закладу.

3.2 Програма розвитку

В рамках просування послуг коктейль-бару «Time in the sky» ми провели аналіз ринку конкурентів та виділили способи залучення нових клієнтів. Перед цим було важливо вирішити головні питання, такі як, наша цільова аудиторія та як привабити клієнтів та утримати їх. Було проаналізовано, що наша ЦА в більшості молодь. На сьогоднішній день панує епоха інтернету, тому для реалізації цих завдань було прийнято рішення про способи рекламування та інших комунікацій з клієнтами, розроблення програми роботи з клієнтами, розроблення концепції Інтернет-позиціонування та Інтернет-просування, а також розробка унікального меню.

Способи просування в Інтернет джерелах :

- Сайт коктейль-бару
- Соціальні мережі, такі як, Instagram та Facebook
- Помітка на Google Maps
- Просування реклами через Google Search та TripAdvisor

Одним з основних інструментів залучення є проведення різних рекламних і PR-акцій, в тому числі надання знижок в певні дні або на певні страви, подарунки, розіграші, подарункові купони та інше. Для своєчасного інформування клієнтської бази про спец пропозиції ми розробили програму CRM, яка допоможе швидко зробити розсилку.

Крім того, був розроблений бюджет та інформаційне забезпечення кожної акції (наприклад, банер на сайті, вкладка в меню).

Метою просування послуг виділити коктейль-бару «Time in the sky» є стимулювання попиту і поліпшення образу закладу. Просування являє собою спеціальну активність, яка розрахована на формування і стимулювання інтересу до послуг закладу. В даному комплексі заходів планується здійснення наступних напрямків:

- Організація рекламної діяльності. Даний напрямок передбачає залучення уваги, інтересу потенційних споживачів, інформування про послуги, що надаються.
- Здійснення PR-діяльності передбачає участь у виставках, а також різних заходах міста, що дозволить залучити більшу увагу потенційних споживачів.
- Співпраця з блогерами, що на сьогоднішній день є, дуже популяризованим
- Стимулювання збуту передбачає введення системи знижок, а також проведення різних конкурсів з подальшим розіграшом призів, проведення сезонних акцій.
- Проведення майстер-класів з приготування фірмових коктейлів бару «Time in the sky».
- Проведення тематичних вечірок на свята.
- Проведення кожний вівторок та четвер «Щасливих годин» з 15:00 до 17:00.
- Проведення акційної пропозиції «1+1=1».
- Кожної п'ятниці та суботи на стелі коктейль-бару «Time in the sky» буде транслюватися міні-вистава.
- Організація інтерв'ю та відео зйомок.

Через сайт та соціальні мережі коктейль-бару «Time in the sky» наші клієнти зможуть забронювати місце, забронювати дату заходу он-лайн і відразу ж вибрати позиції в меню заходу та замовити доставку не тільки їжі, а й наших фірмових коктейлів. Організовуючи власну службу доставки їжі, необхідно буде придбати такі речі:

- ізольовані і термозберігаючі сумки;
- контейнери для зберігання їжі;
- витратні предмети, зокрема паперові пакети;
- одноразовий посуд, ложки, вилки та ін.;
- картонні коробки для деяких видів страв;
- предмети маркетингу (візитки, брошури).

Кожного дня наші клієнти зможуть бачити в соціальних мережах нову інформацію про коктейль-бар «Time in the sky» :

- Нові фірмові страви.
- Акції та спец пропозиції.
- Цікаві розповіді з життя наших офіціантів та барменів.

Таким чином, актуалізовані заходи програми розвитку коктейль-бару «Time in the sky» збільшать кількість відвідувачів закладу, завантаженість бару та обсяги виручки від реалізації продукції.

ВИСНОВКИ

В ході виконання випускної кваліфікаційної роботи був спроектований коктейль-бар «Time in the sky» на 50 місць, розраховані основні показники роботи підприємства. Була розроблена виробнича програма підприємства, проведений розрахунок і підбір механічного, допоміжного, холодильного обладнання. Також було проведено розрахунки чисельності робочого персоналу, енергоефективності, рентабельності та окупності.

