

**Київський національний торговельно-економічний
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу**

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**«Бізнес проект ресторану формату «Chinese cuisine»
у місті Києві»**

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

підпис студента

Качковської
Катерини Вікторівни

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Міска Віктор
Григорович

Наукові консультанти:

Проектування технологічних
рішень
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Перепелиця
Мирослава Павлівна

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

підпис гаранта

Федорова
Діна Володимирівна

Київ - 2020

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

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

Затверджую

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

Завдання

на випускн у кваліфікаційну роботу студентові

Качковській Катерині Вікторівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

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

Затверджена наказом ректора від “04 ” листопад 2019 р. № 3749

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

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

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

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

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

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Проектування технологічних рішень	Перепелиця Мирослава Павлівна		

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

Вступ

Розділ 1. Концепція закладу ресторанного господарства

1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера

1.2. Організаційний план

Розділ 2. Проектування технологічних рішень

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Розділ 3. Реалізація та розвиток проекту ресторану

3.1. Бюджет. Термін окупності

3.2. Програма розвитку

Висновки

7. Календарний план виконання випускної кваліфікаційної роботи

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи</i>	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.	
3	<i>Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	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.	
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	
6	<i>Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	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.	
8	<i>Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	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.	
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедрі</i>	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	
12	<i>Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.	
13	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	

8. Дата видачі завдання: 2019 р.

9. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

Міска В.Г.
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

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

11. Завдання прийняв до виконання студент

Качковська К.В.
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студентка Качковська К.В. виконала випускну кваліфікаційну роботу у повному обсязі, згідно виданого завдання та затвердженого графіку.

Студентка обґрунтовано довела необхідність та перспективність проектування ресторану формату «Chinese cuisine» у м. Києві, на основі маркетингових досліджень аргументувала обраний тип та концепцію підприємства, визначила цільовий сегмент. У проекті були запропоновані дизайнерські рішення приміщень для споживачів, концепт формату, розроблено функціональну схему виробничої та сервісної систем.

На основі розрахунків було визначено прогнозований обсяг інвестицій, доходів та прибутків; обґрунтовано період окупності інвестицій.

Випускна кваліфікаційна робота оформлено згідно вимог.

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

13. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

_____ (підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу
Випускна кваліфікаційна робота студента

Качковська К.В.
(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.....	9
КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	9
1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера.....	9
1.2. Організаційний план	22
РОЗДІЛ 2.....	24
ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ	24
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції.....	24
2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності	26
2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції	34
РОЗДІЛ 3.....	41
РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ	41
3.1. Бюджет. Термін окупності	41
3.2. Розвиток проекту.....	51
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	53
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	55
ДОДАТКИ.....	59

ВСТУП

Розвинене ресторанне господарство є прибутковим сектором економіки країни, який, окрім обслуговування різних контингентів споживачів та надання їм послуг у сфері харчування, вигідно позиціонує країну на міжнародному ринку. Розвинена сфера послуг, складовою якої є ресторанне господарство, є ознакою належного соціально-економічного рівня країни, прогресивної структури її господарства.

У загальному розумінні ресторанне господарство – це галузь національного господарства, основу якої становлять підприємства, що характеризуються єдністю форм, організації виробництва й обслуговування споживачів, які розрізняються за типами та спеціалізацією.

Трансформації, які відбулися у світовій економіці протягом останніх десятиріч, спричинили істотні зміни в ресторанному господарстві. У сучасних умовах ресторанний бізнес є прибутковим видом економічної діяльності, якому притаманні високі рівні ліквідності капіталу та конкурентності. Окрім цього, впродовж останніх років спостерігається зростання ролі закладів ресторанного господарства у туристичному секторі економіки. З огляду на це, проектування та розвиток ресторанного господарства у регіонах України є актуальними і має вагоме практичне значення.

