

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«БІЗНЕС ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ФОРМАТУ «SEA FOOD» У МІСТІ
КИЄВІ»**

Студент 2 курсу 5м групи
спеціальності 181
«Харчові технології»
спеціалізації
«Ресторані технології та
бізнес»

Дмитренко
Богдан Миколайович

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Сидоренко
Тетяна Миколаївна

підпис

Науковий консультант
к.т.н., проф.

Кравченко
Михайло Федорович

підпис

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

Федорова
Діна Володимирівна

підпис

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.
“ ” 2020 р.

Науковий консультант
К.Т.Н., доц.

підпис

Завдання

на випускну кваліфікаційну роботу студентіві

Дмитренко Богдану Миколайовичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи: Бізнес проект ресторану формату «Sea food» у місті Києві

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

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 20 листопада 2020 р.

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

Метою випускної кваліфікаційної роботи є створення бізнес проекту ресторану формату «Sea food» у місті Києві.

Об'єктом дослідження є ресторан «Sea food» у місті Києві на 100 місць.

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

Випускна кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, загальним обсягом 74 сторінки, 7 додатків, 12 ілюстрацій, шести

таблиць, списку використаних джерел з 24 од., загальним обсягом 15 сторінок додатків. Основний текст викладено на 44 сторінках.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2.	Кравченко М.Ф.		підпис

5. Зміст випускної кваліфікаційної роботи:

Вступ

Локація. Наймінг. Атмосфера

Організаційний план

Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

Організація виробництва з урахуванням енергоефективності та есурсоощадливості

Сиситема контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Бюджет. Термін окупності

Програма розвитку

Висновки

Списокк використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання випускної кваліфікаційної роботи

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи</i>	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.

4	<i>Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	до 18.05.2020 р.
6	<i>Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.
8	<i>Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.
9	<i>Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедрі</i>	20.11.2020 р	20.11.2020 р
11	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	16.11.2020 р. 18.11.2020 р
12	<i>Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.
13	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	Відповідно до розкладу	Відповідно до розкладу

7. Дата видачі завдання 28.12. 2019 р.

8. Керівник випускної кваліфікаційної роботи Сидоренко Т.М. _____
(прізвище, ініціали, підпис)

9. Гарант освітньої
програми Федорова Д.В. _____
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Завдання прийняв до виконання
студент Дмитренко Б.М. _____
(прізвище, ініціали, підпис)

11. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студент Дмитренко Б.М. виконав випускну кваліфікаційну роботу у повному обсязі, згідно виданого завдання та затвердженого графіку.

Студент обґрунтовано довів необхідність та перспективність проектування підприємства ресторанного господарства формату «Sea food» у м. Києві, на основі маркетингових досліджень аргументував обрану

концепцію підприємства та тип, визначив основних конкурентів ресторану, а також визначив цільовий сегмент. У проекті були запропоновані дизайнерські рішення приміщень для споживачів, концепт формату, розроблено організаційну структуру ресторану.

На основі розрахунків було визначено прогнозований обсяг інвестицій, розрахований прогнозований прибуток за продажі; обґрунтовано період окупності бізнес-проекту.

Випускна кваліфікаційна робота оформлено згідно вимог.

Випускна кваліфікаційна робота є кваліфікованою випусковою працею і рекомендується до захисту в ЕК.

12. Керівник випускної кваліфікаційної роботи _____

(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента

Дмитренко Б.М.

(прізвище, ініціали)

може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

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.....	9
1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера.....	9
1.2. Організаційний план.....	18
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ.....	26
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції.....	26
2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності та ресурсоощадливості.....	30
2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції.....	35
РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ.....	44
3.1. Бюджет. Термін окупності.....	44
3.2. Програма розвитку.....	50
ВИСНОВКИ.....	54
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	57
ДОДАТКИ.....	59

ВСТУП

Актуальність теми. Організація ресторанного бізнесу вважається одним з найбільш привабливих видів інвестиційних вкладень. Бізнес-план ресторану з детальними розрахунками допоможе ефективно організувати цей вид діяльності. Відкрити свій ресторан мріє практично кожен професійний кухар, такий проект містить багато творчих моментів та може приносити велике задоволення своєму власникові. Крім того, в ресторанному бізнесі рентабельність досить висока і при грамотній організації процесу вкладення швидко окупаються. Ринок ресторанів Києва має тенденції щорічного кількісного приросту на 3-4 %.

Створимо приклад бізнес-проект ресторану середньої цінової категорії з кухнею морської тематики на 100 місць. При виборі місця для ресторану необхідно врахувати особливості цільової аудиторії та наявність конкурентів. Саме тому ми обрали місто Київ.

В існуючих умовах ринкової економіки для кожного суб'єкта господарювання особливого значення набуває ефективність управління витратами і шляхи їх економії. Основні питання формування витрат підприємств ресторанного господарства вивчали такі вчені, як: І. А. Бланк, Н. О. Власова, О. П. Єфимова, Т. В. Ємельянова, А. В. Череп та інші. Однак, проблеми оптимізації і економії витрат підприємств ресторанного господарства в системі споживчої кооперації не знайшли глибокого вивчення та відображення в економічній літературі.

Обґрунтування необхідності впровадження системи контролю якості та безпечності продукції у своїх працях розкривали: М. Т. Білуха, Ф. Ф. Бутинець, Н. І. Лавренченко, Л. А. Маюрникова, Т. Мейес, С. Мортимер, В. М. Пархоменко, Ш. А. Сфиев, І. Ю. Тимрієнко та інші.

Саме тому, надзвичайна актуальність і недостатня розробленість даної проблеми у сучасній науці зумовила вибір нашої теми дослідження: **«Бізнес проект ресторану формату «Sea food» у місті Києві».**

Метою випускної кваліфікаційної роботи є створення бізнес проекту ресторану формату «Sea food» у місті Києві.

Для досягнення мети було поставлено такі **завдання**:

- створити концепцію закладу ресторанного господарства: обрати та обґрунтувати вибір локації, розглянути поняття неймінгу, створити атмосферу;
- створити організаційний план проекту ресторану формату «Sea food» у місті Києві;
- провести аналітичне дослідження процесу проектування технологічних рішень. Розроблення меню. Розглянути організацію виробництва з урахуванням енергоефективності та ресурсоощадливості;
- запропонувати та обґрунтувати необхідність введення системи якості та безпечності ресторанної продукції в діяльність ресторану формату «Sea food»;
- проаналізувати процес майбутньої реалізації та розвитку проекту ресторану. Сформувати бюджет. Підрахувати термін окупності. Створити програму розвитку.

Предметом дослідження є створення проекту ресторану формату «Sea food».

Об'єктом дослідження - ресторан «Sea food» у місті Києві на 100 місць.

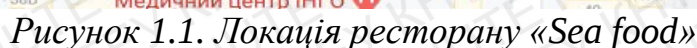
Поставлені завдання зумовили вибір таких **методів дослідження**: аналіз, синтез, узагальнення, систематизація і порівняння матеріалу.

Апробація. Результати дослідження були опубліковані в збірнику статей (Дод. А).

Структура та обсяг. Випускна кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, загальним обсягом 74 сторінки, 7 додатків, 12 ілюстрацій, шести таблиць, списку використаних джерел з 24 од., загальним обсягом 15 сторінок додатків. Основний текст викладено на 44 сторінках.

Якщо місто розташоване біля моря, це не означає, що морепродукти готують лише тут і вони неодмінно свіжі. Наш майбутній ресторан «Sea food» буде знаходитися у місті Києві.

«Sea food» – це новий формат демократичних закладів, який почне роботу на розі Великої Васильківської та Саксаганського біля ресторану «Итальянская редакция». Локація розміщення майбутнього ресторану «Sea food» (рис. 1.1).



Перш ніж відкрити «Sea food», необхідно перш за все відвідати заклади конкурентів: спробувати їх меню, проаналізувати, наскільки активні вони у соцмережах, дізнатись, чи приймають вони онлайн замовлення, чи пропонують гостям якісь особливі страви, чи організують цікаві заходи для

відвідувачів та інше. Такі параметри дозволять правильно сформувати свій бізнес і бути на крок попереду найближчих конкурентів.

Основними підприємствами конкурентами ресторану «Sea food» за місцем розташування є:

1. «Mushlya Cafe». Це новий формат демократичних закладів від «Сім'ї ресторанів Дмитра Борисова», який почав роботу на розі Великої Васильківської та Саксаганського біля ресторану «Итальянская редакция». «Це гастрономічний родич Mushlya Bar, з ресторанными подачами та обслуговуванням, але в дуже демократичному сегменті».

Формат закладу – кафе з морепродуктами.

Адреса закладу: вулиця Велика Васильківська, 43.

Час роботи: 10:00-23:00.

2. Ресторан «Итальянская редакция» розташований на розі вулиць Великої Васильківської та Саксаганського, між станціями метро «Площа Льва Толстого» та «Олімпійська».

В інтер'єрі ресторану «Итальянская редакция» використано натуральне дерево, кольорові акценти та роботи харківського художника Андрія Гладкого. Виділяють це приміщення, зокрема, великі скульптури храмових коней, ційній дров'яній печі за температури 450 градусів. Рецепти піци зробили різноманітними: серед іншого – «Мортадела і фісташка» (159/259 гривень), «Диявольська салямі» із салямі і моцарелою (129-235 грн) і «Майстер і Маргарита» з буратою та печеними томатами, до якої за бажання можна додати чорний трюфель (329/579 грн). Окремою позицією є фокача (97 грн) – повітряна піца з пармезаном і песто або томатною сальсою, яка роздувається у печі. Серед пасти в «Итальянской редакции» радять скуштувати карбонару (189 грн).

У винній карті ресторану «Итальянская редакция» – 120 позицій італійського вина. Пропонують, зокрема, натуральне вино від невеликих господарств із різних регіонів Італії. Серед аперитивів – п'ять коктейлів на просеко (169 грн). Серед дигестивів – шість видів граппи (156-193 грн).

3. «Tiger» – це мережа закладів із локшиною та коктейлями, яка після Тернополя та Черкас розширилася на Київ. У місці поряд із баром «Бездельники» на Саксаганського пропонують кілька видів страв паназійської кухні, а також коктейлі та каву.

Формат закладу – кафе.

Місце розташування: вулиця Саксаганського, 40.

Час роботи: 09:00-22:00 (з неділі по четвер), 09:00-00:00 (п'ятниця та субота)

4. Кав'ярня «Kohana Kava» – це мережа кав'ярень, співзасновником якої є колишній бариста «One Love Coffee» Дмитро Овчаренко. Заклад працює лише в будні.

Формат закладу: кав'ярня.

Адреса: 482 Store і The Girls, вулиця Саксаганського, 37.

Час роботи закладу: 09:00-21:00.

5. Ресторан «Сейф» – найбільш легендарне і багато років улюблене багатьма місце на Великій Васильківській. Особливий колорит йому надають європейське, японське і навіть устричне меню від кращих кулінарів, добірні вина, дбайливо запропоновані сомельє і, звичайно ж, музика. Іменитих діджеїв, лаунджевого формату або власного вокального виконання – саме вона стає тією завершальною родзинкою любові до Сейфу.

Крім усього, заклад привабливий не тільки форматом лаконічного ланчу або довгограючої вечери – але і святкуванням урочистості або особливого свята. Гармонійна атмосфера, прекрасне обслуговування і безліч деталей, що не поступаються бажанням серця, дозволять веселитися в закладі цілодобово і без уваги на плин часу.

Адреса: вул. В. Васильківська, 23а.

Працює цілодобово.

6. «Rooster Grill Restaurant».

Любителям страв з курчати припадає до смаку новий заклад «Rooster» – один з перших монопродуктових ресторанів Києва. Тут різноманітні страви з

курчат з усього світу, радує також «Rooster» спеціальними «безм'ясними» пропозиціями і майстерними десертами. В тон їм – авторські коктейльні пропозиції за приємними цінами і димні кальяни.

Крім продуктового наповнення, ресторан в одному з будинків Великої Васильківській радує і приємним інтер'єром двох залів – лаконічним дизайном, панорамними вікнами і смачними лавандовими, темномолочними і блакитними кольорами меблів. Доповнюють їх стилізовані деталі. А літня тераса, що ідеально вписується в архітектуру знаменитої вулиці, дозволить без зайвих думок вдосталь насолодитися чудовим місцем зі стравами, що закохують в себе кожного, хто спробує їх хоч раз.

Адреса ресторану: вул. В. Васильківська, 68.

Графік роботи: пн-пт з 8:00 до 00:00; сб-нд з 10:00 до 00:00.

7. «Fabbrica».

Італійські страви з українських продуктів і маленький Івано-Франківськ в Києві – все це про ресторан «Fabbrica», такого улюбленого як жителями, так і гостями міста. Будучи настільки популярним на заході країни, заклад не втрачає свого шарму і в столиці, пропонуючи адаптовані італійські страви і абсолютно всі позиції меню ресторанного, а не закупівельного виробництва. Більше 15 видів піц, поленти, супів і салатів. А ще пасти – власне виробництво прямо в залі ресторану. Цілий світ пасти: тальятелле, мальтальятті, равіолі, капеллачі і папарделле!

Одним тільки меню ресторан не обмежується і дивує також своїм інтер'єром. Живий вогонь печі, виготовленої вручну відомим неаполітанським майстром Стефано Феррара, страви в якій готуються при температурі вище 400 градусів. А ще дуже «фабричний» дизайн залів з великою кількістю дерева, цегли, металу та плитки в деталях. Словом, суцільний Bon Appetit з істинно українським шармом.

Адреса ресторану: вул. В. Васильківська, 32А.

Графік роботи: пн-нд з 12:00 до 23:00.

«Sea food» буде єдиним закладом на вулиці Васильківській у місті Києві, що буде спеціалізуватися саме на морській рибі та морепродуктах. Він буде радувати своїх гостей ідеально приготованими морепродуктами і рибою щодня з 10.00 ранку до 12.00 ночі.

Меню майбутнього закладу буде наповнюватись новими позиціями, інтер'єр – змінюватиметься, рецепти страв – покращуватимуться. Не змінюватимуться лише філософія і принципи роботи ресторану, які з року в рік робитимуть це місце все більш популярним серед любителів морепродуктів і смачної їжі [14].

У ресторані «Sea food» готуватимуть виключно зі свіжої (або охолодженої) риби. Дорада, сібас, лосось, форель – це, звичайно, добре. але в світі повно іншої менш популярної в гастрономічному плані, але зовсім дивною по своєму смаку риби, яка гідна того, щоб стати ідеальною вечерею або обідом для вас. Саме тому ресторан «Sea food» пропонуватиме своїм гостям такі рідкісні сорти, як риби з Шрі-Ланки: баррамунді, ред групперов, желтоперий фузілер.

У ресторані буде рибний бутік, де рибу, устриці, морепродукти можна придбати для домашнього приготування. Якщо гості захочуть купити, але не знають, як приготувати обраний ними морепродукт, шеф-кухар допоможе, проконсультує, а якщо є необхідність – почистить і приготує все згідно рецепту.

Персонал ресторану дуже відкритий і доброзичливий. Тому «Sea food» – це буде місце, де гостям не тільки завжди пропонуватимуть тільки найкраще, але ще і враховуватимуть всі його побажання та рекомендації.

Це не просто ресторан, а ще й повноцінний магазин морепродуктів, який спеціалізується на імпорті. Асортимент поповнюється щотижня, все поставки здійснюються прямими рейсами з регіонів Атлантичного і Індійського океанів. Так, охолоджені креветки добираються сюди з Аргентини і Шрі-Ланки в спеціальній упаковці, яка допомагає зберегти їх

свіжість. Компанія стежить за світовим ринком морепродуктів, відбирає найкращих постачальників і пропонує останні новинки своїм покупцям.

Акваріуми з живою рибою та устрицями, вітрини, кілька холодильників – все заповнено морепродуктами, більшість з яких рідкість для нашого регіону. Щоб товари було зручно вибирати, покупцям видають кошики, як у супермаркеті [12].

Головним в інтер'єрі «Sea food» буде морська стилістика. (рис. 1.2)



Рисунок 1.2. Інтер'єр майбутнього ресторану «Sea food»

Форма персоналу буде в традиційних тонах, а саме – білий верх та чорний низ, а також кожен член команди матиме іменний бейджик. (рис. 1.3)

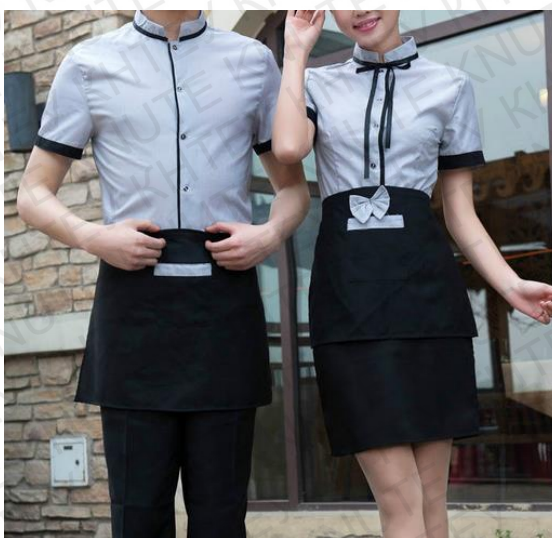


Рисунок 1.3/ Форма персоналу «Sea food»

Локації розділені на два блоки. Перший – це, власне, сам ресторан. Перебуваючи в ресторані «Sea food», ви немов занурюєтеся в морську безодню, насолоджуючись пропливають повз рибками, блакиттю води і розсіяним сонячним світлом.