Виходячи з результатів проведеного дослідження особливостей неймінгу діючих коктейль-барів, було сформовано такі передумови для ідентифікації назви майбутнього закладу: назва має бути простою та яка запам'ятається. Для проектованого коктейль-бару було обрано назву «Time in the sky», що в перекладі з англійської «Час в небі».

Для розміщення коктейль-бару, виходячи з наведених передумов, найбільш вигідно вибрати локацію, яка знаходиться біля житлового комплексу «Берег Дніпра». З цією метою в якості локації пропонується Дніпровський район м. Києва, а саме: вул. Дніпровська Набережна, 17.

Визначено головні організаційні засади для проектування коктейль-бару. Планується здійснювати виплату основної заробітної плати повністю у відповідності до трудового законодавства. Бонуси можна виплачувати з прибутку ресторану. З метою запуску у роботу коктейль-бару «Time in the sky» планується прийняти на роботу директора закладу, адміністратора, двох шеф-кухарів; двох помічників кухарів; чотирьох офіціантів, вісім барменів, охорону, прибиральниць та бухгалтера. Графік роботи має складати день через день (зміна) з понеділка по четвер з 10:00 до 23:00 годин, з п'ятниці по неділю з 11:00 до 02:00 годин.

Спрогнозувавши денну динаміку відвідування коктейль-бару, визначено, що всього відвідувачів за день – 270 особи, денна оборотність місця становить 5,4 рази. План організації виробництва з урахуванням енергоефективності передбачає складання структури бізнес-процесів закладу. Для відкриття коктейль-бару з

урахуванням енергоефективності знадобиться сума інвестицій в розмірі 417,1 тис. грн. Виробничий процес коктейль –бару «Time in the sky» складається з ряду стадій.

Контроль якості та безпечності ресторанної продукції має здійснюватися на всіх стадіях виробництва. Необхідно здійснювати вхідний контроль сировини та напівфабрикатів, оперативний контроль в процесі виробництва та контроль за реалізацією клієнтам закладу, а крім того слідкувати за тим, щоб персонал бару дотримувався санітарно-гігієнічних норм, техніки безпеки і правил охорони праці. Для продуктивної роботи коктейль-бару варто закуповувати необхідну кількість сировини, але не перевищувати ліміт. Щоб вироби зберігалися довше, потрібно правильно розташувати їх в холодильному обладнанні. Маркування продуктів в барі є обов'язковим. На кожному виробі, як і на сировину, повинні бути вказані дата виготовлення і термін придатності.

Розраховано, що щорічні загальновиробничі витрати коктейль –бару «Time in the sky» становитимуть 213 тис. грн., комерційні витрати – 112 тис. грн., управлінські витрати – 816 тис. грн. Фінансування капітальних інвестицій та поточних витрат в перший рік роботи ресторану здійснюватиметься за рахунок позикових коштів, для чого планується взяти кредит в банку. Відсотки за користування кредитом для коктейль – бару «Time in the sky» складуть 417,1 тис. грн. на рік. Річні витрати коктейль – бару «Time in the sky» складуть 21326,9 тис. грн. на рік. Виходячи з отриманих результатів розрахунків можемо зробити такі висновки: оскільки індекс доходності інвестиційного проекту > 1 , то проєктований заклад ресторанного господарства зможе отримати додатковий дохід у запланований термін, що дозволяє прийняти проєкт до реалізації; період окупності проєкту становить 3,2 роки, що свідчить про прийнятність проєкту та створення на його основі конкурентоспроможного закладу.

В рамках програми розвитку коктейль –бару «Time in the sky» основною метою закладу буде підвищення зацікавленості клієнтів у відвідуванні та утриманні їх в подальшому. Для цього планується реалізувати такі заходи, що

сприятимуть збільшенню кількості відвідувачів та отриманого доходу ресторанного закладу: розробка сайту ресторану, реєстрація та рекламна підтримка сторінок ресторану в соціальних мережах, активізація рекламного просування в Інтернет, що включає контекстну рекламу в пошуковій системі GoogleSearch, просування ресторану в сервісах геолокацій, застосування зовнішньої реклами з метою охоплення офлайн-аудиторії в центральній частині м. Києва, розробка акційних пропозицій