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

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

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

Виходячи з мети поставлено наступні **завдання бізнес-проекту**:

- визначення локації майбутнього закладу ресторанного господарства, неймінгу та атмосфери;
- обґрунтувати організаційний план підприємства харчування;
- визначити особливості концептуального меню закладу, розробити план випуску продукції;
- надати характеристику системі контролю якості та безпечності ресторанної продукції;
- сформувати бюджет, визначити термін окупності.

Інформаційну базу дослідження склали законодавчі й нормативно-правові акти України, каталоги закладів ресторанного господарства, рекламних проспектів, мережі Інтернет, публікацій у вітчизняній і закордонній періодичній пресі. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і техніки.

Наукова новизна отриманих результатів дослідження полягає в обґрунтуванні теоретичних положень розвитку закладів ресторанного господарства, що є актуальними для впровадження у процесі проектування ресторану.

Практична реалізація. Прийняті у бізнес-проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у м. Київ.

Наукові праці: апробація результатів бізнес-проекту здійснена у збірнику наукових праць (додаток А).

Структура випускного кваліфікаційного проекту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 77 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел та 8 додатків.

РОЗДІЛ 1.

КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

В останні роки спостерігаємо тенденцію надзвичайно високої популярності заклади ресторанного господарства формату «chinese cuisine» в усьому світі та в Україні, адже вона вважається простою, витонченою та вишуканою. Китайські страви відрізняються тонким ароматом, невеликим вмістом жирів і низькою калорійністю, разом із тим містять значну кількість вітамінів і мінеральних речовин, що необхідні організму людини. Вона бере свій початок з різних регіонів Китаю та поширена в багатьох інших частинах світу — від Східної Азії і Північної Америки до Європи і Південної Африки.

Для будівництва закладу ресторанного господарства було обрано земельну ділянку в місті Києві. Київ - столиця України, одне з найбільших і найстаріших міст Європи, політичний, соціально-економічний, транспортний та освітньо-науковий центр країни. З економічної точки зору, побудова ресторану формату «chinese cuisine» дозволить: покращити індустрію ресторанного господарства та економіку країни, збільшити кількість підприємств харчування з різними національними спрямуваннями.

З маркетингової точки зору, проектування ресторану формату «chinese cuisine» забезпечить підвищення туристичної привабливості обраного місця розташування підприємства, встановлення конкурентоспроможних цін, залучення відвідувачів, шляхом спеціально сформованих пропозиції та акцій, розроблення позитивного іміджу та просування послуг закладу на ринку за рахунок реклами та створення власного веб-сайту.

Щоб врахувати вплив на проєктований ресторан формату «chinese cuisine» факторів зовнішнього середовища проведено PEST аналіз, що формується на базі загальноекономічних умов, тенденцій, соціальних і політичних норм тощо.

Результати PEST аналізу зовнішнього середовища проектного ресторану представлені в таблиці 1.1 [20].

Таблиця 1.1

**PEST аналіз зовнішнього середовища проектного ресторану формату
«chinese cuisine»**

Сфера	Фактори
Політична	Прийняття нормативних актів, які послаблюють економічне становище підприємств; Перетворення в країні, пов'язані з євроінтеграцією; Орієнтація на ринкове регулювання економіки; Зниження стабільності у суспільстві; Податкова політика
Економічна	Стабілізація економіки в країні; Позиція влади щодо розвитку бізнесу; Стабілізація національної валюти; Високий рівень безробіття; Ціна ресурсів, які використовує підприємство.
Технічна	Державна технічна політика; Інновації у сфері виробництва; Інноваційні системи заощадження електроенергії, тепла та водопостачання, переробки сміття тощо; Використання інтернет-технологій та смартфонів під час обслуговування гостей ресторанів.
Соціально-культурна	Зростання мобільності населення; Скорочення доходів споживачів; Скорочення робочих місць; Зменшення кількості туристів; Рівень культури, притримання традицій та звичок.