Другий – це рибний бутік, який працює в форматі eat&go. Його дизайн набагато простіше, це мінімалізм в чистому вигляді. Все оформлення залу говорить про те, що тут можна купити рибу у прямого постачальника, з'їсти її прямо тут і / або забрати «улов» додому [12].

Великий та просторий ресторан «Sea food» із загальним вмістом близько 100 персон візуально розділено на основну зону та затишну вір-зону. План ресторану зображено у рисунку 1.4.

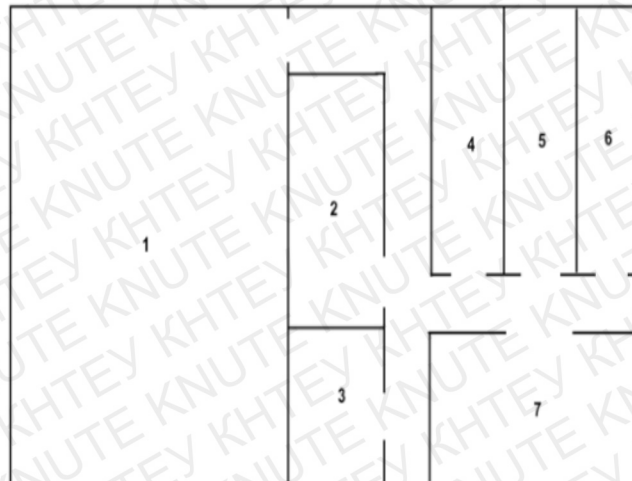


Рисунок 1.4. План розміщення приміщень ресторану «Sea food»

Специфікація приміщень ресторану «Sea food»:

1. Торговельний зал;
2. Цех готової продукції;
3. Підсобні приміщення;
4. Мийна кухонного посуду;
5. М'ясо-рибний цех;
6. Овочевий цех;
7. Гарячий цех.

Розкішний інтер'єр виконано в синіх тонах – голубі стіни, сірі дивани та різноманітні поєднання матеріалів і фактур в оздобленні. Світлий простір гармонійно доповнюватимуть живі тропічні пальми та полотна відомого українського художника Іллі Чичкана. Ресторан матиме прозору та високу скляну стелю.

Оригінальну концепцію інтер'єру доповнюють великі панорамні вікна, з яких відкривається прекрасний вид на місто. Окрім основної зали, в ресторані є дві видові тераси, на яких можна покурити кальян та насолодитись прохолодою літніх вечорів.

Крім того, що ресторан має гарний інтер'єр необхідно правильно його назвати [13].

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.

Професійно розроблена назва ресторану завжди відмінно запам'ятовується, відображає основні цінності, атмосферу і кухню нашого закладу, вигідно виділяє його на тлі конкурентів. Вдалі назви стають цінним активом бренду, зумовлює його розвиток, особливо коли мова заходить про розвиток мережевого проекту, продажу франшизи [13].

Після визначення варіантів назви починається етап попередньої перевірки назв на юридичну чистоту серед зареєстрованих торгових марок в базі ФІПС (Федеральний інститут промислової власності). Назви ресторанів реєструються в МКТП (Міжнародній класифікації товарів і слуг): «Послуги щодо забезпечення харчовими продуктами і напоями; тимчасове житло».

Серед всіх варіантів вибирається одна назва, яка проходить процедуру платної перевірки серед існуючих товарних знаків і поданих на розгляд заявок. У разі успішного проходження тесту на унікальність, назва вашого ресторану подається на реєстрацію в якості товарного знака в ФІПС [16].

Назва ресторану – це перша точка контакту між гостем і закладом, а також фундамент ідентичності ресторану. На старті, коли багато концептуальних і організаційних питань, легко забути про назву, залишити його вибір наостанок або приділити йому мало часу. Але ось чому важливо вчинити інакше.

1. Оригінальна назва – це інвестиція в запам'ятовуваність і впізнаваність, а також економія рекламних бюджетів;

2. Самобутня назва – це захист від репутаційних втрат в майбутньому. Обов'язково перевіряйте, чи немає закладів з обраним або схожою назвою не тільки в вашому районі або місті, а й по всій країні.

3. Назва – «найдовший» елемент ресторанного бізнесу. Ви можете поміняти меню, шеф-кухаря або адреса, зробити рестайлінг логотипу або реконструкцію інтер'єру. Але якщо ви міняєте назву, ви втрачаєте обличчя і починаєте все з початку. Це обнулення всіх ваших промо- зусиль [16].

Тому наш ресторан ми вирішили назвати «Sea food Market».

Логотип ресторану «Sea food Market» зображено на рисунку 1.5.



Рисунок 1.5. Логотип ресторану «Sea food»

Наш майбутній ресторан «Sea food» буде знаходитися у місті Києві.

«Sea food» – це новий формат демократичних закладів, який почне роботу на розі Великої Васильківської та Саксаганського біля ресторану «Итальянская редакция». «Sea food» буде радувати гостей своїх гостей ідеально приготованими морепродуктами і рибою.

1.2. Організаційний план

Про власний ресторанний бізнес мріють багато підприємців. Але далеко не кожен робить конкретні кроки до досягнення своєї мети. Створення ресторану вимагає істотних фінансових витрат, не кажучи вже про час і сили. Для того щоб мінімізувати ці витрати, доведеться багато чого довідатися про цей вид бізнесу.

Важливий і відповідальний крок, без якого нам не можна обійтися при відкритті ресторану «Sea food» з нуля – це створення плану робіт. Бізнес-план являє собою фінансову карту проекту. Склавши його, ви зможете зрозуміти, скільки буде коштувати і наскільки швидко окупиться ресторан [21, с. 32].

Перерахуймо ж майбутні фінансові витрати ресторану «Sea food»:

- на оренду, ремонт, проектування, дизайн і оснащення приміщення;
- на реєстрацію юридичної особи, розрахунок податкової ставки;
- на зарплати кожному співробітникові.

На етапі бізнес-плану меню ресторану має бути вже підготовлено. Тому тут вказують собівартість страви і розраховують націнку на кожне з них.

Відкрити ресторану «Sea food» може лише юридична особа або індивідуальний підприємець. Тому необхідна попередня реєстрація організаційно-правової форми власності у відповідному органі.

Відповідно до закону таким органом є інспекція податкової служби. Також потрібно вказати необхідні коди КВЕД і систему оподаткування. Для відкриття ресторану форма юридичної особи краще, так як дає простір для розвитку, наприклад, реалізації міцних алкогольних напоїв. Документи, необхідні для реєстрації в якості юридичної особи:

- заяву про державну реєстрацію;
- рішення про створення юрособи в формі протоколу, договору чи іншого документа;
- установчі документи юрособи (2 примірники);

- виписка з реєстру іноземних юридичних осіб (якщо відкривається представництво зарубіжної компанії);
- квитанція про оплату держмита [7, с. 57-58].

Рішення про реєстрацію юридичної особи ІФНС зобов'язана прийняти протягом 3 робочих днів після подання документів.

Укладення договору оренди або покупка приміщення

Придбання необхідних площ для ресторану «Sea food» є кращим варіантом. Багато хто вирішує орендувати приміщення, адже це знижує початкове навантаження на бюджет закладу. У будь-якому випадку, потрібно приділити особливу увагу розташуванню ресторану «Sea food». Одним з безпрограшних варіантів вибору можна назвати великі торгово-розважальні центри, туристичні місця, жваві транспортні маршрути. Необхідно звернути увагу на конкуренцію, адже ідеальним буде її відсутність або наявність поруч ресторанів іншого рівня, з іншою концепцією, ціновою політикою і т.д.

Перед тим як відкрити подібний заклад в місті з невеликою кількістю жителів, варто провести ретельні дослідження купівельної спроможності та рівня наповненості ринку.

Важливим для ресторану «Sea food» є технічний дизайн-проекту.

Технічний проект являє собою креслення з планом розміщення обладнання і комунікацій (точки підведення води, вентиляційні решітки і т.д.).

Оформлення ресторану «Sea food» грає одну з ключових ролей – в ресторані клієнти затримуються надовго, тому приміщення повинно бути красивим і затишним. Також важливо продумати планування і оснащення виробничих приміщень. Існують фірми, які спеціалізуються на створенні 3D-проектів закладів відповідно до вимог замовника, нормативними документами, вимогами цільової аудиторії. На цьому етапі продумують всі деталі – матеріали, меблі, декор, дизайн фасаду.

В ідеалі компанія або дизайнер, що створюють проект ресторану, повинні здійснювати наступний авторський нагляд його втілення.

Підготовлені проекти повинні відповідати чинним в Україні на момент затвердження проекту законодавчим вимогам, нормам, правилам і стандартам.

Від ступеня оснащення кухні ресторану «Sea food» залежить швидкість обслуговування і навіть асортимент страв. Такому початківцю, як ресторан «Sea food», не обійтися без допомоги професіонала – висока ймовірність помилок (покупки непотрібних або неякісних апаратів), які будуть коштувати зайвих витрат або виникнення інших складнощів. Класичними прикладами обладнання для кухні ресторану служать теплові та холодильні машини, технологічне, вагове і нейтральне обладнання.

Купівля меблів для ресторану «Sea food» також має свої тонкощі, наприклад, слід враховувати високу ступінь її зношуваності. Ті, хто не має досвіду в підборі техніки і елементів обстановки для ресторану, можуть звернутися в одну з компаній, що організують постачання необхідних предметів під ключ.

Оформлення ліцензії на роздрібний продаж алкогольних напоїв при наданні послуг громадського харчування в ресторані «Sea food» дуже важливе.

В меню ресторану «Sea food» наявний міцний алкоголь, згідно із законом Ліцензію для вживання алкоголю в ресторані «Sea food» на місці продажу видають місцеві органи самоврядування. Для її оформлення будуть потрібні наступні документи:

- заява на надання послуги;
- документ, що засвідчує особу керівника юридичної особи;
- нотаріально завірени копії установчих документів;
- документи на торговельні об'єкти і складські приміщення у власності або оренді, термін якої визначений договором і становить один рік і більше;
- документ, що підтверджує наявність статутного капіталу і ряд інших.

Ліцензію або відмову зобов'язані видати протягом 30 днів з моменту подачі документів. На даний момент можливо оформити ліцензію через інтернет. І ресторан «Sea food» дану ліцензію отримає [4, с. 157-158].

Перш ніж починати роботу ресторану «Sea food» з перебудови приміщення, необхідно отримати дозвіл на проект в державних інстанціях. Буде потрібно отримати наступні документи:

- висновок державної санітарно-епідеміологічної служби;
- висновок експертної ради за погодженням проектних рішень на будівництво Управління Державного пожежного нагляду;
- технічний паспорт приміщення, що видається регіональним бюро технічної інвентаризації;
- висновок по представленим архітектурним матеріалами, яке видає архітектурно-планувальне управління;
- висновок державної (або недержавної) експертизи проектної документації та результати інженерних перевірок;
- при переплануванні приміщення буде потрібно отримати розпорядження Державної житлової інспекції і ряд інших;
- всі узгодження вимагають надання певних паперів – установчих документів, виписок, заяв, плану виробничого контролю і т.д. [12].

Для проходження перевірок рестораном «Sea food» Держпожежнагляду потрібно забезпечити приміщення планом евакуації, вогнегасниками, покажчиками аварійного виходу, а також вести журнал з техніки безпеки під час пожежі.

Для відкриття ресторану «Sea food» потрібно набрати штат обслуговуючого персоналу (офіціант, бармен, касир), персоналу кухні (шеф-кухар, су-шеф, кухар), адміністрацію (менеджер, адміністратор, керуючий). При цьому заздалегідь бажано розробити програму навчання, що відповідає високій плинності кадрів, властивій ресторанного бізнесу. Вона повинна бути максимально ефективною і короткою.

Життєвий цикл стартапу ресторану «Sea food» – це сукупність послідовних фаз розвитку стартапу, які змінюють одна одну, починаючи від зародження ідеї і завершуючи функціонуванням компанії у рамках звичайного бізнесу.

За нашими підрахунками повний життєвий цикл ресторану «Sea food» складає близько 180 днів. Розпочинати краще з вересня, саме холодна пора року буде сприятлива для підготовки приміщень, детальних розробок меню та технологічних карт, прискіпливого відбору персоналу та інші деталей. Відкриття ресторану «Sea food» заплановано на початок літа, а саме березень місяць, адже саме він допоможе до початку сезону, а саме червня місяця, виявити та виправити всі недоліки які проявляться після відкриття ресторану.

Знайти професійного офіціанта для ресторану «Sea food» – складне завдання. Цю посаду вважають несерйозною і підходящою лише для студентів в якості тимчасового підробітку. З ростом свідомості рестораторів цей стереотип відходить у минуле, адже і від офіціанта залежить ступінь задоволеності клієнта. Бажано мотивувати співробітників гідною зарплатою і перспективою кар'єрного росту [10, с. 192].

Навчання менеджера ресторану «Sea food» будуть починати з місячної атестації, в ході якої він працює на кухні, в барі, в залі і так далі. Для того щоб зайняти управлінську посаду майбутній фахівець ресторану «Sea food» повинен розбиратися в тонкощах роботи кожного з відділів ресторану. Повнаструктура управління рестораном «Sea food» зображено в Додатку Б

Ресторан «Sea food» повинен мати не тільки готове меню, а й технологічні документи, затверджені керівником, на кожне блюдо. До них відносяться:

Технологічна карта – це рецепт, за яким виготовляють блюдо, із зазначенням витрат продуктів.

Технологічна інструкція – це вимоги до процесу виготовлення, зберігання, транспортування ресторану «Sea food».

Техніко-технологічна карта – це вимоги до нової продукції, яка виготовляється вперше в ресторані «Sea food»

Ці документи потрібні для обліку витрат сировини в процесі приготування страв, а також для контролю витрат в ресторані «Sea food». Також ці документи необхідні при перевірках Росспоживнагляду [7, с. 119].

Апарати для ресторанної кухні «Sea food» відрізняються особливою складністю, тому установку краще довірити професіоналам. Існують компанії, які спеціалізуються на подібних послугах. Часто вони виступають в ролі постачальників необхідних пристроїв ресторану «Sea food». До складу робіт входить розпакування, збірка, підключення, випробування і регулювання, а за результатами ви отримуєте акт введення обладнання в експлуатацію. Терміни залежать від кількості апаратів, складності установки і кількості монтажників.

Перші заходи, спрямовані на розкруток закладу, повинні бути організовані за кілька місяців до відкриття. Майбутніх клієнтів необхідно проінформувати про появу нового ресторану. Бажано, звернути увагу відвідувачів на унікальну концепцію закладу, зробити так, щоб люди чекали відкриття з нетерпінням. Після відкриття необхідно отримати перших постійних гостей – для цього можна створювати різноманітні програми лояльності (клубні карти і т.д.) або проводити цікаві акції. Також дуже важливо створити привабливий імідж ресторану в різних соціальних мережах.

Робота ресторану «Sea food» з щоденною появою великої кількості харчових відходів. Тому заклад зобов'язаний укласти договір про вивезення побутових відходів зі спеціалізованою компанією, яка буде здійснювати його за встановленим графіком.

Ресторан «Sea food» має заздалегідь знайти своїх постачальників на кожен тип товарів – продукти, напівфабрикати, обладнання – це потрібно для моніторингу цін.

Одна з серйозних проблем при оформленні ресторану «Sea food» складається в оптимальній організації простору. Необхідно розставити меблі так, щоб відвідувачі почували себе комфортно і при цьому вмістилося якомога більше столів. Коли все готово, можна провести пробний запуск ресторану, наприклад, запросити в якості клієнтів своїх друзів і знайомих. У процесі такої перевірки можна виявити основні проблеми в роботі кожного відділу.

З 2009 року для відкриття ресторану досить повідомити територіальний орган Укрспоживнагляду про початок діяльності ресторану «Sea food» і про те, що ваш заклад відповідає всім санітарним нормам. Подати повідомлення необхідно після реєстрації, але до відкриття закладу. Заявник отримує копію паперу з позначкою про реєстрацію. В ході роботи закладу співробітники Укрспоживнагляду можуть здійснювати планові перевірки періодичністю 1 раз в 3 роки або на вимогу споживача. В ході такої перевірки інспекція враховує не тільки відповідність приміщення всім нормам, а й, наприклад, програму виробничого контролю, медичні книжки працівників, наявність договорів на дезінфекцію, дезінсекцію, вивезення сміття і т.д.