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антонова В. А. Конкуренція і управління конкуренто-спроможністю підприємств ресторанного господарства / В. А. Антонова // Науковий вісник Полтавського університету споживчої кооперації України., 2012. - № 1 (21). - с.54-57.
2. 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.
3. Бабій В.М. Формування сервісної стратегії підприємства / В.М. Бабій // Молодий вчений, 2015. - №6. – С. 22-28
4. Бабченко В.Л. Система маркетингу на засадах логістики / В.Л. Бабченко // Маркетинг в Україні, 2012. - №2. – С. 35-39
5. Бугас Н. В. Маркетингова стратегія просування / Н. В. Бугас // Ефективна економіка, 2016. - №1. [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=3498>
6. Бутенко Н. В. Основи маркетингу [Текст] : навч. посіб. / Н. В. Бутенко. – К. : ВПЦ «Київський ун-т», 2004. – 140 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. 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>.

11. Грабовенська С.П. Стратегія розвитку ресторанного господарства / С. П. Грабовенська. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://joomla.spkneu.org/>
12. Граненко О.М. Фінансовий механізм оцінки комерційних операцій / Фінансовий директор, 2012. - №16. – С. 32-37
13. Гриньов В. Ф. Продуктово-інноваційна політика підприємства ресторанного бізнесу / В. Ф. Гриньов. - К. : МАУП, 2004. - 160 с.
14. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування. – К.: Держспоживстандарт, 1997. – 12с.
15. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. – К.: Держспоживстандарт, 1995. – 8 с.
16. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт, 2004. – 15с.
17. 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
18. Кравченко М.В. Медіастратегія підприємства ресторанного бізнесу / М.В. Кравченко. – К.: Основи, 2012. – 314 с
19. 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
20. Ониськів В. О. Просування нового товару на ринок / В. О. Ониськів // Вісник Хмельницького національного університету, 2019. - № 5. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/2019_5_4/103-106.pdf

21. 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>
22. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія / Г. Т. П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2007. – 465 с.
23. 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.
24. Півень О. П., та ін. Шуванова Методика визначення лояльності клієнтів до аптечного закладу на основі комплексної оцінки якості обслуговування / О. П. Півень, І. В. Ткаченко, О. В. Шуванова // Управління, економіка та забезпечення якості в фармації, 2019. - № 4 (52). – С. 64-68
25. Подольна В.В. Особливості просування закладу у сфері ресторанного бізнесу / В.В. Подольна, М.В. Вартова // Ефективна економіка. - 2019. - №3 [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/podolna.htm.
26. Полторак В.А. Маркетингові дослідження: навч. посіб. / В.А. Полторак, І.В. Тараненко, О.Ю. Красовська. - К.: Центр учбової літератури, 2014. - 340 с.
27. Примак Т.О. Управлінська політика паблік рілейшенз: Навчальний посібник / Т.О. Примак. – К.: Атіка, Ельга-Н, 2013. – 328 с.
28. 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.
29. Романцов А.Н. Event-менеджмент: сущность и особенности организации: учебник / А.Н. Романцов. - Харьков: Дашков и Ко, 2017. - 116 с.
30. Сіденко Ю.В. Інтернет-маркетинг: переваги та недоліки [Електронний ресурс] / Ю. В. Сіденко // Матеріали XLVI науково-технічної конференції підрозділів ВНТУ, Вінниця, 22-24 березня 2019 р. - Електрон. текст. дані. -

2019. - Режим доступу: <https://conferences.vntu.edu.ua/index.php/all-fm/all-fm-2019/paper/view/2718>.