З табл. 1.1, бачимо, що фактори зовнішнього середовища мають значний вплив на прийняття маркетингових рішень проектного закладу ресторанного господарства. Їх моніторинг та аналіз необхідний для того, щоб ресторан міг вчасно прийняти рішення і підлаштуватися під дії макросередовища, знизити його негативний вплив і вчасно використовувати надані ним можливості.

Сучасні умови господарювання в Україні характеризуються політичною нестабільністю та наявністю кризових явищ в економіці країни. Політичні та економічні фактори зовнішнього середовища значно ускладнюють роботу закладів ресторанного господарства різних форм власності. Проте для забезпечення сталого розвитку туристичної сфери в країні необхідно підвищувати

якість ресторанної пропозиції, що відповідає європейським стандартам, шляхом відкриття нових видів ресторанів з впровадженням інноваційних технологій.

На основі даних таблиці 1.1 проведемо аналіз зовнішніх стратегічних факторів проектного ресторану формату «chinese cuisine», дані зводимо у таблицю 1.2.

Таблиця 1.2

Аналіз зовнішніх стратегічних факторів проектного ресторану

Зовнішні стратегічні фактори	Вага	Оцінка	Зважена оцінка
<i>Політика</i>			
Прийняття нормативних актів, які послаблюють економічне становище підприємств	0,05	5	0,25
Перетворення в країні, пов'язані з євроінтеграцією	0,1	6	0,60
Орієнтація на ринкове регулювання економіки	0,04	4	0,16
Зниження стабільності у суспільстві	0,06	3	0,18
Податкова політика	0,08	7	0,48
<i>Економіка</i>			
Стабілізація економіки в країні	0,07	5	0,35
Позиція влади щодо розвитку бізнесу	0,04	6	0,24
Стабілізація національної валюти	0,03	4	0,12
Високий рівень безробіття	0,05	5	0,25
Ціна ресурсів, які використовує підприємство	0,1	6	0,60
<i>Технічні</i>			
Державна технічна політика	0,03	2	0,06
Інновації у сфері виробництва	0,03	2	0,06
Інноваційні системи заощадження електроенергії, тепла та водопостачання, переробки сміття тощо	0,05	3	0,15
Використання інтернет-технологій та смартфонів під час обслуговування гостей ресторанів	0,06	4	0,24
<i>Соціально-культурна</i>			
Зростання мобільності населення	0,04	4	0,16
Скорочення доходів споживачів	0,03	5	0,15
Скорочення робочих місць	0,05	4	0,20
Зменшення кількості туристів	0,07	6	0,42
Рівень культури, притримання традицій та звичок	0,02	2	0,04
Сумарна оцінка	1		4,71

Зважена оцінка проектного ресторану формату «chinese cuisine» на зовнішні стратегічні фактори становить 4,71 бали, що свідчить про сприятливу ситуацію, яка склалась на ринку ресторанного господарства.

У Києві кількість закладів ресторанного господарства з кожним роком збільшується, у табл. 1.3 проаналізуємо підприємства харчування, які пропонують страви китайської кухні [27].