Після успішного пробного запуску ви готові до того, щоб відкрити двері для перших справжніх клієнтів! Важливо зробити свято з цієї події – і перш за все для відвідувачів [3, с. 214-216].

Отже, важливий і відповідальний крок, без якого нам не можна обійтися при відкритті ресторану «Sea food» з нуля – це створення плану робіт. Бізнес-план являє собою фінансову карту проекту. Склавши його, ви зможете зрозуміти, скільки буде коштувати і наскільки швидко окупиться ресторан.

Важливим для ресторану «Sea food» є технічний дизайн-проекту.

Технічний проект являє собою креслення з планом розміщення обладнання і комунікацій (точки підведення води, вентиляційні решітки і т.д.).

Оформлення ресторану «Sea food» грає одну з ключових ролей – в ресторані клієнти затримуються надовго, тому приміщення повинно бути красивим і затишним. Також важливо продумати планування і оснащення виробничих приміщень.

Під час ремонту і підготовки приміщення ресторану «Sea food» першочергове завдання ресторатора – це зробити перепланування і протягнути відповідним чином всі комунікації, а саме вентиляцію, водопостачання, електрику.

За нашими підрахунками повний життєвий цикл ресторану «Sea food» Повний життєвий цикл проекту складає близько 180 днів. Розпочинати краще з вересня, саме холодна пора року буде сприятлива для підготовки приміщень, детальних розробок меню та технологічних карт, прискіпливого відбору персоналу та інші деталей. Відкриття ресторану «Sea food» заплановано на початок літа, а саме березень місяць, адже саме він допоможе до початку сезону, а саме червня місяця, виявити та виправити всі недоліки які проявляться після відкриття ресторану.

Ресторан «Sea food» має заздалегідь знайти своїх постачальників на кожен тип товарів – продукти, напівфабрикати, обладнання – це потрібно для моніторингу цін.

Всі перераховані пункти – це своєрідні етапи, що ведуть до відкриття ресторану «Sea food». Виконання кожного з них залежить від вашого досвіду, наявності зв'язків і інших складових. Якщо все піде за планом, то невеликий заклад можна підготувати до відкриття за 3-4 місяці.

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

Виробнича програма – це обґрунтований план випуску всіх видів продукції ресторану «Sea food».

Вихідними даними при складанні виробничої програми ресторану «Sea food» є: тип закладу, його потужність та метод обслуговування.

Виробничою програмою ресторану «Sea food» є меню розрахункового дня, яке включатиме холодні страви та закуски, супи, основні страви, десерти та напої власного виробництва. Ресторан «Sea food» повинен мати не тільки меню, а й технологічні документи, затверджені керівником, на кожне блюдо.

Меню ресторану «Sea food» – це перелік розташованих у певному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, які наявні в продажу на даний день із зазначенням ціни, виходу, способу приготування і переліку компонентів, що входять до їх складу. Меню – це візитна ресторану «Sea food» і спосіб реклами.

Меню ресторану не прив'язуватиметься до якоїсь певної кухні світу. Тут скоріше можна буде провести паралель з країнами, які активно використовують рибу і морепродукти в своїх традиційних стравах. Досить яскраво будуть представлені кулінарні традиції середземноморської, тайської, європейської та японської кухонь.

Головні постачальники ресторану «Sea food» наведені в таблиці 1 (Додаток В).

Страви в меню ресторану «Sea food» буде розділено на розділи – крудобар, японська кухня, «ексклюзивна» кухня та десерти. Оформлення меню зображено в додатку Г (рис. 2)..

Розрахунок деяких основних продуктів за асортиментом ресторану «Sea food» зображено в таблиці 2.1

Таблиця 2.1

Прогнозована реалізація продуктів та сировини ресторану

	Продукти	Реалізація по дням тижня, кг							Всього на тиждень
		1	2	3	4	5	6	7	
1.	Дорада	8,6	7,9	5,6	11,9	12,4	11,4	11,4	69,2
2.	Філе сібас	7,4	5,8	6,9	12,7	14,8	24,6	14,7	86,9
3.	Мідії	-	2,3	2,5	3,0	2,9	2,4	3,7	16,8
4.	Кальмари	-	-	8,4	6,4	4,3	7,3	3,0	29,4
5.	Філе судака	-	-	-	-	-	12,4	5,0	27,4
6.	Лосось свіжоморожений	5,8	4,7	8,7	10,7	12,5	10,0	3,0	55,4
7.	Ікра лососева	-	0,15	0,1	-	0,25	0,4	0,3	1,2
8.	Балик осетровий	-	0,4	2,3	1,2	1,4	1,3	-	6,6
9.	Креветки морські	2,2	3,2	4,1	5,1	6,7	6,5	-	27,8
10.	Картопля	42,4	37,6	29,6	79,9	67,4	60,2	69,8	386,9
11.	Морква	9,4	8,5	7,4	10,3	14,9	18,4	13,5	82,4
12.	Цибуля	16,2	18,4	15,8	16,4	26,2	25,4	19,2	137,6
13.	Перець солодкий	6,4	5,4	7,8	9,4	8,9	8,1	6,0	52,0
14.	Цукор	3,5	3,7	4,2	3,1	5,2	3,8	5,4	28,9
15.	Борошно	6,6	7,5	8,2	9,4	5,3	4,2	6,4	47,6
16.	Масло вершкове	10,4	9,9	12,8	13,2	7,8	8,9	5,9	68,9
17.	Вершки 35%	0,8	1,6	5,6	0,9	2,3	2,4	3,6	17,2

Аналіз деяких продуктових ресурсів зображено в таблиці 2.2

Таблиця 2.2

Управління сировинними та продуктовими запасами ресторану

Продукти	Кількість, кг	Ціна, грн	сума, грн	Частка у загальній сумі	Частка у порядку зменшення	Обсяг культивування	№ позиції
Дорада	69,2	35,00	24,222	11,54	20,16	20,16	10
Філе сібас	86,9	12,90	1121,01	5,34	11,54	31,7	1
Мідії	16,8	26,00	436,80	2,08	10,29	41,99	6
Кальмари	29,4	28,00	823,20	3,92	7,19	49,18	7

продовження Таблиця 2.2

Філе судака	27,4	27,00	469,80	2,24	5,91	55,09	19
Лосось свіжоморожений	55,4	39,00	2160,60	10,29	5,45	60,51	16
Ікра лососева	1,2	250,00	300,00	1,43	4,63	70,51	11
Балик осетровий	6,6	125,00	825,00	3,93	4,24	74,75	12
Креветки морські	27,8	35,00	973,00	4,63	3,92	82,6	4
Картопля	386,9	2,30	889,87	4,23	3,6	86,2	15

Ресторан «Sea food» позиціонує себе як заклад з більш складними стравами і напоями високої категорії, на 100 місць, з красивим інтер'єром та подачею, тому середній чек в ньому становить – 20 євро (600-700 грн).

Винна карта ресторану налічуватиме близько 350 позицій вин із найкращих виноробних регіонів світу, які можна замовити побокально.

Раз в сезон виходитиме спеціальна пропозиція ексклюзивних страв від шеф-кухаря. Тут буде запусчено нове меню, в якому можна спробувати гуакамолє з камчатським крабом, Сашимі з креветкою Карабинер, Тартар з креветки Гамба Роха з авокадо і манго та інші смачні страви.

ТОП-позицією спеціального меню ресторану «Sea food» буде холодне плато морепродуктів Deluxe (фаланга камчатського краба, креветки Гамба Роха, Карабинер, аргентинська креветка, мідії, устриці Середземноморська №1, соус айоли і винно-цибулевий, оливкова олія) за 2298 грн. (рис. 2.1).



Рисунок 2.1 Холодне плато морепродуктів Deluxe «Sea food»

Але все-таки головною його гордістю мають стати устриці. Адже в ресторані «Sea food» будуть представлені одні з найширших асортиментів в Україні даного делікатесу, а саме – 12 видів, серед яких є фермерські та дикі різновиди.

Всі устриці – живі, вони зберігатимуться в спеціальних акваріумах і подаються на стіл гостю в самому свіжому вигляді. Гості зможуть замовити устриці і відкрити їх самостійно або ж попросити кухаря зробити це за них. І в першому, і в другому випадках свіжість устриць буде гарантована.

Наявність позицій меню безпосередньо залежить від пори року і погоди в морі: немає сьогоднішнього улову – не буде і улюбленої страви. На цей випадок заморська риба і морепродукти тут теж присутні. Креветки Карабінерос і чорна осетрова ікра – в загальному, все необхідне для вечері. Замість хліба – фокаччею з печі, замість прохідний літнього майданчика – вхід з двору в провулку, і ніякої суєти.

Напої в ресторані «Sea food» теж заслуговуватимуть на увагу – наприклад, коктейль «Ранок докера» подається з тюлькою на бутерброді. А в його складі джин, ром, текіла, апельсиновий лікер і темне пиво. Так, все в одному коктейлі.

В таблиці 2 (Додаток Д) ми представимо приблизне меню ресторану «Sea food». Карта алкогольних напоїв зображено в таблиці 3 (Додаток Е).

Будь-яку рибу тут зможуть приготувати за бажанням гостя в китайському самоварі, соляному саркофазі, на грилі або просто запечуть.

Меню майбутнього ресторану «Sea food» постійно оновлюватиметься. Згодом в ньому з'являться нові цікаві позиції, яких ніде більше не можна буде спробувати. Наприклад, камчатський краб, акула азіатська і т.д.

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності та ресурсоощадливості

Ресторанне господарство «Sea food» – це майбутня сфера виробничо-торговельної діяльності, в якій вироблятимуть і продаватимуть продукцію власного виробництва та куповані товари, призначені для споживання на місці, з організацією дозвілля або без нього.

Діяльність даного ресторану супроводжуватиметься витратами з оплати праці працівників, транспортування продукції, зберігання продукції. Витрати потрібні на організацію закупівлі товарів та ведення обліку. Чим більше обсяг діяльності підприємств ресторанного господарства, тим вище величина цих витрат, тим вагомішим є ощадливе ведення господарства. Тому проблема витрат буде безпосередньо пов'язана із проблемою раціонального використання та економії матеріально-технічних і трудових ресурсів. Режим економії невіддільний від ефективності виробництва, оскільки сприяє зниженню витрат у розрахунку на одиницю продукції.

Специфіка витрат ресторану «Sea food» полягатиме в тому, що він включатиме витрати виробництва, витрати обігу (реалізації) і витрати з організації споживання.

Витрати виробництва складатимуть приблизно 50–55% усіх витрат.

Витрати обігу будуть одним із найважливіших якісних характеристик діяльності ресторану «Sea food» і становитимуть в загальній структурі витрат 10–15%. Цей показник аналізується і планується з урахування впливу на нього різноманітних чинників. Всі чинники взаємопов'язані, але для спрощення аналізу і планування їх необхідно розглядати окремо.

Основу витрат виробництва продукції ресторану «Sea food» становитимуть прямі матеріальні витрати, тобто покупна вартість сировини, напівфабрикатів, покупних товарів. Усі інші витрати обслуговуватимуть процес виробництва та реалізації. Прямі витрати на оплату праці та інші прямі витрати це ті, що не належать до прямих матеріальних витрат і прямих

витрат на оплату праці. Наприклад, це амортизація або платежі за оренду спеціального виробничого обладнання, нарахування на заробітну плату робітників, які безпосередньо виготовляють продукцію (відрахування на соціальні потреби).

Отже, майбутні витрати ресторану «Sea food» – це сукупність усіх витрат живої та упередметненої праці на виготовлення й реалізацію власної продукції, а також на реалізацію покупних товарів, надання послуг з організації дозвілля виражена в грошовій формі.

Витрати ресторану «Sea food» класифікуватимуть за економічним змістом або за елементами витрат.

Матеріальні витрати ресторану «Sea food» – витрати сировини й матеріалів, покупних напівфабрикатів, комплектуючих виробів, палива, електроенергії, запасних частин, використовуваних при виготовленні окремих видів продукції (рис. 2.2).

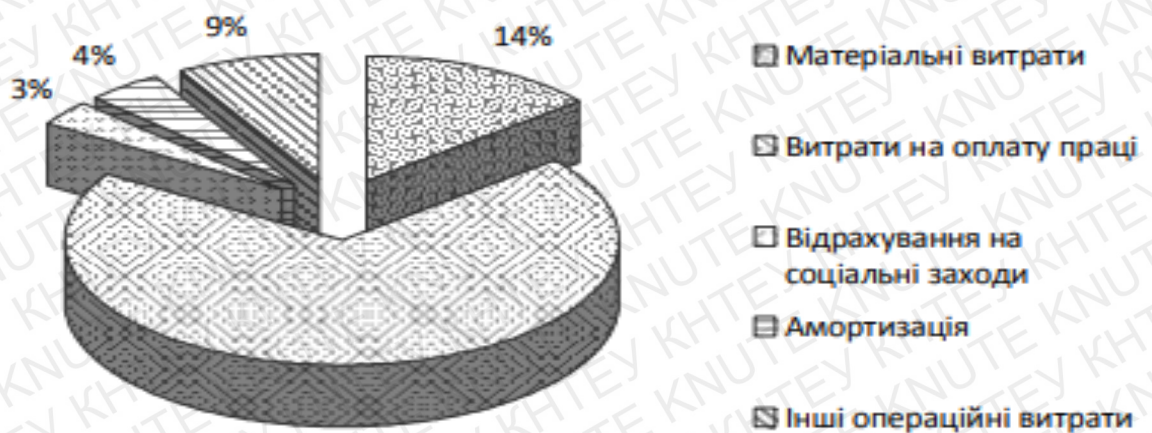


Рисунок 2.2 Структура витрат ресторану «Sea food» за елементами

Для ресторану «Sea food» характерними матеріальними витратами є:

- витрати на придбання сировини й матеріалів, які використовуються у виробництві продукції і утворюють їх основу або є необхідним компонентом при виробництві продукції;
- на придбання матеріалів, які використовуються для пакування, реалізації продукції та товарів;

- на інші виробничі та господарські потреби (проведення випробувань, контролю, утримання, експлуатацію основних засобів та інші подібні цілі);
- на придбання інструментів, пристосувань, інвентарю, приладів, лабораторного обладнання, спецодягу та іншого майна, що не є амортизаційним майном. Вартість такого майна включається до складу матеріальних витрат у повній сумі в міру введення його в експлуатацію.

До останніх витрат ресторану «Sea food» можуть бути віднесені:

- контрольно-касові стрічки, барвна стрічка і фарба для друку механізму контрольно-касового устаткування;
- витрати на придбання спецодягу для організації громадського харчування;
- витрати на придбання дезінфікуючих засобів, відер, ганчірок, віників, гумових рукавичок, а також засобів гігієни;
- витрати на придбання комплектуючих виробів, що піддаються монтажу, і напівфабрикатів, що піддаються додатковій обробці у платника податків;
- на придбання палива, води й енергії всіх видів, що витрачаються на технологічні цілі, вироблення всіх видів енергії, опалення будинків, а також витрати на трансформацію і передачу енергії;
- на придбання робіт і послуг виробничого характеру, виконуваних сторонніми організаціями або індивідуальними підприємцями, а також на виконання цих робіт структурними підрозділами платника податків.

В загальній сумі матеріальні витрати складатимуть близько 70,0%.

До послуг виробничого характеру ресторану «Sea food» належатимуть виконання окремих операцій з виготовлення продукції, виконання робіт, надання послуг, обробки сировини, контроль за дотриманням встановлених технологічних процесів, технічне обслуговування основних засобів та інші подібні роботи, витрати на послуги з технічного обслуговування контрольно-касового устаткування.

Схема планування цехів ресторану «Sea food» та розміщення в ньому обладнання показано на рисунку 2.3.

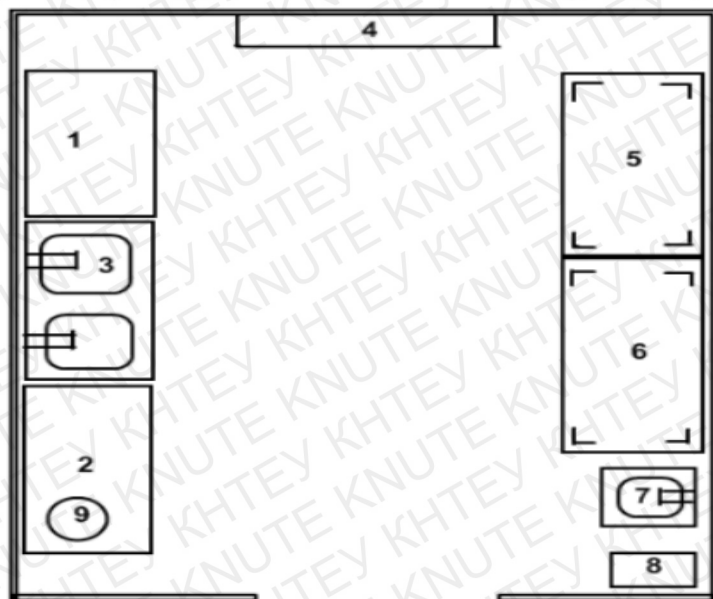


Рисунок 2.3. Схема планування цехів ресторану «Sea food» та розміщення в ньому обладнання

Обладнання овочевого цеху

1. Столи виробничі;
2. Ванна мийна;
3. Ваги настільні;
4. Стелаж для інвентарю;
5. Стелаж;
6. Раковина для миття рук;
7. Бак для сміття;
8. Овочерізка.