31. Соціально-етичний маркетинг : монографія / А. А. Мазаракі, Є. В. Ромат, Г. В. Алданькова та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі та Є. В. Ромата. - К. : КНТЕУ, 2013. - 327 с.
32. Спільник І.В. Аналіз ефективності збутової діяльності / І.В. Спільник, О.М. Загородна // Економічний аналіз: зб. наук. праць ТНЕУ, 2018. – № 24.- С.130-140
33. Тертичний О.О. Особливості маркетингу в мережі Інтернет / О.О. Тертичний // О.О.Тертичний // Економіка і суспільство, 2019. - №12. – С. 383-389
34. Технологічне проектування підприємств харчування: навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк [та ін.]. – Харків: ДОДХДУХТ, 2005. – 295 с.
35. Ткачова Н.П. Особливості ефективного управління репутацією компанії в мережі Інтернет / Н.П. Ткачова, Г.С. Пилипенко // Вісник НТУ «ХП». Серія: «Технічний прогрес і ефективність виробництва», 2017. - № 67(1040). – С. 122-128
36. Ус М.І. Інтернет-маркетинг як інструмент маркетингових комунікацій та складник комерційної діяльності підприємства / М.І. Ус // Економіка і суспільство, 2018. - №15. – С. 481-485
37. Хитрова О. А. Стан і тенденції розвитку івентивного менеджменту в Україні / О. А. Хитрова, Ю. Ю. Харитонova // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Економіка і менеджмент. - 2018. - Вип. 30. - С. 27-31.
38. Юрчак Е.В. Бренд-менеджмент маркетинговими комунікаціями в "електронному ресторані" / Е. В. Юрчак // Галицький економічний вісник. - 2018. - № 2. - С. 70-78.

39. Aaker D. An empirical study of theories of organizational and occupational commitment / D. Aaker, D. Jacobson // Journal of Social Psychology. - 2005. - Vol. 97. - P. 15-22.
40. Baker M. J. (ed). IEBM Encyclopedia of Marketing (2001) London : Thomson Learning. C.14-15
41. Coyes S., Gokey T. Customer Retention Is Not Enough. The McKinsey Quarterly, 2002, No. 2.
42. Dick A., Basu K. «Customer Loyalty: Toward an Integrated Conceptual Framework», Journal of the Academy of Marketing Science, vol. 22, No. 2., pp. 99-113, 1994.
43. EITF 02-17: Recognition of customer relationship intangible asset acquired in a business combination. – September 11-12, 2002 c. 3
44. Ferguson R, Hlavinka K. Loyalty trends 2006: Three evolutionary trends to transform your loyalty strategy. Journal of Consumer Marketing, 23 (5), 292-299.
45. Gremler D., Brown S. «Service Loyalty: Its Nature, Importance and Implications», Proceedings American Marketing Association, pp. 171-180, 1996,
46. Griffin J. Customer Loyalty: now to Earn It, now to Keep It., Lexington Books, New York, USA. 2001.
47. 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. унт, 2017. – 312 с

ДОДАТКИ

Додаток Б

План меню коктейль-бару «Time in the sky»

№	Найменування страв	Вихід, гр
	<i>Фірмові закуски</i>	
	Тар-Тар з тунця та авокадо із соусом теріяки	130
	Канapé з перепелиним яйцем, черрі та сиром фета	60
	Канapé з твердим сиром, огірком і оливками	60
	Оригінальні канapé з оселедцем і яблуком	60
	Тарталетки з вершковим сиром, авокадо і червоною рибкою	100
	Тарталетки з авокадо, креветками і сиром	100
	Брускетта з хамоном і в'яленими томатами	120
	Брускетта з лососем і соусом песто	120
	<i>Салати</i>	
	Салат-коктейль з креветками, мідіями та авокадо	170
	Салат з авокадо, грушей в оливково-медовому коктейлі	200
	Салат коктейль з шинкою і сиром	150
	Салат з сиров'яленої яловичини з сиром, горіхами і цитрусовими	180
	<i>Гарячі закуски</i>	
	Капрезе	160
	Тигрові креветки гриль з рисом під коктейльним соусом	100/50/50
	Брускетта з ростбіф, помідорами чері та соусом песто	170
	Рулети з яловичини з солодким перцем	180
	<i>Супи</i>	
	Крем-суп грибний, подається з тостами та шампінйонами	200
	Суп-пюре з брокколі з креветками та пелюстками мигдалю	200
	Суп шпинатний, подається з омлетом та цукіні	200
	<i>Десерти</i>	
	Десерт "Панакотта"	150

Продовження додатку Б

	Мусове тістечко «Кленовий манго»	90
	Тірамісу з вишнями	150
	Вершковий десерт з полуницею і ківі	150
	Желе «Три шоколаду»	150
	Лимонний тарт з карамелю	120
	Десерт «Павлової» з фруктами	120
	Йогуртовий чізкейк	150
	Банановий кекс з шоколадно-арахісовою глазур'ю	130