Таблиці 1.3

**Аналіз закладів ресторанного господарства міста Києва, які пропонують
китайську кухню**

Тип та назва закладу ресторанного господарства	Адреса	Кількість місць	Режим роботи	Послуги	Середній чек
Ресторан «BAO Modern Chinese Cuisine»	Печерський район, вул. Мечникова 14/1	123 місця	Пт-сб: 12:00-02:00 нед-чт: 12:00-00:00	Жива музика по вихідним, Wi-Fi, проведення бенкетів, літня тераса, парковка	800 грн.
Бар «Noodle Doodle»	Шевченківський район, Бесарабська площа 2	50 місць	Пн.-нед. 10:00-22:00	Їжа на виніс, Wi-Fi	170 грн.
Ресторан «Bruce Lee»	Шевченківський район, вул. Жилянська 55	50 осіб	Пн.-Чт: 10:00-22:00 Пт-Нд: з 10:00 до остан. гостя	Бізнес-ланч, доставка, літня тераса, Wi-Fi, парковка, їжа на винос, VIP зал, дитяче меню, кімната Cork fee	300 грн.
Кафе «Пекін»	Оболонський район, вул. Вишгородська, 14	40 місць	Пн.-нед. 10:00-23:00	Парковка, Wi-Fi	400 грн.
Ресторан «Beijing style»	Солом'янський район, пер. Політехнічний 1/33	180 місць	Пн.-Нд. 10:00-23:00	Доставка, Wi-Fi, літній майданчик, організація бенкетів	400 грн.
Ресторан «Buddha-Bar»	Шевченківський район, вул. Хрещатик, 14	350 місць	Пн-чт 13:00-2:00 пт-сб 13:00-4:00 нед 14:00-2:00	Бізнес-ланч, кальян меню, парковка, VIP-зал, Wi-Fi	700 грн.
Кафе «Китайский привет»	Шевченківський район, вул. Івана Франка, 7	70 місць	Пн.-Нд. 12:00-23:00	Парковка, Wi-Fi, літній майданчик, організація бенкетів	300 грн.
Ресторан «KOYA»	Печерський район, вул. Басейна, 2а	200 місць	Пн-чт, нед. 12:00-3:00 пт-сб 12:00-5:00	Парковка, Wi-Fi, бар-кроулінг, доставка, проведення бенкетів, виступи діджеїв, кальян, караоке	600 грн.
Ресторан «Харбін»	Шевченківський район, вул. Січових Стрільців, 33а	50 місць	Пн.-Нд. 11:30-23:00	Доставка, Wi-Fi	300 грн.

Продовження таблиці 1.3

Тип та назва закладу ресторанного господарства	Адреса	Кількість місць	Режим роботи	Послуги	Середній чек
Ресторан «Дю Лонг»	Шевченківський район, бул. Т.Шевченко 46в	130 місць	Пн.-Нд. 11:30-23:00	Доставка, WiFi, парковка, Cork fee, організації бенкетів, вір-кімната	400 грн.
Ресторан «Сілін»	Шевченківський район, вул. Щербакова, 31А	60 місць	Пн.-Нд. 11:00-23:00	Бізнес-ланчі, кейтеринг, WiFi, VIP-зал, організація бенкетів	250 грн.
Ресторан «Волін Хаус»	Шевченківський район, прос. Перемоги, 68	56 місць	Пн.-Нд. 11:00-22:00	Парковка, WiFi, бізнес-ланчі, проведення банкетів	300 грн.

Аналізуючи таблицю 1.3 можна зробити висновок, що в Києві зосереджено достатньо велика кількість закладів ресторанного господарства з кулінарним спрямуванням на китайську кухню. Їх переважна кількість зосереджена у центральній частині столиці, а саме у Шевченківському та Печерському районах. Місткість варіює від 50 до 350 місць. Цінова політика також достатньо різноманітна, так найдешевші ціни в барі «Noodle Doodle» (170 грн.), а найдорожчі у ресторані «BAO Modern Chinese Cuisine» (800 грн.).

Для проектування закладу ресторанного господарства обираємо Голосіївський район — найбільший за площею міста Києва (15,62 тис. гектарів) утворено у жовтні 2001 року. Населення Голосіївського району за переписом 2019 року складало 224 707 осіб [28].

Більша частина території району — зелена зона від Голосієва до Конча-Заспи, і зокрема Голосіївський ліс, що об'єднує Феофанію, Голосіївський парк імені М. Рильського площею 140,9 га та власне ліс площею близько 780 га. На східній околиці лісу знаходиться літературно-меморіальний музей Максима Рильського.