Майбутні витрати ресторану «Sea food» на оплату праці – це нарахування по окладах, тарифам, премії, заохочення, компенсаційні виплати, оплата відпусток, оплата іншого невідпрацьованого часу, передбаченого законодавством. Відрахування на соціальні заходи – відрахування на пенсійне забезпечення, на соціальне страхування й т.д.

Амортизаційні витрати ресторану «Sea food» – амортизація, нарахована на основні фонди (сукупність матеріальноречових цінностей, які функціонують протягом тривалого періоду часу в незмінній натуральноречовій формі і переносять свою вартість на готовий продукт частинами в міру зношування), інші необоротні активи, нематеріальні активи, використані при виготовленні конкретних видів продукції (робіт, послуг).

Інші майбутні операційні витрати ресторану «Sea food» – плата за оренду об'єктів, вартість спеціальних інструментів і пристроїв, використаних для виробництва окремих видів продукції (робіт, послуг):

- витрати, пов'язані із забезпеченням нормальних умов праці й дотриманням правил техніки безпеки праці, розраховуються у відповідності з кошторисом витрат на відповідні заходи;
- витрати на оплату послуг поштово-телеграфного, телефонного, факсимільного та іншого видів зв'язку розраховуються, виходячи з їх фактичних розмірів за попередній період, тарифів і абонентної плати на ці послуги;
- витрати на підписку спеціалізованої преси, придбання спеціалізованої літератури, прейскурантів, каталогів, інструктивних інших службових матеріалів;
- витрати на експертизу й лабораторний аналіз товарів (вартість зразків і проб для аналізу, оплата відповідних послуг сторонніх лабораторій, вартість реактивів, посуду і матеріалів для роботи власних лабораторій);
- витрати на перевезення працівників підприємства до місця роботи й назад у напрямках, що не обслуговуються пасажирським транспортом загального користування, включаючи додаткові витрати на спеціальні маршрути міського пасажирського транспорту, організовані відповідно за договорами, укладеними із транспортними підприємствами;
- витрати, пов'язані з набором робочої сили, передбачені законодавством;

- специфічні витрати, пов'язані з обслуговуванням споживачів на підприємствах ресторанного господарства: витрати на утримання естрадних колективів і виконавців по угодах з установами сфери культури і мистецтва;
- вартість паперових серветок, скатертин, рушників, посуду з фольги, приладів та посуду одноразового використання;
- витрати на утримання гардеробів, туалетів для відвідувачів;
- відрахування у позабюджетні фонди фінансування галузевих і міжгалузевих науково-дослідних робіт і заходів щодо освоєння нових видів технологій і виробництва нових видів продукції;
- податки (крім тих, що сплачуються за рахунок прибутку), збори й інші обов'язкові платежі, передбачені законами України, постановами Верховної Ради України, указами Президента України й декретами Кабінету Міністрів України;
- витрати на винахідництво і раціоналізацію (включаючи проведення дослідно-експериментальних робіт, розробку рецептур страв і виробів, патентування, виплату винагород);
- витрати, пов'язані з нарахуванням і виплатою дивідендів учасникам і засновникам підприємств торгівлі.

Одним із чинників, що впливає на витрати виробництва і обігу, є наявність та структура мережі ресторану «Sea food».

Оптимізація і економія витрат має сприяти поліпшенню планування ресторану «Sea food». З цією метою необхідно здійснювати планування витрат шляхом використання різних методів, в тому числі, економікоматематичних оптимізаційних моделей. Необхідно обов'язково планувати витрати, що пов'язані зі споживанням основних матеріальних та енергетичних ресурсів на основі прогресивних норм і нормативів.

У міжнародній практиці набули значною поширення такі підходи до зниження витрат: таргет костинг (target costing); кайзен («kaizen» – «покращення, вдосконалення» (від «кай» – «зміна» и «зен» – «добре»)).

Отже, майбутні проблеми, що постають перед рестораном «Sea food», потребують оптимізації їх витрат, оскільки на ринку виграватиме той, хто забезпечить досягнення найвищих результатів при найменших витратах.

Оптимальність витрат ресторану «Sea food» виступає, як складова конкурентоспроможності підприємства. Часто, серед підходів до оптимізації витрат поширеною є точка зору, що витрати повинні бути знижені будь-якою ціною до найнижчого рівня. Не варто зловживати мобілізацією резервів зниження витрат, оскільки це може спричинити виготовлення неякісної продукції, зниження рівня культури, якості обслуговування споживачів, що не є економічно виправданим. Важливим є визначення оптимального рівня, що забезпечить стабільність в роботі закладів ресторанного господарства на ринку послуг харчування.

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

В умовах сьогодення, незважаючи на суттєве зменшення купівельної спроможності споживачів, спостерігається відкриття нових закладів ресторанного господарства, що спричинює зростання конкуренції між такими суб'єктами господарювання. З метою забезпечення конкурентоспроможності ресторану «Sea food» доцільно, за умови збереження оптимальної цінової політики, підвищувати як якість, так і різноманітність асортименту страв власного виробництва й пропонованих споживачам послуг.

Саме тому, вже на етапі планування випуску нових видів продукції ресторану «Sea food» слід передбачати відповідні заходи, пов'язані із здійсненням виробничо-торговельної діяльності, які б забезпечували належну якість продукції та їх безпечність. Хочемо зазначити, що таку якість зможе запропонувати ресторан «Sea food» де, з одного боку, буде наявна сучасна матеріальна база, впроваджуватимуться інноваційні та новітні технології, використовуватимуться знання та індивідуальні здібності кваліфікованого

персоналу, а з іншого – здійснюватимуться заходи, зумовлені забезпеченням дієвості внутрішньогосподарського контролю за бізнес процесами. Задля обґрунтованого оцінювання діяльності ресторану «Sea food» необхідно комплексно дослідити технологічні та технічні умови виготовлення страв власного виробництва, а також розглянути порядок організації збутового процесу, процесу обслуговування споживачів та проаналізувати ефективність впроваджених заходів.

Під якістю продукції ресторану «Sea food» розумітимуть сукупність властивостей, які засвідчують ступінь її придатності для використання за прямим призначенням з врахуванням функціональної, економічної та естетичної сторін при визначеному рівні розвитку виробничих сил. Сьогодні надання широкого спектру різноманітних послуг забезпечує значну частку в роздрібному товарообороті ресторану «Sea food». Міжнародним стандартом ІСО 8402-94 «Управління якістю і забезпечення якості. Якість послуги визначено як сукупність характеристик послуги, які надають їй здатність задовольняти обумовлені або ймовірні потреби. Здебільшого майбутніми відвідувачами ресторану «Sea food» якість продукції та наданих послуг сприйматиметься як єдиний показник, який дозволить оцінити результати діяльності окремого підприємства, в нашому випадку ресторану «Sea food». Одночасне підвищення показників якості продукції харчування та послуг забезпечує зростання конкурентних переваг закладу на ринку, залучення нових відвідувачів, а відтак нарощування обсягів діяльності.

Управління якістю продукції ресторану «Sea food» буде постійним безперервним процесом, який включатиме виконання комплексу взаємопов'язаних етапів контролю, спрямованих на досягнення оптимальних показників безпечності харчових продуктів. Кількісна оцінка показників якості продукції, обслуговування, умов виробничоторговельної діяльності слугує основою для вибору засобів впливу на «слабке» місце в діяльності «Sea food»; або на внутрішні невикористані резерви; або на зовнішні фактори

– організацію постачання сировини, напівфабрикатів, обладнання, інвентарю тощо.

Для багатьох споживачів ресторану «Sea food» послуги харчування переважно оцінюються з точки зору якості, а безпека – як належне, із зазначеного випливає, що впровадження систем, які забезпечують безпеку продукції у ресторанному господарстві, має стати елементом повсякденності. Як правило, хоча відвідувачі «Sea food» і позбавлені можливості самостійно здійснити оцінку якості пропонованих страв, окрім випадків їх явної невідповідності встановленим параметрам. Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 185 від 11.07.2003 р. «Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами» визначено, що до небезпечних належать харчові продукти і продовольча сировина, показники безпеки яких не відповідають установленим в Україні для даного виду продукції, а також харчові продукти і продовольча сировина, споживання яких пов'язане з ризиком для здоров'я і життя людини, зокрема фальсифіковані, контрабандні, безхазяйні харчові продукти і продовольча сировина, а також такі, що не можуть бути належним чином ідентифіковані, на які відсутні супровідні документи виробника, що підтверджують їх походження, або документи, що підтверджують їх якість і безпеку.

Задля забезпечення відповідності встановленим вимогам безпеки та якості товарні запаси «Sea food» постійно підлягатимуть контролю на всіх етапах життєвого циклу: придбання, виробництва й реалізації. Ефективним методом гарантування безпеки харчових продуктів в ресторані «Sea food» буде використання науково-обґрунтованої системи аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок НАССР. Впровадження саме такої системи передбачає, за допомогою оцінки і контролю потенційно небезпечних факторів, які впливають на виготовлення безпечної продукції. Система НАССР в ресторані «Sea food» ґрунтуватиметься на наступних принципах:

- 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 ефективності функціонування системи HACCP;
- 7) документування усіх процедур і запис даних, належних цим принципам і їх застосуванню.

Зазначимо, що застосування системи HACCP у ресторані «Sea food» викликатиме труднощі, пов'язані передусім із технічною спроможністю оцінки якості придбаної сировини, напівфабрикатів, купівельних товарів, а також належної обізнаності персоналу закладу із системою оцінки якості за принципами HACCP.

На якість товарних запасів ресторану «Sea food» можуть мати вплив негативні фактори (мікробіологічні, хімічні, фізичні), а тому працівники з контролю безпечності харчових продуктів повинні здійснювати належну оцінку таких матеріальних цінностей починаючи від закупівлі у постачальників до моменту реалізації кінцевим споживачам.

Усі негативні фактори, залежно від їх впливу на якість виготовленої продукції, а відтак і на виробничо-торговельну діяльність закладів ресторану «Sea food», можна поділити на небезпечні та шкідливі. Задля запобігання зниження якості товарних запасів ресторану «Sea food» впроваджуються наступні попереджувальні заходи:

- оцінка якості придбаних товарних запасів (сировини, напівфабрикатів, купівельних товарів) та перевірка наявності відповідних супровідних документів;

- перевірка дотримання товарного сусідства та температурного режиму під час зберігання товарних запасів;
- проведення лабораторного контролю за фізико-хімічними та мікробіологічними показниками;
- контроль відповідності виробничого процесу вимогам нормативної та технологічної документації;
- інспектування ефективності санітарно-протиепідемічних заходів та дотримання санітарних правил і норм;
- здійснення навчання працівників щодо санітарних правил та проведення контролю дотримання встановлених вимог тощо.

Виробництво продукції рестораном «Sea food», яка відповідає встановленим параметрам безпосередньо залежить від організації адекватної системи внутрішньогосподарського контролю якості в ресторані «Sea food». Призначення останнього полягає в оцінці майбутніх причин виникнення обставин, що негативно впливають на якісні характеристики пропонованих до продажу страв, напівфабрикатів, купівельних товарів та наданих послуг, а також розробці заходів з попередження та усунення названих обставин.

У ресторані «Sea food», існує порядок оформлення документів при прийманні товару який зображено у Додатку Ж.

Контроль якості в ресторані «Sea food» виконуватимуть особи, які будуть назначені відповідальними за підготовку та здійснення технологічного процесу виробництва і продажу продукції, а саме: завідувачі виробництвом, технологи, адміністратори, бракеражні комісії, працівники системи внутрішнього контролю ресторану «Sea food» тощо. Ресторан «Sea food», не випускатиме продукцію із порушенням технологічного процесу і встановлених вимог, адже це може нести невиправдані витрати, зумовлені списанням неякісних товарних запасів, що призводить не тільки до зменшення обсягів реалізації та зменшення доходів, але й до відмови споживачів відвідувати заклад.

У ресторані «Sea food», існує порядок оформлення документів при прийманні товару.

Контроль якості у в ресторані «Sea food» можна буде поділити на первинний (оперативний) та загальногосподарський (управлінський). За допомогою контрольних процедур першого здійснюватиметься щоденна перевірка якості товарних запасів; дотримання умов приготування, зберігання та подачі страв власного виробництва; оцінювання виробничо-збутових процесів досліджуваних підприємств. Така перевірка буде тільки окремим елементом технологічних процедур управління якістю, а тому впроваджувати її як самостійний вид контролю не доцільно.

У ресторані «Sea food» оперативний контроль якості страв власного виробництва може здійснювати бракеражна комісія у складі завідувача виробництвом, технолога, кухаря, інженера, медичного працівника тощо. Завдання комісії полягатиме в оцінці якості виготовленої продукції за допомогою органолептичного аналізу (зовнішній вигляд, колір, форма, консистенція, прозорість, запах, смак). Крім того, перевірятиметься фактичний вихід продукції, її температура, правильність зберігання й оформлення тощо. У випадку невідповідності досліджуваної продукції встановленим параметрам бракеражна комісія має право її вилучити з обороту. Для оперативної перевірки якості страв виробництва ресторану «Sea food» будуть створені місця контролю якості, очолювані шеф-кухарем чи кухарем-бригадиром.

За допомогою загальногосподарського контролю, здійснюватиметься оцінка достовірності та ефективності проведених операцій, а також досліджуватиметься якість роботи персоналу ресторану «Sea food». Такий контроль проводитиметься керівництвом закладу, працівниками відділу внутрішнього контролю та іншими посадовими особами.

Залежно від часу проведення, контроль якості продукції та послуг ресторану «Sea food» поділятиметься на поточний, попередній та наступний.

Важливим питанням у процесі контролю якості в ресторані «Sea food» буде моніторинг термінів придатності товарно-матеріальних цінностей. Такий контроль здійснюватиметься шляхом впровадження інтегрованої системи всесвітніх стандартів GS1, яка створена з метою вдосконалення процесів ідентифікації, обліку товарних запасів та перевірки їх відповідності встановленим вимогам; мінімізації бізнес-ризиків; належного управління якістю та логістикою підприємства; ефективної організації інформаційних потоків тощо.

Впровадження системи GS1 в діяльність ресторану «Sea food» створить передумови для отримання вичерпної інформації стосовно конкретного виду товарного запасу, його походження та руху від виробника до кінцевого споживача. Дана система дозволить ресторану «Sea food» простежити і строк придатності активу, що забезпечує підвищення ефективності виробничо-збутового процесу та якості продукції/послуг, а також сприятиме зменшенню відходів у зв'язку із псуванням сировини, напівфабрикатів, товарів, продукції

На зниження дієвості системи внутрішнього контролю у ресторані «Sea food» впливатиме низка чинників, що зображені на рисунку 2.4 [24, с. 68-69].

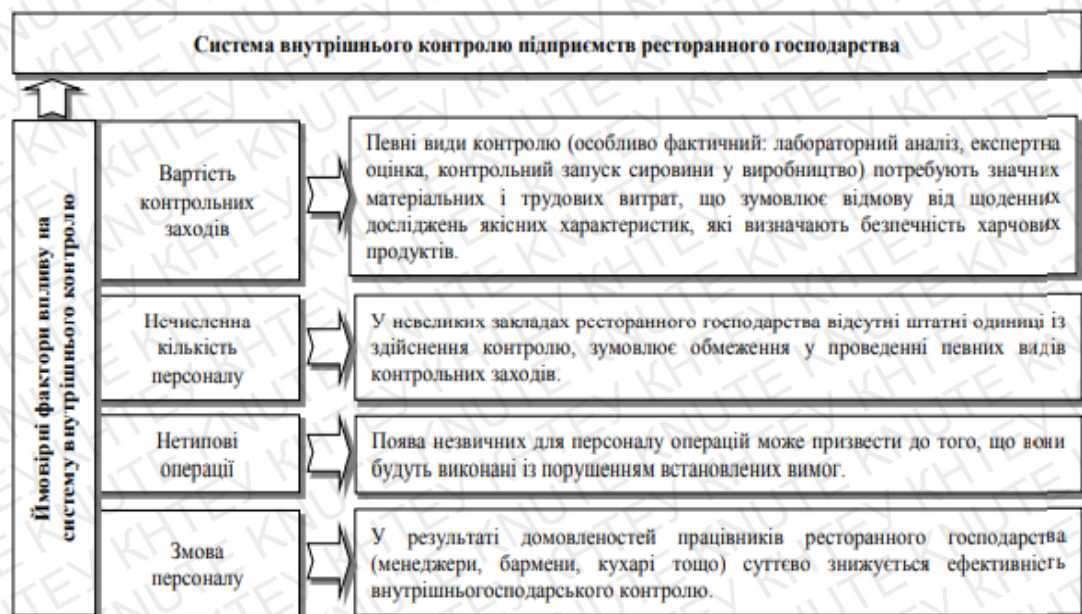


Рисунок 2.4. Фактори зниження дієвості внутрішнього контролю у ресторанному господарстві.