КОКТЕЙЛЬНА КАРТА	
<i>Фірмові коктейлі</i>	
<i>Time in the sky</i> (Джин на цедрі лимону, мікс свіжої смородини, чорниці та м'яти, та сироп з зеленого яблука)	200
<i>Berry Fizz</i> (Горілка на білих родзинках, ягідний шраб, сауер-мікс з чорної смородини та італійського Prosecco)	150
<i>Retro Garden</i> (Домашній імбирний лимонад з джином на цедрі з цитрусових та сиропу з квітів бузини)	175
<i>White Spritz</i> (Молочний spritzer на основі старого сухого вина, індійського чаю «Масала», міндального фалернума)	150
<i>Sweet Carrot</i> (Інф'юз американської горілки на цедрі цитрусових, морквяний фреш та сироп зі смажених каштанів)	75
<i>Коктейлі</i>	
Маргарита	150
Мохіто	250
Джин тонік	200
Космополітен	75
Лонгайленд	250
<i>Аперетиви</i>	
Мартіні Бьянко	50
Мартіні Россо	50
Мартіні Розе	50
Мартіні Екстра Драй	50
<i>Текіла</i>	
Сауза Бланко	50
Сауза Голд	50
<i>Джин</i>	
Гордонс	50
Біфітер	50
Бенкс Лондон Драй	50
Бомбей	50
Фоксдентон в асортименті	50
Хейманс	50
<i>Ром</i>	
Гавана Клуб Аньєхо Блан	50

Продовження додатку В

Гавана Клаб Еспешіал золотой	50
Гавана Клаб Аньєхо 7 років темний	50
Коньяки та бренді	
Хенесі V.S.	50
Хенесі V.S.O.P.	50
Алекс Сільвер	50
Алекс Голд	50
Апекс Платіnum	50
Арарат *****	50
Арарат Ахтамар	50
Арарат Ані	50
Віскі	
Ханкі Банестер	50
Балантайс	50
Чівас Рігал 12	50
Чівас Рігал 18	50
Джеймісон	50
Джек Деніелс	50
Блантос Оріджанал	50
Діджестиви	
Абсент	50
Бехеровка	50
Лікери	
Калуа	50
Куантро	50
Бейліз	50
Самбука	50
Лімончелло	50
Ді Кайпер в асортименті	50
Вина	
Білі	
Грилло Бьянка (Сицілія)	750
Шардоне (Пуглія)	750
Пино Гріджіо (Трентино)	750
Шардоне (Крейн)	750
Шардоне	750
Совиньєн Блан (Монт Нельсон)	750
Червоні	
Неро Давола (Сардінія)	750
Грота Роса Кариньяно (Пьемонт)	750

Продовження додатку В

Бароло (Монтальчино)	750
Каберне Совіньон (Крейн Лейк)	750
Мальбек (Теразас)	750
<i>Ігристі вина</i>	
Просеко Брют	750
Просеко Розе	750
Фірмові безалкогольні напої	
Ягідний твіст (ананасовий сік, апельсиновий сік, лимонний сік, сироп гренадин, полуниця, чорниця, малина, та м'ята)	250
Грейпфрутовий фруточіно (Грейпфрутовий сік, сахарний сироп, еспресо, грейпфрут)	300
Пунш з журавлини (журавлина, сахарний сироп та гвоздика)	200
Атланта (пенсі, апельсиновий сік, лимон)	250
Піна Колада (банан, ананас, ананасовий сік, кокосове молоко, сироп гренадину)	300
Безалкогольні напої	
Коктейль «Тропічний»	200
Коктейль «Мохіто»	250
Молочний коктейль (полуничний/ банановий)	350
Коктейль з апельсиновим соком та ананасом	300
Пунш яблучно-цитрусовий	250
Гарячі напої	
Чай чорний «1001 ніч»	0,2 / 0,5
Чай чорний з бергамотом	0,2 / 0,5
Чай зелений	0,2 / 0,5
Чай зелений з жасмином	0,2 / 0,5
Чай «Альпійський Луг»	0,2 / 0,5
Кава американо	0,1
Кава еспресо	0,05
Латте	0,2
Капучино	0,1
Холодні напої	