В Голосіївському районі розташовано такі підприємства та установи, котрі

можуть вплинути на роботу майбутнього ресторану [31]:

- Національний Експоцентр України;
- Національний університет біоресурсів і природокористування України;
- Національний науковий центр «Інститут аграрної економіки» Української академії аграрних наук (УААН);
- Головна астрономічна обсерваторія НАН України;
- Музей народної архітектури та побуту України в с. Пирогово;
- Клінічна лікарня «Феофанія»;
- Всеукраїнський центр радіохірургії;
- Інститут бджільництва ім. П. І. Прокоповича;
- Національний музей бджільництва України;
- палац-санаторій «Конча-Заспа».

В ході аналізу Голосіївського району для проектування ресторану китайської кухні обрано геолокацію за адресою, проспект Академіка Глушкова, 3-А (рис. 1.1) [29].



Рис. 1.1. Локація проектного ресторану

Перевагами такого місця розташування є:

1. швидкий доступ до центру міста та аеропорту, вокзалу;
2. ресторан розташований поблизу магістральних доріг, станції метро

Іподром, автовокзалу;

3. в безпосередній близькості від обраної території розташовані велика кількість розважальних закладів;
4. гарне транспортне сполучення;
5. сам майданчик відповідає будівельним вимогам — має відносно прямокутну форму та обмежений магістральною вулицею.

У безпосередній близькості до проектного закладу ресторанного господарства розміщуються парк розваг «Зимова країна», автовокзал, Київський іподром, картинг «Жага швидкості», каток «Льодовий стадіон». Майданчик для будівництва знаходиться поруч зі станцією метро «Іподром» та «Виставковий центр».

Далі розрахуємо необхідну кількість місць в мережі закладів ресторанного господарства Голосіївського району за формулою [26]:

$$P = \frac{N \cdot Q \cdot n}{1000}$$

де Q - коефіцієнт внутрішньоміської міграції;

N - кількість мешкаючого населення, осіб;

n - норматив місць на 1000 жителів, осіб (з населенням до 200 тис. осіб – 27; від 200 тис. до 1 млн – 47; від 1 млн і більше – 60);

Коефіцієнт внутрішньоміської міграції визначається за формулою [26]:

$$Q = \frac{(N - (N_1 - N_2)) \cdot q}{N}$$

N_1 - кількість від'їжджаючого вдень населення з району, осіб;

N_2 - кількість прибулих вдень до району, осіб;

q -коефіцієнт, який характеризує співвідношення самодіяльного і несамодіяльного населення (самодіяльне – це населення працездатного віку (від 16 до 60 років), у середньому він становить 0,65.

В досліджуваному мікрорайоні проживає 224707 осіб, з них від'їжджаючих 52000 осіб, а тих, хто приїжджає до району – 7500 осіб, самодіяльне населення 6600 осіб.

$$Q = (224707 - (52000 - 7500) \cdot 0,65) / 224707 = 0,52 \text{ од.}$$

$$P = (224707 * 27 * 0,52) / 1000 = 315 \text{ місць}$$

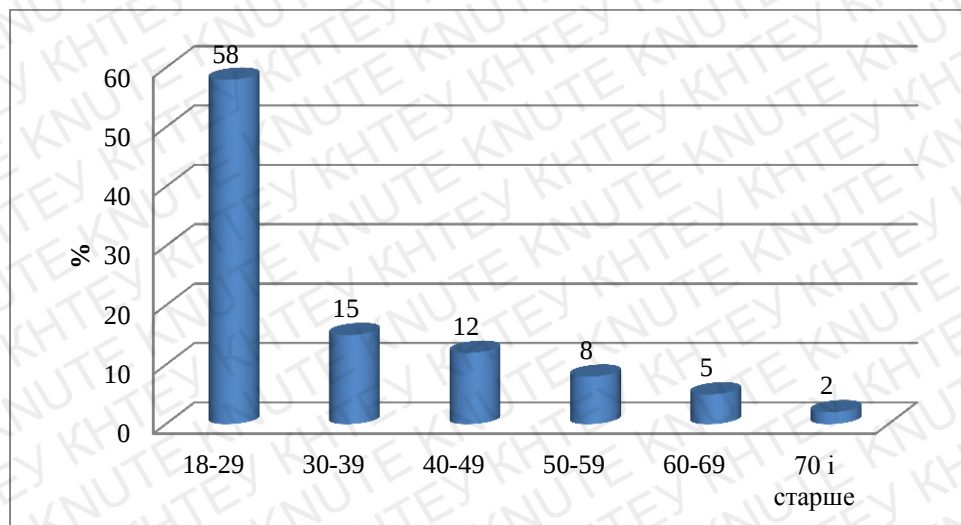
З розрахунків бачимо, щоб задовольнити потреби населення досліджуваного району необхідно 315 місць в закладах ресторанного господарства. Для проєктованого ресторану китайської кухні обираємо середню місткість – 80 місць.