Отже, одним із основних факторів, що впливає на майбутню результативність діяльності ресторану «Sea food» буде раціональне управління витратами, в тому числі на якість продукції/послуг. В свою чергу, підвищення ефективності системи контролю якості підприємства залежатиме від оптимізації витрат на якість.

Вся виробничо-торговельна діяльність ресторану «Sea food» повинна підлягати ретельному контролю (від надходження матеріальних цінностей та їх зберігання – до виготовлення страв і їх реалізації кінцевим споживачам), який проводиться у суворій відповідності до внутрішніх нормативів, розроблених управлінською ланкою. При цьому, важливе значення матиме робота, пов'язана із управлінням рестораном «Sea food» у частині якості продукції/послуг.

Менеджерам ресторана «Sea food» необхідно буде розробити внутрішні документи, що регламентували б ретельний контроль: процесів заготівлі, виробництва та реалізації страв власного виробництва; порядку забезпечення якості та безпечності сировини, напівфабрикатів, товарів, готової продукції.

Задля забезпечення належної якості виготовленої продукції та наданих послуг в ресторані «Sea food» доцільно буде ввести добровільну систему ліцензування. Така система повинна передбачати в майбутньому незалежну перевірку підприємства: оцінювання відповідності присвоєного класу умовам виробничо-торговельної діяльності, дослідження якості/безпечності продукції (послуг), атестацію працівників закладу тощо.

РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

Метою реалізації проекту виступає створення ресторану «Sea food» у місті Києві. Майбутній заклад буде розрахований на 100 посадочних місць, для обслуговування відвідувачів, і банкетного залу на 100 посадочних місць. Надавати послуги планується в середньому ціновому сегменті.

У бізнес-плані буде вказано обсяг інвестиційних вкладень, складено графік їх фінансування, надано штатний розпис. Фінансова частина бізнес-плану складатиметься з прогнозного плану продажів, звітів про прибутки, збитки та рух фінансів, розрахунків точки беззбитковості.

Бізнес-план міститиме розрахунки показників рентабельності і привабливості підприємства для інвестування: дисконтированого періоду окупності, чистого приведенного грошового потоку, внутрішньої норми прибутковості, рентабельності продажів і інвестицій. Все це стверджувати про ефективність реалізації даного проекту.

В ході розробки бізнес-плану ресторана «Sea food» були прораховані різні сценарії розвитку бізнесу з урахуванням варіацій розміру середнього чека і собівартості послуг, що фінансову стійкість проекту.

Керівником ресторану «Sea food» є генеральний директор, призначений наказом засновника. Майже найскладніше у справі відкриття ресторану – здобуття влади та оформлення усіх необхідних документів, та сама паперова тяганина, яка може забрати безліч часу й сил.

Спочатку буде оформлюватись договір оренди і відбуватиметься його реєстрація у підвідомчій установі. Потім, майбутньому ресторану «Sea food», необхідно буде одержати ліцензію на роздрібний продаж алкоголю, свідоцтво про внесенні в Торговий реєстр, санітарно-епідеміологічне висновок відповідності санітарним правилам заявленого виду послуг і узгоджений план організації та проведення виробничого контролю, тобто

кухні, дозвіл від пожежної охорони, узгодження щодо зовнішньої реклами, укладені договори на вивезення сміття, дезинсекцію, дезінфекцію, дератизацію та встановлення охоронно-пожежною сигналізації. Якщо буде задумка перепланування приміщення ресторану «Sea food», необхідно одержати згоду в архітектурному управлінні, СЕС, УГП тощо.

Ресторанний бізнес сьогодні не дуже популярний. За першого визначення розміру майбутніх капіталовкладень у діяльність ресторану «Sea food» фахівці рекомендують виходити із розрахунку 1000 дол. Вартість одного квадратного метра приміщення. При грамотному підході до управління, коли все піде за планом, вже чотири місяці після відкриття зростання обороту почне збільшуватися. А через 1,5-2 роки (це середній термін окупності ресторану) ресторан «Sea food» почне отримувати прибуток. Мінімальна рентабельність у бізнесі становитиме 20%, середня – близько 25%, в разі успіху вони можуть досягати 50-60%.

У нашому бізнес-плані ресторану «Sea food» необхідно якомога повніше й достовірніше відбити такі моменти:

- дати стислий опис основної торгової діяльності;
- показати економічну ситуацію фірми;
- створити фінансовий план на наступний період, та надати техніко-економічне обґрунтування використання залучуваних додаткових коштів задля підвищення ефективності торгової роботи і план погашення позикових коштів до заданому терміну [22].

Відкриття ресторану «Sea food» призведе до значимих для регіону соціально-економічним результатам, а саме:

- створення нових робочих місць;
- надання населенню нових можливостей якісного дозвілля неподалік будинку;
- освіти в галузі харчування;
- розширенню доходної бази місцевих бюджетів;
- розвитку конкурентного середовища;

- розвитку інфраструктури району;
- підвищення якості догляду за прилеглими до ресторану територіями;

Основні витрати на відкриття ресторану «Sea food» складуть близько 33809,02 тис грн. Кошторис поточних витрат у 2022 році рестораном «Sea food» зображено в таблиці 3.1

Таблиця 3.1

Кошторис поточних витрат ресторану «Sea food» у 2022 роду

Продукти	Кількість, кг	Ціна, грн	сума, грн	Частка у загальній сумі	Частка у порядку зменшення	Обсяг культивування	№ позиції
Дорада	69,2	35,00	24,222	11,54	20,16	20,16	10
Філе сібас	86,9	12,90	1121,01	5,34	11,54	31,7	1
Мідії	16,8	26,00	436,80	2,08	10,29	41,99	6
Кальмари	29,4	28,00	823,20	3,92	7,19	49,18	7
Філе судака	27,4	27,00	469,80	2,24	5,91	55,09	19
Лосось свіжоморожений	55,4	39,00	2160,60	10,29	5,45	60,51	16
Ікра лососева	1,2	250,00	300,00	1,43	4,63	70,51	11
Балик осетровий	6,6	125,00	825,00	3,93	4,24	74,75	12
Креветки морські	27,8	35,00	973,00	4,63	3,92	82,6	4
Картопля	386,9	2,30	889,87	4,23	3,6	86,2	15

Основними щомісячними витратами ресторану «Sea food» буде оплата праці (35%). Крім заробітної плати значними витратами підприємства буде орендна плата – 26% від усіх постійних витрат. На третьому місці за величиною витрат будуть страхові відрахування за працівників у позабюджетні фонди (ПФР і ФСС) .

Рентабельність ресторану при таких показниках становитиме близько 21,5%. Окупність проекту настане через 20 місяців роботи закладу, що є гарним показником для подібного бізнесу.

Перелік послуг та сума коштів які будуть потрачені рестораном «Sea food» за рік:

- реклама – 10 000 грн;
- податки – 50 000 грн;
- персонал – 190 800 грн;
- устаткування і продукти – від 800 000 грн;
- комунальні послуги – від 90 000;
- кредит – 900 000 грн;
- прибуток від реалізації товару – 1 200 000 грн;

Прибуток ресторану «Sea food» за перший місяць становитиме – 72250 тис грн. адже значна сума піде на погасіння кредиту та витрати на устаткування та продукцію. Тому ресторан відразу працюватиме в убиток.

Штатний розклад та фонд оплати праці в ресторані «Sea food» зображено в таблиця 3.2

Таблиця 3.2

Штатний розклад та фонд оплати праці в ресторані «Sea food»

№	Посада	Оклад, грн.	Кількість, чол.	ФОП, грн.
Адміністративний				
1.	Бухгалтер	10 000	1	10 000
2.	Керівник	16 000	1	16 000
3.	Адміністратор	9 000	2	18 000
Виробничий				
4.	Пекар-кондитер	12 000	2	24 000
5.	Працівник кухні	7 000	4	28 000
Торговий				
6.	Офіціанти	8 000	10	80 000
7.	Разом оплата праці, грн:	160 000		
8.	Соціальні відрахування з зарплат:	30 800		
9.	Разом оплата праці з відрахуваннями:	190 800		

Розрахуємо приблизний прибуток від реалізації. Прибуток від продажу становитиме – 1 200 000 грн. Рентабельність становитиме 57%, що буде гарним показником.

При загальних витратах створення та розвитку ресторану «Sea food» у 3 600 000 грн. ресторан окупиться трохи менше як за 3 роки.

Єдиним можливим способом збільшення прибутку ресторану «Sea food» стане зниження витрат.

1. За зменшення ФОП (зарплати) на 20% (зарплатню 66 080 грн.)
прибуток = $356\,000 - 78\,900 - 53\,600 - 10\,800 - 66\,080 = 1\,466\,200$ грн.

2. За зменшення собівартості, наприклад, з допомогою зниження витрат за матеріали на 30 % (собівартість 55 230 грн.), прибуток становитиме 153 770 грн.

3. За зменшення комерційних витрат на 15% (45 560 грн.), прибуток = $356\,000 - 78\,900 - 45\,560 - 934\,000 = 138\,140$ грн.

4. При оптимальному зменшенні всіх основних статей витрат прибуток становитиме порядку 178 330 грн.

Розрахунок: прибуток за продажів = $356\,000 - 55\,230 - 45\,560 - 66\,080 - 10\,800 = 178\,330$ грн.

Отже, при планованому рівні прибутку від продажу ресторан може окупитися через 2 роки 11 місяців. Цей результат відповідає терміну окупності в бізнес-плані.

Стратегія фінансування

Загальна вартість проекту буде становити – 3 600 000 грн

Кредит в розмірі 900 000 на 48 місяців. Спадщина в розмірі 1 000 000 грн. Додатковий капітал вкладуватиметься в процесі розвитку проекту.

Наступним етапом прогнозування фінансових показників при складанні інвестиційного бізнес-плану ресторану «Sea food» є визначення стратегії фінансування інвестиційного проекту. На цьому етапі необхідно виявити загальні потреби у фінансових ресурсах і джерела фінансування інвестиційного проекту.

Цей бізнес-плану ресторану «Sea food» містить прогноз обсягів реалізації продукції, баланс грошових надходжень і витрат, зведений баланс активів і пасивів підприємства, графік досягнення беззбитковості.

Згідно з фінансовим планом розроблюють стратегію фінансування інвестицій і план повернення коштів інвесторам.

Фінансовий план ресторану «Sea food» будуватимемо у вигляді порівняння майбутніх доходів та експлуатаційних витрат з виходом на валовий і чистий прибутки, грошовий потік. Саме грошовий потік ресторану «Sea food» є основним показником, що характеризуватиме ефективність здійснення інвестицій. Він охоплюватиме чистий прибуток і суму амортизації, що є джерелом для повернення інвестору вкладеного капіталу.

План доходів і витрат ресторану «Sea food» можна побудувати у вигляді таблиці, де на перший рік експлуатації інвестиційного об'єкта показники прогнозуються помісячно, на другий – поквартально, на третій і наступні – у цілому за рік.

Поріг беззбитковості можна буде визначити за формулою де V – загальний обсяг випуску (кількість) продукції, при якому досягається беззбитковість виробництва; PBB – умовно-постійні витрати на весь випуск; C – ціна одиниці продукції; ZBO – змінні витрати на одиницю продукції.

До умовно-постійних витрат ресторану «Sea food» зараховуватимуться такі, що не залежать від обсягу виробництва. До змінних витрат зараховуватимуться такі, що залежать від обсягу виробництва.

Практично досить важко наперед розрахувати розглянуті показники з високим ступенем достовірності, тим більше спрогнозувати їх на близьку й далеку перспективу. Тому у процесі складання інвестиційного бізнес-плану ресторану «Sea food» достатньо розраховувати показники, що застосовуються в зарубіжній практиці: чистий приведений дохід, індекс дохідності, період окупності, внутрішню норму дохідності

3.2. Програма розвитку

В майбутньому ресторан «Sea food» являтиме собою велику організаційно-господарську систему, підприємством яке виконуватиме важливі соціальні завдання, пов'язані із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування та відпочинку і дозвілля.

Соціально-економічне значення ресторану «Sea food» полягатиме у тому, що:

1. Ресторан «Sea food» братиме участь у створенні сукупного суспільного продукту і національного доходу, створюватиме вартість і споживчу вартість.

2. Ресторан «Sea food» виступатиме фактором економії суспільних витрат праці на приготування їжі та обслуговування її споживання. Витрати праці, енергетичних і матеріальних ресурсів за умов спеціалізованих підприємств є істотно нижчими у розрахунку на одиницю виготовленої продукції, ніж за умов індивідуально організованого (домашнього) приготування їжі.

3. Ресторан «Sea food» займатиме важливе місце в системі організації праці в підприємствах інших галузей економіки. Правильне, науково організоване харчування населення за місцем роботи сприяє раціональному використанню робочого часу, є чинником зросту продуктивності праці у сфері матеріального виробництва за рахунок скорочення втрат робочого часу.

4. Ресторан «Sea food» даватиме змогу раціональніше використовувати сировину і паливноенергетичні ресурси, що зумовлено можливістю використання відходів під час випуску побічної продукції.

5. Ресторан «Sea food» матиме велике значення в організації побуту населення, що є якісною характеристикою рівня розвитку економіки держави.

Роль ресторану «Sea food» в майбутньому визначатиметься характером і масштабами потреб людей у послугах з організації харчування в цивілізованій і зручній формі.

Ресторан «Sea food» сприятиме економії суспільної праці, матеріальних ресурсів, а також збільшенню вільного часу відвідувачів. Також ресторан «Sea food» матиме велике значення і виконуватиме важливу соціальну роль у системі народного господарства країни.

Головне завдання ресторану «Sea food» у сфері обслуговування визначається концепцією технології гостинності, детермінантом якої є задоволення найвибагливіших потреб споживача. Якщо в майбутньому гості не отримають задоволення від відвідування ресторану «Sea food», то все інше не має значення. Організація послуг харчування в ресторані «Sea food», забезпечить не тільки задоволення гастрономічних потреб, а й організацію відпочинку і розваг, тобто задоволення соціокультурних потреб.

Потреба в ресторані «Sea food» на сучасному етапі визначається характерами і масштабами потребами людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ у домашніх умовах. Від цього залежать здоров'я, настрої, працездатність, рівень життя людей.

У ресторані «Sea food» за допомогою механізації виробництва на приготування їжі витрати праці та організацію її споживання у чотири-п'ять разів менші, ніж у домашніх умовах. Як показують дослідження, на приготування обіду в розрахунку на одну людину витрачається в середньому від 40 до 50 хвилин (з урахуванням придбання продуктів), а на підприємствах ресторанного господарства – 10–12 хвилин. Відомо, що вільний час людей – це мірило багатства суспільства на вищій стадії його розвитку, тому зниження витрат споживання – актуальне економічне та соціальне завдання.

Ресторан «Sea food», намагаючись в майбутньому зміцнити свої конкурентні позиції на ринку та уникнути необхідності виходу з нього.

В умовах жорсткої конкуренції для того, щоб утримати відвідувача, ресторану «Sea food», потрібні будуть інноваційні ідеї. Сучасна соціально-

економічна система характеризується переходом від відтворювального типу розвитку до інноваційного, орієнтованого на нововведення. Інноваційне управління рестораном «Sea food» повинно забезпечувати ефективну, злагоджену і безперервну взаємодію усіх його структурних підрозділів, спираючись на виявлення і прогнозування споживчого попиту на ресторанні послуги, аналіз та оцінку наявних ресурсів і перспектив інноваційного розвитку.

Майбутні вимоги ресторану «Sea food» до підготовки кадрів будуть високі і різноманітні, а саме підприємство відрізнятиметься від інших сфер діяльності стрімкими темпами розвитку, що призводить до швидкої зміни методів роботи, впровадження нових технологій і видів устаткування, вироблення й удосконалення стандартів підприємств.

Для ресторану «Sea food» буде притаманний високий рівень конкуренції. Інноваційні концепції як уже діючих, так і новоутворених ресторанів забезпечать ресторану «Sea food» достатньо стійкі конкурентні переваги (у т. ч. завдяки унікальній продуктивній пропозиції) та, як наслідок, дадуть змогу ефективно діяти на ринку навіть в умовах економічного спаду.