Продовження додатку В

Мінеральна вода сильногазована	0,25
Мінеральна вода слабогазована	0,25
Мінеральна вода негазована	0,25
Фреш апельсиновий	0,25
Фреш яблучний	0,25
Сік в асортименті (апельсиновий, яблучний, вишневий, мультифруктовий, томатний)	0,25
«Кока-кола»	0,33
«Фанта»	0,33
«Спрайт»	0,33

Додаток Г

Виробнича програму коктейль-бару «Time in the sky»

№	Найменування страв	Вихід, гр/мл	К-сть страв
1	Холодні закуски		216
	Тар-Тар з тунця та авокадо із соусом теріяки	130	15
	Канাপе з перепелиним яйцем, черрі та сиром фета	60	10
	Канাপе з твердим сиром, огірком і оливками	60	10
	Оригінальні канাপе з оселедцем і яблуком	60	16
	Тарталетки з вершковим сиром, авокадо і червоною рибою	100	23
	Тарталетки з авокадо, креветками і сиром	100	12
	Брускетта з хамоном і в'яленими томатами	120	15
	Брускетта з лососем і соусом песто	120	15
	Салат-коктейль з креветками, мідіями та авокадо	170	16
	Салат з авокадо, грушей в оливково-медовому коктейлі	200	24
	Салат коктейль з шинкою і сиром	150	11
	Салат з сиров'яленої яловичини з сиром, горіхами і цитрусовими	180	22
	Гарячі закуски		162
2	Капрезе	160	38
	Тигрові креветки гриль з рисом під коктельним соусом	100/ 50/5 0	41
	Брускетта з ростбіф, помідорами чері та соусом песто	170	42
	Рулети з яловичини з солодким перцем	180	37
3	Супи		81
	Крем-суп грибний, подається з тостами та шампінйонами	200	20
	Суп-пюре з брокколі з креветками та пелюстками мигдалю	200	34
	Суп шпинатний, подається з омлетом та цукіні	200	27
4	Солодкі страви		135
	Десерт "Панакотта"	150	17
	Мусове тістечко «Кленовий манго»	90	20
	Тірамісу з вишнями	150	15
	Вершковий десерт з полуницею і ківі	150	17

Продовження додатку Г

	Желе «Три шоколаду»	150	16
	Лимонний тарт з карамелю	120	15
	Десерт «Павлової» з фруктами	120	12
	Йогуртовий чізкейк	150	11
	Банановий кекс з шоколадно-арахісовою глазур'ю	130	12
5	Алкогільні напої		216
	Time in the sky (Джин на цедрі лимону, мікс свіжої смородини, чорниці та м'яти, та сироп з зеленого яблука)	200	22
	Berry Fizz (Горілка на білих родзинках, ягідний шраб, сауер-мікс з чорної смородини та італійського Prosecco)	150	23
	Retro Garden (Домашній імбирний лимонад зджином на цедрі з цитрусових та сиропу з квітів бузини)	175	20
	White Spritz (Молочний spritzer на основі бывшего сухого вина, індійського чаю «Масала», міндального фалернума)	150	21
	Sweet Carrot (Інф'юз американської горілки на цедрі цитрусових, морквяний фреш та сироп зі смажених каштанів)	75	22
	Маргарита	150	16
	Мохіто	250	24
	Джин тонік	200	25
	Космополітен	75	22
	Лонгайленд	250	21
6	Безалкогольні напої		189
	Ягідний твіст (ананасовий сік, апельсиновий сік, лимонний сік, сироп гренадин, полуниця, чорниця, малина, та м'ята)	175	23
	Грейпфрутовий фруктоціно (Грейпфрутовий сік, сахарний сироп, еспресо, грейпфрут)	150	21
	Пунш з журавлини (журавлина, сахарний сироп та гвоздика)	200	22
	Атланта (пепсі, апельсиновий сік, лимон)	250	14
	Піна Колада (банан, ананас, ананасовий сік, кокосове молоко, сироп гренадину)	175	15
	Коктейль «Тропічний»	250	16

Продовження додатку Г

Коктейль «Мохіто»	250	18
Молочний коктейль (полуничний/ банановий)	250	20
Коктейль з апельсиновим соком та ананасом	180	19
Пунш яблучно-цитрусовий	200	21