За даними Київського міжнародного інституту соціології проаналізовано попит жителів столиці на послуги закладів ресторанного господарства. Результати дослідження наводимо на рис. 1.2-1.4 [32].



Рис. 1.2. Розподіл жителів столиці за місцем харчування

З рис. 1.2 бачимо, що більшість українців харчується вдома (70%), а 30% в закладах ресторанного господарства, у тому числі замовляють доставку додому або беруть їжу з ресторану з собою.



1.3. Розподіл потенційних відвідувачів закладів ресторанного господарства за віком

Потенційний контингент споживачів закладів ресторанного господарства це молодь та люди середнього віку: від 18 до 49 років.

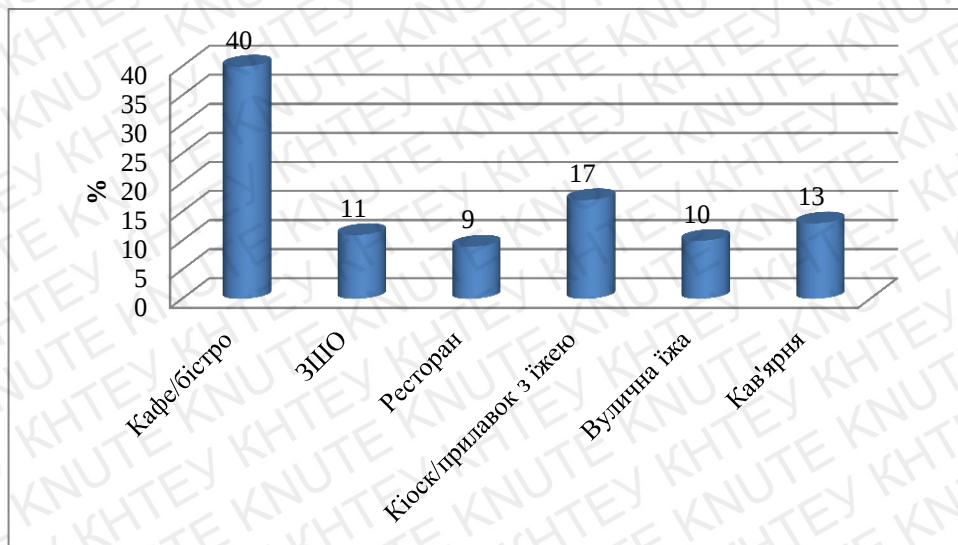


Рис. 1.4. Розподіл закладів ресторанного господарства за популярністю у відвідувачів

Аналізуючи дані рис. 1.4 робимо висновок, що мешканці столиці надають перевагу «демократичним» закладам ресторанного господарства. До лідерів можна віднести кафе або бістро, на які припадає 40% усіх відвідувань. Популярними також є харчування в кав'ярнях (17%) і купівля готової їжі у вуличних кіосках/прилавках із їжею (17%).

Неймінг

Неймінгом для проектного ресторану китайської кухні обрано «TAN», в честь великої династії Тан, часи правління якої ознаменовані розквітом і процвітанням Піднебесної. Для більшої впізнаваності підприємства розроблено логотип, який наведено на рис. 1.5.

На основі проаналізованих даних (табл.1.3) середню вартість відвідування для ресторану «TAN» прийнято на рівні 400 гривень.