Специфіка ресторану «Sea food» як галузі сфери послуг припускати під інноваціями не тільки поліпшення якості життя людей, тобто задоволення потреби в якісній (екологічний аспект) та красиво й смачно приготованій (естетична насолода) їжі, а й грамотно побудовані взаємини з клієнтами, грамотну маркетингову політику і PR-стратегію, а також облік необхідності комерціалізації інноваційних розробок (отримання патентів, реєстрація фірмових знаків).

Програма розвитку ресторану «Sea food» повинна бути спрямована на забезпечення всебічного розвитку підприємств та закладів ресторанного господарства як чинника економічного зростання системи загалом в умовах функціонування товарного ринку та ефективного задоволення потреб обслуговуваного населення. Водночас прийняття такої програми сприятиме підвищенню конкурентоспроможності підприємств ресторанного

господарства на внутрішньому ринку товарів і послуг. Реалізація поставленої мети ресторану «Sea food» здійснюється через виконання таких завдань:

- створення в ресторані «Sea food» умов для формування і забезпечення ефективного функціонування підприємств ресторанного господарства;
- формування та раціональне використання інформаційного, організаційного, ресурсного потенціалу підприємств;
- створення сприятливих умов для реалізації як продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства, так і купованих товарів;
- поступовий перехід до сучасних форм обслуговування населення;
- вдосконалення відносин між підприємствами ресторанного господарства, споживачами та контрагентами.

Особлива увага при цьому повинна приділятися поліпшенню пропозиції продукції та послуг ресторану «Sea food» на споживчому ринку; активізації підприємницької діяльності кооперативних підприємств; підвищенню їх конкурентоспроможності; технологічній модернізації галузі; пропорційному розвитку мережі ресторанного господарства з урахуванням упровадження найсучасніших технологій та самообслуговування. Висновки з цього дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямку.

Отже, в майбутньому ресторан «Sea food» являтиме собою велику організаційно-господарську систему, підприємством яке виконуватиме важливі соціальні завдання, пов'язані із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування та відпочинку і дозвілля.

Головне завдання ресторану «Sea food» у сфері обслуговування визначається концепцією технології гостинності, детермінантом якої є задоволення найвибагливіших потреб споживача.

Потреба в ресторані «Sea food» на сучасному етапі визначається характерами і масштабами потребами людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ у недомашніх умовах. Від цього залежать здоров'я, настрої, працездатність, рівень життя людей.

ВИСНОВКИ

Вивчивши науково-теоретичну літературу з окресленої проблеми ми можемо зробити такий висновок, що наш майбутній ресторан «Sea food» буде знаходитися у місті Києві.

«Sea food» – це новий формат демократичних закладів, який почне роботу на розі Великої Васильківської та Саксаганського біля ресторану «Итальянская редакция».

«Sea food» буде радувати гостей своїх гостей ідеально приготованими морепродуктами і рибою. Меню майбутнього закладу буде наповнюватись новими позиціями, інтер'єр – змінюватиметься, рецепти страв – покращуватимуться. Не змінюватимуться лише філософія і принципи роботи ресторану, які з року в рік робитимуть це місце все більш популярним. Головним в інтер'єрі «Sea food» буде морська стилістика.

Всі локації ресторану «Sea food» будуть розділені на два блоки. Перший – це, власне, сам ресторан. Другий – це рибний бутік, який працюватиме в форматі eat & go. Все оформлення залу говоритиме про те, що там можна буде купити рибу та з'їсти її прямо в ресторані.

Важливий і відповідальний крок, без якого нам не можна буде обійтися – це створення плану робіт. Бізнес-план ресторану «Sea food» являтиме собою фінансову карту проекту. Склавши його, ми зможемо зрозуміти, скільки буде коштувати і наскільки швидко окупиться майбутній ресторан.

Важливим для ресторану «Sea food» є майбутній технічний дизайн-проекту. Технічний проект являтиме собою креслення з планом розміщення обладнання і комунікацій.

Під час ремонту і підготовки майбутніх приміщень ресторану першочергове завдання ресторатора – це зробити перепланування і протягнути відповідним чином всі комунікації.

Для відкриття ресторану «Sea food» просто необхідно набрати кваліфікований штат обслуговуючого персоналу (офіціант, бармен, касир), персоналу кухні (шеф-кухар, су-шеф, кухар), адміністрацію (менеджер, адміністратор, керуючий). При цьому заздалегідь бажано розробити програму навчання, що відповідає високій плинності кадрів.

Ресторан «Sea food» повинен мати не тільки готове меню, а й технологічні документи, затверджені керівником, на кожне блюдо.

Проблеми, що поставатимуть перед рестораном «Sea food», потребуватимуть оптимізації їх витрат, оскільки на ринку виграватиме той, хто забезпечить досягнення найвищих результатів при найменших витратах.

Майбутні процеси створення та удосконалення технології приготування страв у ресторані «Sea food» будуть безперервними, оскільки вітчизняна та світова наука постійно відкриватиме все нові властивості основних компонентів їжі і коректує їхню роль у життєзабезпеченні людського організму.

Одним із основних факторів, що впливатимуть на результативність діяльності ресторану «Sea food» є раціональне управління витратами, в тому числі на якість продукції/послуг. Підвищення ефективності системи контролю якості ресторану залежатиме від оптимізації витрат на якість.

Вся майбутня виробничо-торговельна діяльність ресторану «Sea food» повинна підлягати ретельному контролю, який проводитиметься у суворій відповідності до внутрішніх нормативів, розроблених управлінською ланкою.

Менеджерам ресторану «Sea food» необхідно розробити внутрішні документи, що регламентували б ретельний контроль: процесів заготівлі, виробництва та реалізації страв власного виробництва; порядку забезпечення якості та безпечності сировини, напівфабрикатів, товарів, готової продукції.

Кредит в розмірі 900 000 на 48 місяців. Спадщина в розмірі 1 000 000 грн. Додатковий капітал вкладуватиметься в процесі розвитку проекту. За цих умов термін окупності проекту за розрахунками складе трохи менше 3-х років.

Наступним етапом прогнозування фінансових показників при складанні інвестиційного бізнес-плану ресторану «Sea food» є визначення стратегії фінансування інвестиційного проекту. На цьому етапі необхідно виявити загальні потреби у фінансових ресурсах і джерела фінансування інвестиційного проекту. Даний бізнес-план ресторану містить прогноз обсягів реалізації продукції, баланс грошових надходжень і витрат, зведений баланс активів і пасивів підприємства, графік досягнення беззбитковості.

Згідно з фінансовим планом розроблюють стратегію фінансування інвестицій і план повернення коштів інвесторам.

В майбутньому ресторан «Sea food» являтиме собою велику організаційно-господарську систему, підприємством яке виконуватиме важливі соціальні завдання, пов'язані із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування та відпочинку і дозвілля.

Головне завдання ресторану «Sea food» у сфері обслуговування визначається концепцією технології гостинності, детермінантом якої є задоволення найвибагливіших потреб споживача. Потреба в ресторані «Sea food» на сучасному етапі визначається характеристиками і масштабами потребами людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ у домашніх умовах.

Ресторан «Sea food», намагаючись в майбутньому зміцнити свої конкурентні позиції на ринку та уникнути необхідності виходу з нього.

Програма розвитку ресторану «Sea food» повинна бути спрямована на забезпечення всебічного розвитку підприємств та закладів ресторанного господарства як чинника економічного зростання системи загалом в умовах функціонування товарного ринку та ефективного задоволення потреб обслуговуваного населення.

В підсумок роботи, ми можемо сказати, що наше дослідження не вичерпує глибини вивчення даного питання й передбачає подальший пошук у напрямі його більш докладного та поглибленого дослідження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. БІЗНЕС – ПЛАН. 17.08.2019. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://studfile.net/preview/4512307/>
2. Бренц М. Я. Технология приготовления диетических блюд. – М.: Экономика, 1988. – 412 с.
3. Бутейкис Н. Г. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988. – 381 с.
4. Бутенко Л. А. Технология приготовления кондитерских изделий. – К.: Вища шк., 1980. – 264 с.
5. Дашкевич О. Ю. Класифікація витрат виробництва / О. Ю. Дашкевич // Збірник наук. пр. Нац. Ун-ту держ. податк. сл. Укр. – 2011. – № 1. – С. 110.
6. Еда Егер Основы харчування. – К.: Вища шк., 1995. – 118 с.
7. Ершов А. Н. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1996. – 318 с.
8. Как придумать хорошее название для ресторана: технологическая карта. 13.04.2013. [Електронний ресурс]. Режим доступу. <https://www.restorator.ua/post/kak-pridumat-horosheye-nazvaniye-dlia-restorana>
9. Малявко А. Л. Технология приготовления первых, вторых и сладких блюд. – К.: Вищашк., 1991. – 732 с.
10. Маюрникова Л. А. Обоснование необходимости внедрения систем качества на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова // Ползуновский вестник. – 2011. – № 3/2. – С. 192-196.
11. Мейес Т. Эффективное внедрение НАССР : учимся на опыте других : пер. с англ. / Т. Мейес, С. Мортимер. – СПб. : Профессия, 2005. – 285 с.
12. НАЙКРАЩІЙ РЕСТОРАН МОРЕПРОДУКТІВ У ДНІПРІ. 02.09.2018. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://bartolomeo.com.ua/restorani/bartofish>

13. Новий заклад: Queen. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://posteat.ua/obzory/novij-zaklad-queen-vrazhayucha-atmosfera-eksklyuzivnogo-vidpochinku/>
14. Оптимизация расходов предприятия, снижение себестоимости [Электронный ресурс] / Электронный бизнес-журнал BizKiev.com. – 2010. – Режим доступа : <http://bizkiev.com/content/view/498/205/>.
15. Радченко К. Таргет-костинг или искусство делать дешевле / К. Радченко // Менеджмент и менеджер. – 2003. – № 11. – 45 с.
16. Разработка названия (нейминг) ресторана. 03.04.2018. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.os-design.ru/services/naming/articles/razrabotka-nazvaniya-neiming-restorana>.
17. Рыба и устрицы: в ресторане Fish House на Осокорках. 11.05.2017. [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://reston.ua/kyiv_topics/ryiba-i-ustritsyi-v-restorane-fish-house-na-osokorkah.
18. Сипливий М. К. Профессии общественного питания. – К.: Радянська школа, 1987. – 332 с.
19. Смоляр В. И. Рациональное питание. – К.: Наук. думка, 1991. – 139 с.
20. Сопина Л. Н. Пособие для повара. – М.: Экономика, 1990. – 347 с.
21. Усовершенствование методологии бухгалтерского учета и экономического анализа: [моног.] / Р. Бариц. – М.: Фин. и стат., 1985. – 239 с.
22. Фінансові результати підприємств і організацій України // Держ. комітет статист. України. [Електронний ресурс]: [http:// www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua).
23. Череп А. В. Управління витратами суб'єктів господарювання : [монографія] / А. В. Череп. – Ч. 1. – [2-е вид., стереотип.]. – Х. : ВД «ІНЖЕК», 2007. – 368 с.
24. Шелегеда Б. Г. Управление предприятиями общественного питания / Б. Шелегеда, А. Савостьянова. – М. : Экономика, 1986. – 175 с.

ДОДАТКИ

Стаття

«БІЗНЕС ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ФОРМАТУ «SEA FOOD» У МІСТІ КИЄВІ»

**Дмитренко Б., 2 курс (ОС «магістр») ФРГТБ КНТЕУ,
спеціальність «Ресторанні технології та бізнес»**

***Анотація.** В даній статті висвітлено бізнес проект ресторану формату «Sea food» у місті Києві. Висвітлено поняття та сутність процесу створення ресторанного бізнесу в Україні, в тому числі і ресторану формату «Sea food».*

Ключові слова: *бізнес, бізнес проект, ресторан, ресторанний бізнес, сфера гостинності.*

Постановка наукової проблеми. Становлення і розвиток ринкової системи надання послуг в Україні потребують принципово новітніх прогресивних підходів до організації управління підприємницькою діяльністю у всіх існуючих галузях. Реалізація на практиці будь-якого задуманного комерційного проекту значно ускладнюється та навіть стає неможливою без попередньо розробленого бізнес-плану майбутньої організації, адже саме цей письмовий документ є не тільки дієвим важелем управління будь-якою фірмою, в нашому випадку рестораном формату «Sea food», але і дієвим засобом зовнішнього фінансування для започаткування нового або розширення вже існуючого бізнес-проекту.

За умов ринкової системи господарювання жодне з підприємств не може працювати прибутково без ретельно підготовленого бізнес-плану. Досвід організації підприємницької діяльності свідчить, що планування діяльності ресторанів набуває все більшого значення у зв'язку зі швидкими змінами в середовищі функціонування ресторанного підприємства. Що динамічнішою і невизначенішою стає середовище діяльності, то більший порядок повинен бути в самому ресторані, тому все більше уваги слід приділяти розробці стратегій та оперативних дій для їх реалізації. Брак чіткого створення нового бізнес-плану є незаперечним свідченням незадовільного управління будь-яким рестораном. Успіх ресторанного підприємницького проекту, незалежно від його масштабів, форми організації, неможливий без чіткого уявлення про перспективи його майбутньої діяльності, без створення реального плану господарювання, який стане запорукою успіху ресторану.

Ресторанний бізнес є одним із найбільш значущих складників індустрії підприємств. Одним із головних завдань вдалого підприємництва нині залишається аналіз ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дають змогу відкрити підприємцям нові можливості для заснування бізнесу в найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, що, можливо, зможе призвести до подальшого розвитку ресторанного бізнесу в Україні, особливо в її столиці.

Аналіз останніх досліджень та публікацій Головні аспекти розвитку сфери ресторанного бізнесу розглядалися у працях вітчизняних та зарубіжних авторів, таких як: В. Варфоломієвої, Г. Костенюкова, А. Аветисової, В. Антонової, В. Архипова, Л. Нечаук, В. Пивоварова, Г. П'ятницької, О. Сватюк, Н. Телеш, К. Егертон-Томас та ін. У роботах науковців досліджено різноманітні напрямки ресторанного бізнесу, але залишається досить багато малодосліджених питань, які виникають зі зміною економічного стану країни, а також смаків та вподобань споживачів.

Наукова новизна отриманих тема бізнес проектів ресторанів формату Sea food» є взагалі майже не розкритою. Тому її наукова новизна є великою.

Метою запропонованої статті є процес створення бізнес проекту ресторану формату «Sea food» у місті Києві.

Практичне значення отриманих результатів полягає в тому, що на ринку ресторанних послуг постійно відбуваються зміни. Це пояснюється тим, що ресторанний бізнес – це одна із специфічніших сфер діяльності, частина індустрії гостинності, яка повністю залежить від вражень споживачів.

Це означає, що необхідно і надалі розвивати та підтримувати ресторанний бізнес як частину індустрії, що є обличчям країни, тому цей напрям потребує подальших досліджень. Перераховані тенденції зумовлюють появу нових ресторанів формату «Sea food» у місті Києві.

Виклад змісту дослідження. Ресторанний бізнес у всьому світі завжди вважався та залишається одним із найприбутковіших напрямів інвестування. Порівняно невеликі витрати грошей на створення ресторану можуть окупитися буквально за кілька років. В останнє десятиліття в Україні триває не лише прискорене збільшення суб'єктів ресторанного бізнесу, а й сталися суттєві зміни, що стосуються урізноманітнення видів та класів обслуговування [6, с. 13].

В Україні швидкими темпами зростає кількість ресторанів формату «Sea food».

«Sea food» – це новий формат демократичних закладів. Серед особливостей закладу часто слугують – кав'яр-бар та акваріум для устриць.

«Sea food» буде радувати гостей своїх гостей ідеально приготованими морепродуктами і рибою. Меню закладів наповнюються новими позиціями, інтер'єр – змінюється, рецепти страв – покращуються. Не змінюється лише філософія і принципи роботи кожного ресторану, які з року в рік роблять дані заклади все більш популярним серед любителів морепродуктів і смачної їжі.

У ресторанах напряму «Sea food» готують виключно зі свіжої (або охолодженої) риби. Дорада, сібас, лосось, форель – це, звичайно, добре, але в світі повно іншої менш популярної в гастрономічному плані, але зовсім дивною по своєму смаку риби, яка гідна того, щоб стати ідеальною вечерею або обідом для вас. Саме тому ресторан «Sea food» пропонуватиме своїм гостям такі рідкісні сорти, як риби з Шрі-Ланки: баррамунді, ред групперов, желтоперий фузілер.

Ресторани даного формату роблять ставку на рибу, морепродукти, устриці і краби – які є як вже відомими людям, так і новинки для українських поціновувачів. В них представляються велика кількість видів устриць, крабів, лангустів, креветок, лобстерів і різних морських делікатесів. Серед останніх на особливу увагу заслуговують ред снеппер, морський язик Доверсіль, камбала тюрбо, океанічна барабулька і скорпена.