Прогнозні обсяги доходів коктейль-бару на рік

№	Найменування страв	Денна кіль-сть страв, порцій	Продажна ціна з ПДВ, грн/ од.	Дохід коктейль-бару		
				Денний дохід, грн	Місячний дохід, тис.грн	Річний дохід, тис.грн
	Фірмові закуски					
	Тар-Тар з тунця та авокадо із соусом теріяки	15	260	3900	117000	1404000
	Канаше з перепелиним яйцем, черрі та сиром фета	10	65	650	19500	234000
	Канаше з твердим сиром, огірком і оливками	10	60	600	18000	216000
	Оригінальні канаше з оселедцем і яблуком	16	70	1120	33600	403200
	Тарталетки з вершковим сиром, авокадо і червоною рибою	23	100	2300	69000	828000
	Тарталетки з авокадо, креветками і сиром	12	120	1440	43200	518400
	Брускетта з хамоном і в'яленими томатами	15	55	825	24750	297000
	Брускетта з лососем і соусом песто	15	55	825	24750	297000
	Салати					
	Салат-коктейль з креветками, мідіями та авокадо	16	150	2400	72000	864000
	Салат з авокадо, грушей в оливково-медовому коктейлі	24	180	4320	129600	1555200
	Салат коктейль з шинкою і сиром	11	110	1210	36300	435600
	Салат з сиров'яленої яловичини з сиром, горіхами і цитрусовими	22	135	2970	89100	1069200
	Гарячі закуски					
	Капрезе	38	120	4560	136800	1641600
	Тигрові креветки гриль з рисом під коктейльним соусом	41	250	10250	307500	3690000

Продовження додатку Д

Брускетта з ростбіфом, помідорами чері та соусом песто	42	100	4200	126000	1512000
Рулети з яловичини з солодким перцем	37	110	4070	122100	1465200
<i>Супи</i>					
Крем-суп грибний, подається з тостами та шампінйонами	20	60	1200	36000	432000
Суп-пюре з брокколі з креветками та пелюстками мигдалю	34	70	2380	71400	856800
Суп шпинатний, подається з омлетом та цукіні	27	75	2025	60750	729000
<i>Десерти</i>					
Десерт "Панакотта"	17	80	1360	40800	489600
Мусове тістечко «Кленовий манго»	20	95	1900	57000	684000
Тірамісу з вишнями	15	60	900	27000	324000
Вершковий десерт з полуницею і ківі	17	95	1615	48450	581400
Желе «Три шоколаду»	16	35	560	16800	201600
Лимонний тарт з карамелю	15	30	450	13500	162000
Десерт «Павлової» з фруктами	12	85	1020	30600	367200
Йогуртовий чізкейк	11	65	715	21450	257400
Банановий кекс з шоколадно- арахісовою глазур'ю	12	70	840	25200	302400
<i>Коктейлі</i>					
Time in the sky	22	150	3300	99000	1188000
Berry Fizz	23	165	3795	113850	1366200
Retro Garden	20	130	2600	78000	936000
White Spritz	21	160	3360	100800	1209600
Sweet Carrot	22	150	3300	99000	1188000
Маргарита	16	110	1760	52800	633600
Moxiro	24	85	2040	61200	734400

Продовження додатку Д

Джин тонік	25	50	1250	37500	450000
Космополітен	22	100	2200	66000	792000
Лонгайленд	21	110	2310	69300	831600
Ягідний твіст	23	120	2760	82800	993600
Грейпфрутовий фруточіно	21	115	2415	72450	869400
Пунш з журавлини	22	80	1760	52800	633600
Атланта	14	95	1330	39900	478800
Піна Колада	15	110	1650	49500	594000
Коктейль «Тропічний»	16	95	1520	45600	547200
Коктейль «Мохіто»	18	75	1350	40500	486000
Молочний коктейль (полуничний/ банановий)	20	50	1000	30000	360000
Коктейль з апельсиновим соком та ананасом	19	65	1235	37050	444600
Пунш яблучно-цитрусовий	21	80	1680	50400	604800
Всього	х	х	103220	3096600	37159200