В даних меню ресторанів формату «Sea food» морепродукти оформлені в різні закуски, супи, салати, пасти і ризотто. Крім них, до замовлення доступні плато морепродуктів – малого і великого розміру, Raw бари, основні страви та свіжі морські продукти для приготування на грилі, в солі, на пару або в духовці. Майже, вся риба подається з картопляним пюре і соусом з томатів, каперсів і оливков [8, с. 37].

Ресторанний бізнес формату «Sea food» набуває популярності. Адже це не лише форма прибутку, а й спосіб самовираження.

При створенні ресторану формату «Sea food» варто звернути увагу на мільйон факторів: як значних, так і не особливо помітних.

Важливу роль в організації будь-якої підприємницької діяльності відіграє складання бізнес-плану. Зважаючи на співвідношення понять «підприємництво» і «бізнес», коректніше говорити про складання плану власником ресторану формату «Sea food».

Бізнес-план – візитна картка, за якою потенційні партнери з бізнесу оцінюють шанси на успіх підприємницької справи [1, с. 19].

Бізнес-план – це найпоширеніший у ринковій економіці інструмент менеджменту, основа конкретної маркетингової, фінансової, матеріально-технічної, кадрової політики ведення власного бізнесу.

В економічній літературі бізнес-план розглядається в кількох аспектах:

- як самодостатній інструмент внутрішньо-фірмового планування і аналог стратегічного плану;
- як інструмент ділового планування, насамперед планування відносин з контактними аудиторіями організації, від яких залежить обсяг її фінансових ресурсів (кредиторами, інвесторами);
- як плановий документ, що розробляється на рівні структурного підрозділу підприємства [3, с. 210].

Під час співвідношення даних підходів найбільш повно висвітлює сутність бізнес-плану таке визначення: бізнес-план – це письмовий документ, в якому викладено сутність підприємницької ідеї, шляхи й засоби її реалізації, охарактеризовано ринкові, виробничі, організаційні та фінансові аспекти майбутнього бізнесу, а також особливості управління ним. Це документ, який містить комплексне обґрунтування майбутньої стратегії (програми) розвитку всіх сфер діяльності підприємства, в нашому випадку – ресторану формату «Sea food», на основі поточного та перспективного планування даної діяльності.

Саме в бізнес-плані формулюються перспективи та поточні цілі реалізації ідеї, оцінюються всі сильні і слабкі сторони бізнесу, наводяться результати аналізу ринку та його особливостей, висвітлюються подробиці функціонування підприємства за цих умов, визначаються обсяги фінансових і матеріальних ресурсів для реалізації проекту [7, с. 85].

Всі підприємництва тісно пов'язані з конкуренцією, яка передбачає дотримання, як мінімум, двох умов: зниження витрат на виробництво та цін і відповідно підвищення якості продукції.

Складанню бізнес-плану передують визначення цілей власного бізнесу загалом і всього бізнес-плану зокрема. При цьому визначаються загальні й особисті цілі, що є основою оцінки успішного бізнесу як особистого успіху підприємця.

Цілі бізнес-плану можна розглядати як бажаний майбутній стан ресторану. По-перше визначаються загальні цілі, потім виділяються специфічні конкретні, що визначають проміжні етапи в досягненні загальної мети. Останнє допомагає визначити пріоритетність напрямків, їх розподіл за часом. Цілі суб'єктивні й у цьому розумінні вони не можуть бути правильними чи неправильними. Процедура вирішення даного питання відрізнятиметься при плануванні нового і реконструкції діючого ресторану як за складом, так і за змістом використання необхідної інформації.

Для входження на ринок ресторанного бізнесу України нового підприємства йому необхідно провести дослідження стану самого ринку і конкретної ринкової ситуації, а для того, щоб обґрунтувати необхідність реконструкції діючого підприємства, останньому, окрім того, слід використати об'єктивні оцінки досягнутих результатів діяльності підприємства [4, с. 56-57].

Бізнес-план охоплює не лише зовнішні, так й внутрішні цілі. Основна зовнішня ціль бізнес-плану ресторану полягає в тому, щоб запевнити майбутніх партнерів і кредиторів в успіху справи. Головна внутрішня піль бізнес-плану – це бути основою в процесі управління ресторанною діяльністю. Конкретні цілі розкривають зміст і особливості планових заходів, особливості самого підприємства, специфіку його діяльності.

У будь-якому бізнес-плані повинна міститися інформація, яка характеризує діяльність ресторану за рік в цілому та за структурними підрозділами окремо, а також стратегічні напрямки розвитку підприємства на 2, 3, 5-річну перспективу [7, с. 31].

Основними функціями будь-якого бізнес-плану, в якому комплексно розкривається його сутність, є:

- 1) надання всебічної інформації кредиторам та інвесторам про ресторан, в першу чергу про його стабільність та ефективність майбутнього закладу;
- 2) обґрунтування основної мети діяльності майбутнього ресторану;
- 3) стислий опис діяльності ресторану, зокрема всього процесу виробництва;
- 4) характеристика всіх товарів та послуг, їх якості;
- 5) обґрунтування прогнозу розвитку ресторану;
- 6) комплексне дослідження майбутнього ринку;
- 7) визначення життєздатності ресторану в умовах внутрішньої та зовнішньої конкуренції;
- 8) обґрунтування ефективності майбутнього ресторану на основі оцінки витрат, цін та очікуваного прибутку, що є прерогативою фінансового плану;
- 9) оцінка професійного рівня персоналу (підприємця, менеджерів та ін.), ефективності їхньої роботи [2, с. 116].

Крім того, бізнес-план ресторану у ринковій системі виконує дві найважливіші функції:

- 1) зовнішню — ознайомити різних представників ділового світу із сутністю та основними аспектами реалізації конкретної підприємницької ідеї;
- 2) внутрішню (яка є життєво важливою для діяльності самого ресторану) — опрацювати механізм самоорганізації, тобто цілісну, комплексну систему управління реалізацією підприємницького проекту.

Традиційно бізнес-план розглядається як інструмент залучення необхідних для реалізації ресторанного проекту фінансових ресурсів. Такий план має переконати потенційних інвесторів та кредиторів у тому, що ресторанний бізнес має чітко визначену стратегію успіху та заслуговує на фінансову підтримку [2, с. 18].

Підготовка детального бізнес-плану потребує багато часу та зусиль. Крім того, підготовка бізнес-плану надає чимало переваг. Зокрема:

- систематичний підхід дозволяє зробити помилки лише на папері, а не на ринку;
- по завершенні створення бізнес-плану підприємець відчуватиме себе значно впевненіше щодо своєї спроможності створити підприємство, в нашому випадку ресторан, і змусити його успішно працювати;
- бізнес-план покаже, скільки грошових вкладень необхідно, на що саме вони потрібні і коли та на який термін їх потребуватиме підприємство.

Бізнес-план є так званою перепусткою до різноманітних джерел фінансів. Однак він справді допоможе, до певної міри, продемонструвати свої підприємницькі здібності і талант менеджерів, а також довести ідеї до інших у такий спосіб, що їм буде легше збагнути ідеї підприємця й оцінити їх необхідність та аргументацію.

- створення бізнес-плану надасть кожному підприємцю можливість краще зрозуміти процес планування.

Важливим для забезпечення довгострокової життєздатності будь-якого бізнесу є весь процес створення ресторану, а не лише план, який є його результатом. Бізнесу властива динамічність, так само динамічними є комерційні і конкурентні середовища, в яких існуватиме підприємство. Ніхто не сподівається, що кожна подія, передбачена в бізнес-плані, відбудеться саме так, як прогнозувалось, але розуміння і знання, одержані у процесі розробки бізнес-плану, зроблять підприємство готовим до будь-яких змін, які можуть статися, і, отже, забезпечать йому спроможність швидко пристосуватися до них [5, с. 24-25].

Для відкриття ресторану «Sea food» необхідно набрати відмінний штат обслуговуючого персоналу (офіціант, бармен, касир), персоналу кухні (шеф-кухар, су-шеф, кухар), адміністрацію (менеджер, адміністратор, керуючий). При цьому заздалегідь бажано розробити програму навчання, що відповідає високій плинності кадрів, яка є

властивою будь-якому ресторанному бізнесу. Вона повинна бути максимально ефективною і короткоплинною.

Знайти професійного офіціанта для ресторану «Sea food» – складне завдання. Цю посаду вважають несерйозною і підходящою лише для студентів в якості тимчасового підробітку. З ростом свідомості рестораторів цей стереотип відходить у минуле, адже і від вміннь офіціантів залежить ступінь задоволеності клієнта. Бажано вчасно та систематично мотивувати співробітників гідною зарплатою і перспективою кар'єрного росту.

Попри ці численні переваги, тисячі потенційних підприємців досі намагаються розпочати бізнес без бізнес-плану та якісно підготовлених працівників. Найчастіше це буває тоді, коли здається, що цей бізнес зовсім не потребує чи потребує лише незначного капіталу для започаткування діяльності або ж коли засновники підприємства мають власні кошти; в обох випадках вважається непотрібним вдаватися до серйозної фінансової оцінки проекту [7, с. 44].

Бізнес-план виконує низку важливих функцій, розкрити які можна за умов дотримання певних принципів його підготовки.

Техніка складання бізнес-плану передбачає правильне оформлення титульного аркуша, відповідний зміст цього документа, логічну послідовність викладення його основних структурних елементів та чітке оформлення додатку разом із супроводжувальними документами.

В майбутньому ресторан «Sea food» являтиме собою велику організаційно-господарську систему, підприємства якої виконуватимуть важливі соціальні завдання, пов'язані із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування та відпочинку і дозвілля [8, с. 44]. Основою цієї системи становлять як підприємства і заклади ресторанного господарства (за КВЕД), так і підприємства інших видів економічної діяльності, структурними підрозділами яких є заклади ресторанного господарства, що характеризуються єдністю форм, організації виробництва й обслуговування споживачів та які розрізняються за типами і своєю спеціалізацією.

Висновок. Підсумовуючи вищесказане, можна зробити наступний висновок, що за ринкової системи господарювання бізнес-план – це активний робочий інструмент управління, відповідний пункт усієї планової та виконавчої діяльності будь-якого підприємства; це документ, який визначає оптимальні за часом і найменш ризиковані шляхи реалізації підприємницького проекту.

Специфіка майбутнього бізнес-плану ресторану формату «Sea food» полягає в тім, що це комплексний документ, який відображає всі основні аспекти майбутнього підприємницького проекту. У ньому розглядається широке коло проблем, на які може натрапити підприємець, і визначаються способи розв'язання цих проблем. Водночас слід зазначити, що принципи управління за допомогою бізнес-плану передбачають необхідність урахування в процесі розробки конкретного бізнес-плану багатьох специфічних для даного підприємницького проекту факторів.

Грунтовно складений бізнес-план може бути швидко перетворений на заявку на фінансування, оскільки він містить всю необхідну інформацію про залучення коштів для розвитку ресторанного бізнесу формату «Sea food». Наявність бізнес-плану суто психологічно викликає почуття обґрунтованості та солідності підприємницького починання його власника.

Крім цих зовнішніх функцій, що реалізуються документом як таким, процес планування змушує підприємців адекватно оцінити передбачувану ними господарську діяльність у всіх аспектах. Багато із сильних та слабких сторін підприємництва, можливо, не могли б бути виявлені без детальної оцінки їх у ході планування. Можуть бути виявлені у первісному стані проблеми розвитку підприємства, які в майбутньому здатні перерости у значні переponsи та суттєво ускладнити роботу.

Розробка ділового плану, таким чином, має стати своєрідним фільтром, необхідним для відсіву ідей, які з тих чи інших причин не можуть бути реалізовані при створенні ресторану формату «Sea food». Отже, необхідно дотримуватися логіки розвитку бізнес-ідей. Вона полягає в тому, що на цьому етапі необхідно виявити всі фактори «проти» її впровадження. Тобто розробка плану має бути якомога критичнішою. На жаль, на практиці часто про це забувають. Під час розробки ділового плану частіше намагаються справити враження на інвестора можливостями, які відкриваються перед бізнесом. У цьому разі розробка ділового плану стає самоціллю. В ньому описується ситуація, близька до ідеальної, а тому далека від того, що буде під час реалізації ділового плану.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИ ДЖЕРЕЛ:

1. Барроу К. Бізнес-план: Практ. посіб.: Пер. з 3-го англ. вид. – К.: Т-во «Знання», КОО, 2002. – 285 с.
2. Бондар Н.М. Економіка підприємства: Навч. посібник. – К.: Видавництво А. С. К., 2004. – 400 с.
3. Економічна енциклопедія: У 3-х т. / Відп. ред. С. В. Мочерний. – Т. 2. – К.: ВЦ «Академія», 2008. – 848 с.
4. Економічний аналіз: Навч. посібник / М. А. Болюх, В. З. Бурчевський, М.І. Горбаток; За ред. М.Г. Чумаченка. – К.: КНЕУ, 2001. – 619 с.
5. Покропивний С. Ф. Підприємництво: стратегія, організація, ефективність: Навч. посібник. – К.: КНЕУ, 2006. – 413 с.
6. Гриньов А. В. Організація та управління на підприємстві. – Харків: Вид. дім «ІНЖЕК», 2012. – 329 с.
7. Економіка підприємства: Навч. посібник / За ред. А. В. Шегди. – К.: Знання, 2005. – 431 с.
8. Планування діяльності підприємства: Навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц. / Белов М. А., Євдокимова Н. М., Москалюк В. Є. та ін.; за заг. ред. Москалика В. Є. – К.: КНЕУ, 2002. – 252 с.

Додаток Б

Рисунок Б.1

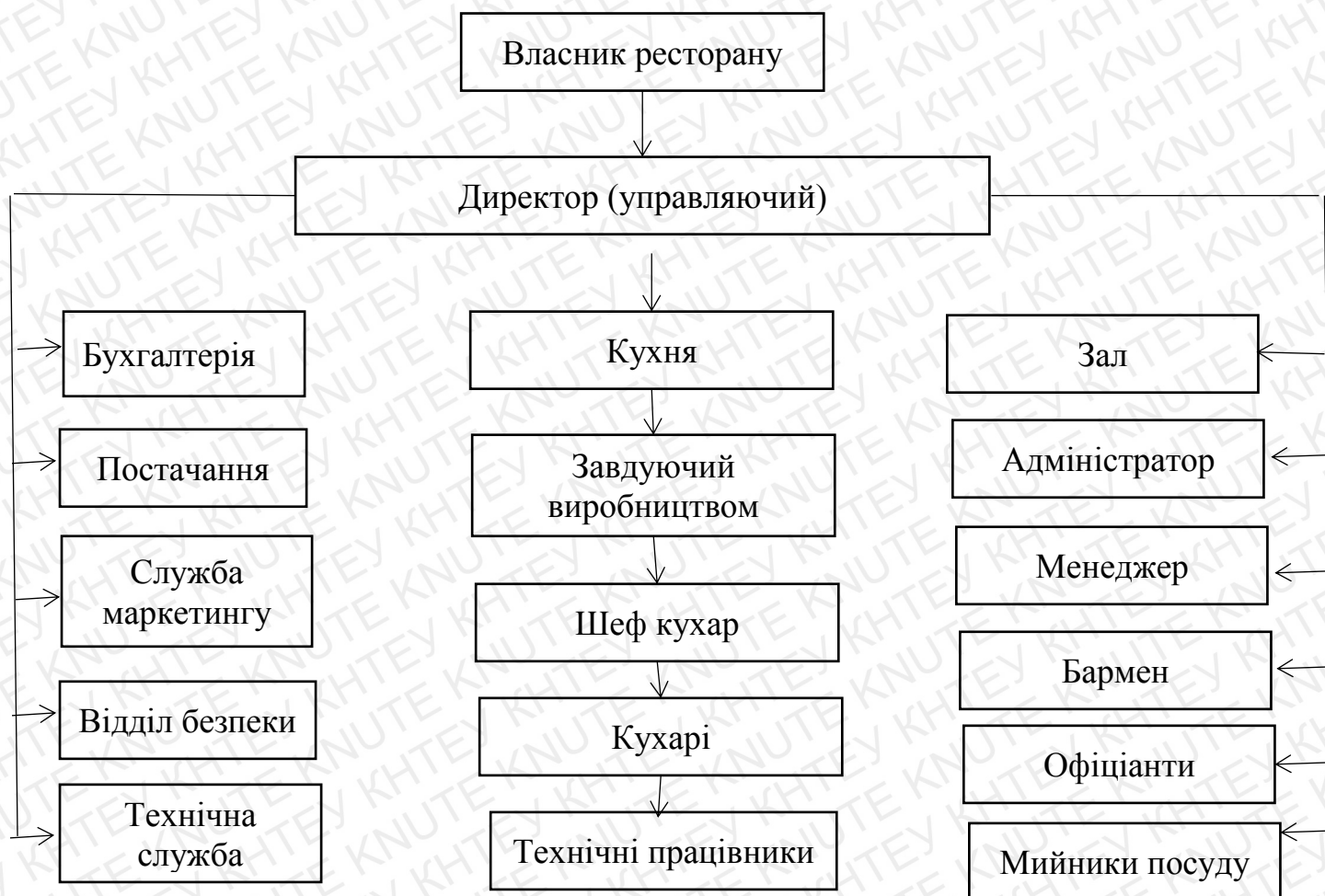


Рисунок Б. 1. Організаційна структура ресторану «Sea food»

Додаток В

Таблиця В. 1

Головні постачальниками ресторану «Sea food»

Назва товару	Найменування та юридична адреса постачальника	Керівник підприємства	Найменування підприємства-виробника
1	2	3	4
Молоко 2,5 % жирності Молоко 3,2 % жирності	ТОВ «Переяслав-молпродукт» Київська обл., Переяслав-Хмельницький район, с. Дем’янці, вул. Леніна 52,	Пироговський Олександр Юрійович	ТОВ «Переяслав-молпродукт», Київська обл., Переяслав-Хмельницький район, с. Дем’янці, вул. Леніна 52
Сир сичужний твердий «Російський» 50% жирності	ФОП Туровець Петро Дмитрович Київська обл., м. Бровари, вул. Олімпійська 10 а, кв.8	Туровець Петро Дмитрович	ПП «Бімол», Рівненська обл., м.Березне, вул. Андріївська 87
Масло вершкове 72,5% жирності (моноліт)			«Рокитнянський маслозавод», Київська обл., смт.Рокитне, вул.Заводська 1
Сир кисломолочний 9% жирності Сметана 20% жирності Кефір 2,5% жирності			ТДВ «Бровари-молоко», м.Бровари, вул.Боженка 5
Червона ікра			ТОВ «Дальрибопродукт», м.Київ, вул.Академіка Булаховського 30а
Хліб пшеничний (батон) Хліб житній	ФОП Зінюк М.В. Київська обл., м.Бориспіль, вул. Київський Шлях 29	Зінюк Микола Васильович	Дочірнє підприємство ПАТ «Київхліб «Хлібокомбінат №2»», м.Київ, вул.Щекавицька 55
Соки фруктові та овочеві	ТОВ «Еко-сфера» Вінницька область, м.Калинівка, вул.Фрунзе, 45	Єгорова Ніна Василівна	ТОВ «Еко-сфера», Вінницька область, м.Калинівка, вул.Фрунзе, 45

Продовження таблиці В. 1

Яблука Банани Цитрусові (апельсини, мандарини, лимони) Плоди інші (полуниця, смородина, черешня, вишня, персик, абрикос, слива) Овочі свіжі	ФОП Пермінов Костянтин Олегович Київська обл., м.Бровари, вул.Короленка, буд.68, кв.137	Пермінов Костянтин Олегович	ФГ «Журавушка» Київська область, Броварський р-н, с.Пухівка, Вул. Рибальська 2а; ТОВ «Олвін-сад», Згурівський р-н, с.Нова Олександрівка
Ізюм	ТОВ «Торгівельний центр «Продсервіс»» М.Київ, пр. Перемоги, б.74, кв.3	Яровий Валерій Анатолійович	м.Київ, ТОВ «Дефе Трейд», с.Петропавлівське, вул.Шкільна 19
Сухофрукти (яблука, груші)			ТОВ «Гопак», м.Київ, проспект Гагаріна 15
Яйця кур			Агрофірма «Березанська птахофабрика», Баришівський район, с.Садове, вул.Комсомольська 1; ТАТ Кожухівське, Київська обл., Васильківський р-н, с.Кожухівка, вул.Першотравнева
Цукерки карамельні	ФОП Виноградова Людмила Віталіївна м.Бориспіль, вул.Нова 2, буд.2, кв.65	Виноградова Людмила Віталіївна	ЗАТ «Житомирські ласощі», Житомир, вул. Щорса, 67
Зефір білий Мармелад фруктовий			ООО «Кондитерська фабрика «Жако»», м. Київ, провулок Радищева, 3
Філе камбали Тунець Скумбрія Стейки лосося Форель радужная Камбала Чорноморська	ТОВ «Fish market» Одеська обл, село Дофиновка, вул Курортная, 26 Златов Юрій Радіонович	Златов Юрій Радіонович	ТОВ «Fish market» Одеська обл, село Дофиновка, вул Курортная, 26
Краб Турто Королевский			
Восьминіг, Кальмар патагінський Морський гребінець в ракушках Бзби Восьминіг			

Продовження таблиці В. 1

Цукор	ФОП Василенко Олена Віталіївна Київська обл., м.Бровари,	Василенко Олена Віталіївна	ВАТ «Рокитнянський цукровий завод» Київська обл., смт.Рокитне, вул.Ентузіастів 6
Борошно Крохмаль	вул.Незалежності 3-б		ПП «БГФ Агро», м.Фастів, вул.Кожанське шосе,1
Рис Крупа зернові Крупи бобові			«Сквирський комбінат хлібопродуктів», м.Сквира
Макаронні вироби			ТОВ «ІМФ», Чернігівська обл., Ічнянський р-н, с.Іржавець
Вафлі Печиво галетне			ПАТ «Ясен», м.Чернігів, вул.Борисенка 41а
Мед			ФОП Пархоменко О.Г., смт.Згурівка
Чай			ПАТ «Мономах», Броварський р-н, м.Димерка, вул.Комунальна
Кава Какао			ТОВ «Ларев», м.Київ, вул.Краківська 18 а
Олія Сіль йодована, кам'яна Дріжджі сухі Сухарі панірувальні Томатна паста			ТОВ «Пан «Продукт», м.Київ, вул.Закревського 22
Лавровий лист Ванільний цукор Кислота лимонна			П-ство «Рада», м.Київ, пр-т Червонозоряний 115

Додаток Г

Рисунок Г. 1

Приклад меню ресторану «Sea food»

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ		
<i>Snacks</i>	<i>Вихід, г</i>	<i>Ціна, грн.</i>
Асорті риб Mixed fish (форель копчена, лосось малосольний, масляна, креветки, ікра, яйце перепилине) (smoked trout, salted salmon, i sh butyric, shrimp, roe, quail egg)	300	325
Ікра червона Red roe	30	210
Асорті сирне Mixed cheese (сир лазур, сулугуні, королівський, бриза, виноград, горішки кедрові) (cheese lazur, suluguni, royal cheese, cheese, grapes, pine nuts)	250	110
Асорті м'ясне домашнє Cold cuts home (буженина, ковбаса домашня, завиванець м'ясний, шпондер печений, кур'ячий рулет) (roast pork, sausage home, zavyvanets meat, baked shponder, chicken roll)	450	190
Асорті копченє Assorted smoked (полядниця, ковбаса московська, шпондер) (meat baked, sausage Moscow, shponder)	150	100
Сало вінницьке Salo Vinnitskoe (сало вінницьке, сало мелене, корнішоли мариновані, перець чілі, часник) (Vinnitskoe fat, fat powder, pickled gherkins, chilli pepper, garlic)	200	75
Асорті овочеє Mixed vegetables (перець болгарський, помідор, огірок, зелень) (pepper, tomato, cucumber, green)	300	60
Асорті маринованє Assorted marinated (огірок, помідор, перець, баклажани, слива, цвітна капуста) (cucumber, tomato, peretsb, eggplants, plums, caulil ower)	600	95
Язик з соусом (хрін) Tongue with Sauce	150	90
Печінковий мус Liver mousse	100	40
Закуска "Капризе" Salad "Caprice" (помідор, мацарелла, базілік, під соусом "Песто") (tomato, mozzarella, Basilica, sauce "Pesto")	250	80
Крижавки з малосольними огірками Pickled cabbage with pickled cucumbers	200	40

Додаток Д
Таблиця Д. 1

Концептуальне меню ресторану «Sea food»

№ рецептури	Назва страви	Вихід стави, г
Фрмові страви		
ТК	Лосось зі спаржею в грейпфрутово-шафрановому соусі	230
ТК	Філе дорадо під соєвим соусом Dark із тайськими спеціями	150
ТК	марокканський восьминіг з молодою картоплею	150
Холодні страви та закуски		
ТК	Карпачо з лосося (лосось с.с., сир «Пармезан», рукола)	130
ТК	Салат з лососем (лосось с.с., лист салату лола-роса, ромен, рукола, томати заправлений оливковою олією)	180
ТК	Цезар із креветками (листя салату «Айсберг», часникові грінкі, креветки, томати, заправлений соусом «Цезар»)	180
ТК	Овочевий салат з мусом із сиру «Фета» (сир «Фета», солодкий перець, томати, огірки, ялтинська цибуля, маслини, оливки, діжонський соус)	180
ТК	Парміджана з баклажанів (баклажани з сиром «Фета» та салатом лола-роса, прошутто та соусом «Песто»)	170
ТК	Антипасті рибне (дорада, креветки, грісіні з в'яленими томатами)	50/50/50/50
ТК	Карпачо з морепродуктів (Сібас, з соусом «Ворчестер», руколою та сиром «Пармезан»)	150
Супи		
ТК	Бульйон рибний з домашньою локшиною	200/25
ТК	Крем-суп з гарбуза з чабатогою	250/20
Основні страви		
ТК	Паровий лосось з перцем «Чилі», на шпинатній подушці у поєднанні з імирним соусом	100/80/20
ТК	Дорада з полентою	150/80
ТК	Дорада на запеченому баклажані з вершковим соусом	150/80
ТК	Спагеті «Карбонара» (спагеті з вершковим соусом з цибулею, беконом, сиром «Пармезан» та яєчним жовтком)	220
ТК	Тальятеле з соусом «Болоньезе» (паста з сібаса, та червоним вином, з сиром «Пармезан»)	220
ТК	Равіолі з креветками під томатно-грибним соусом	220/30

Продовження таблиці Д. 1

Солодкі страви ресторану «Sea food»		
ТК	Крем-брюле з яблука та ванільним соусом	120/20
ТК	Яблучно-карамельний гарячий пудинг з вершковим морозивом	130/40
ТК	Ванільна панакота з цедрою апельсину та шоколадним соусом	80/30
ТК	Асорті з морозива (ванільне, шоколадне, полуничне)	50/50/50
Гарячі напої власного виробництва		
ТК	Чай з малини та калини	350
ТК	Чай з шипшини	300
ТК	Чай: Пуер регін	200
ТК	Чай: Саусеп	200
ТК	Чай фруктовий	200
ТК	Кава «Рістретто»	20
ТК	Кава «Еспресо»	30
ТК	Кава «Американо»	100
ТК	Кавовий напій «Капучино»	110
ТК	Кавовий напій «Латте»	210
ТК	Кава по-віденські	30/50/10
ТК	Какао натуральне	200
ТК	Шоколадний напій «Шотте» (подвій натуральний шоколад)	90
Холодні напої власного виробництва		
ТК	Молочний коктейль	350
ТК	Молочний коктейль з полуницею	350
ТК	Молочний коктейль з чорничкою та малиною	350
ТК	Коктейль безалкогольний «Мохіто»	350
ТК	Фреш ананасовий	200
ТК	Фреш яблучний	200
ТК	Фреш апельсиновий	200
ТК	Фреш грейпфрутовий	200
ТК	Фреш морквяний	200/5

Додаток Е
Таблиця Е. 1

Карта алкогольних напоїв розрахункового дня ресторану «Sea food»
Винна карта

Назва напої	Смність пляшки, або величина порції, л	Вартість, грн
Горілка		
«Неміров Преміум»	50 мл	40 грн
«Fintandia»	50 мл	65 грн
«Grey Coose»	50 мл	120 грн
Ігристі вина		
«Французский Бульвар» (брут, напівсухе, напівсолодке)	750 мл	380 грн
«Martini asti» (Іспанія)	750 мл	850 грн
“Fragolino Fiorills» (Іспанія)	750 мг	750 грн
Заморські вина (Біле вино)		
«Sauvignor Blank», France	150/750 мл	150/750 грн
«Pino Griglo», Italia	150/750 мл	150/750 грн
«Sauvignon Blanc», Chile	150/750 мл	120/600 грн
Заморські вина (Червоне вино)		
«Merlot», France	150/750 мл	150/750 грн
«Cabernet Sauvignon», Chile	150/750 мл	120/600 грн
«Саперави», Грузія	150/750 мл	120/600 грн
Оперативи		
«Martini» Bianco, Extra Dry, Rosso	100 мл	80 грн
«Campari»	50 мл	70 грн
«Jagermeister»	50 мл	110 грн
«Becherovka»	50 мг	80 грн
Віскі		
«Jack Daniel`s»	50 мл	99 грн
«Chivas Regal» 18	50 мг	295 грн
Коньяки та бренді		
«Hennessy V.S.O.P»	50 мл	280 грн
«Martell V.S.»	50 мл	170 грн
Ром та джин		
«Bacardi»	50 мл	75 грн
«Beefeater»	50 мл	80 грн
Алкогольні напої		
«Moxito»	400 мл	130 грн

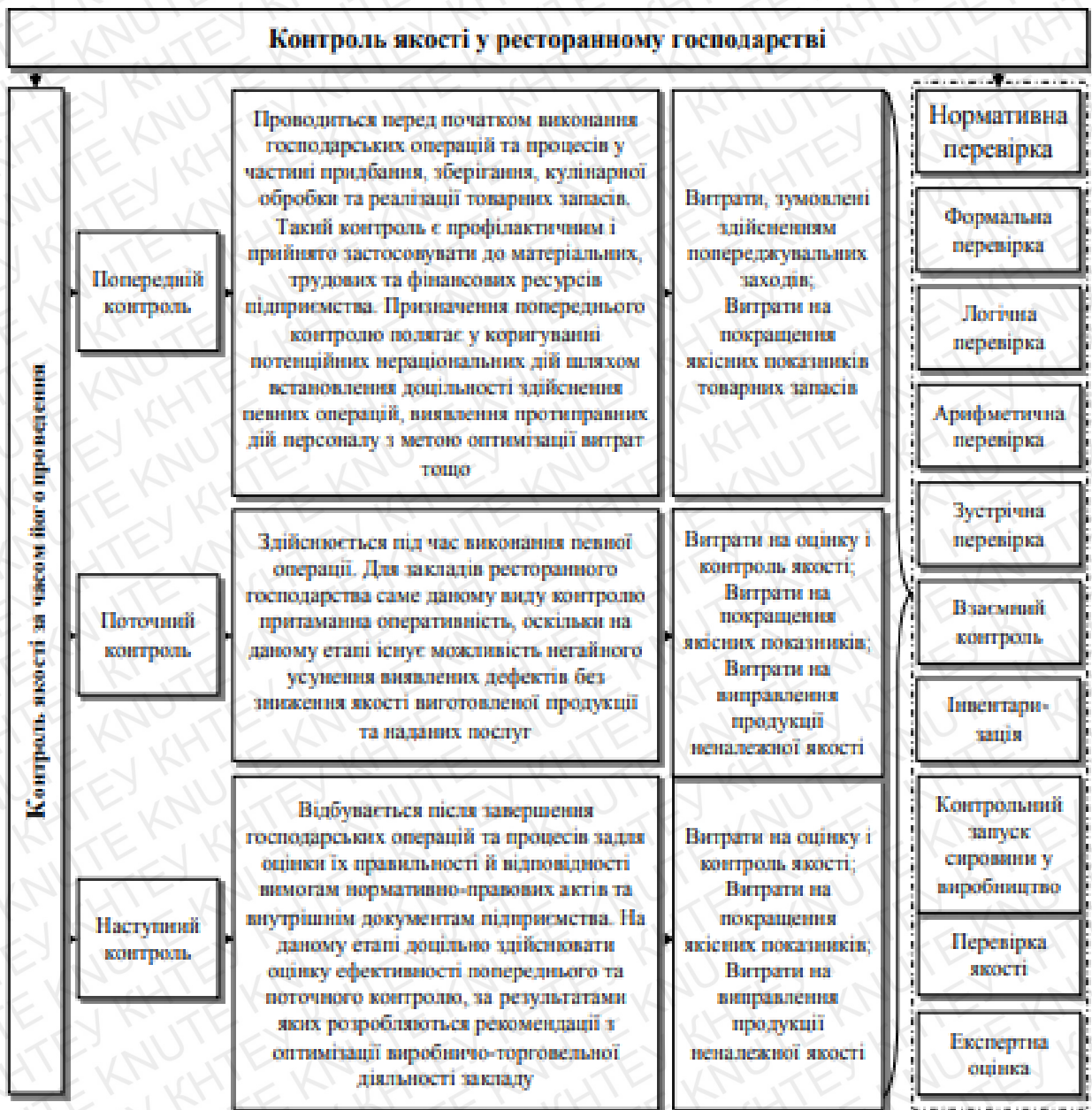


Рисунок Ж.1. Контроль якості товарних запасів і послуг на підприємствах ресторанного господарства