Легенда ресторану «TAN» – автентичний ресторан китайської кухні, з цікавим дизайном і національними традиціями в оформленні інтер'єру, обслуговуванні та меню.

Фірмовий слоган проектного ресторану «TAN» звучить наступним чином: «Смак справжньої китайської кухні можна відчути саме у нас».



Рис. 1.5. Логотип проектного ресторану китайської кухні

Меню ресторану «TAN» складатиметься з кращих страв китайської кухні. Для приготування страв будуть використовуватись свіжі продукти, а страви з меню включатимуть корисні та поживні інгредієнти, адже головне правило, якого дотримуються китайці – їжа має бути здоровою. Важливе значення, якого дотримуватимуться кухарі ресторану «TAN» під час приготування страв – це надання збалансованості за кольором, текстурою та зовнішнім виглядом.

Атмосфера

У ресторані «TAN» плануємо два зали - на 60 та 20 місць, літній майданчик, який працюватиме у літній період.

Інтер'єр ресторану «TAN» наведений на рис. 1.6. Зайшовши до закладу гість спершу потрапляє до вестибюлю, який повністю оснащений деревом, на підлозі стоять вазони з карликовими деревцями, столик з роздатковою інформацією про ресторан (буклети, журнали, візитні картки), дерев'яний буфет в китайському стилі. Також в вестибюлі знаходиться гардероб та туалетні кімнати для відвідувачів.

В основному залі встановлений великий акваріум з рибками, дерев'яні столи, стільці та м'які дивани. В інтер'єрі ресторану використані автентичні предмети декору епохи династії Тан, рідкісний кришталь, ручний розпис стін, що зображає дівчат-хунвейбінок Мао Цзедуна.



Рис. 1.6. Інтер'єр ресторану «TAN»

Зважаючи на обране місцезнаходження проектного ресторану режим роботи вирішено встановити наступний: Пон.-чет., нед. з 12.00 до 24.00 години, п'ятн.-суб. з 12.00 до 02.00 години.

Обслуговування у ресторані здійснюватиметься офіціантами за меню вільного вибору та барменом за алкогольною картою. При організації святкових заходів у закладі передбачено попередньо розроблене бенкетне меню. Спосіб розрахунку – із наступним розрахунком. Оплата здійснюється як готівкою, так і за кредитними картками.

Процес обслуговування відвідувачів в закладі складатиметься із таких етапів:

1. Зустріч гостей. На цьому етапі хостес зустрічає гостя, перевіряє чи була попередня бронь, проводить гостя до вільного столика, вручає меню.
2. Приймання замовлення. Офіціант приймає замовлення гостей, консультує, відповідає на запитання гостей, дає поради щодо замовлення страв чи напоїв, інформує про тривалість приготування страви.

3. Оформлення замовлення. Офіціант оформляє заявку на замовлення, відправляє замовлення на кухню та бар.

4. Сервірування столу. За необхідності досервіровує стіл додатковими кувертами чи прибирає зайві, доставляє необхідні столові прибори чи скло.

5. Обслуговування. В першу чергу офіціант приносить напої. Обслуговування проводить відповідно до встановлених стандартів подачі конкретного типу напою. Після обслуговування напоями приносить страви в порядку подачі з дотриманням всіх вимог щодо подачі груп страв.

6. Розрахунок. По завершенню обіду чи вечері приносить чек та проводить розрахунок гостей.

7. Прибирання та сервірування столу. Після того, як гості пішли, офіціант прибирає та сервірує стіл.

Ввечері у ресторані гратиме китайська музика, а у вихідні дні – будуть запрошуватись музичні колективи та проводитись театральні вистави.

Передбачено реалізацію продукції ресторану через власну електронну сторінку ([www. TAN@com.ua](http://www.TAN@com.ua)). Також у закладі передбачається обслуговування бенкетних заходів, весіль, днів народжень, корпоративів за спеціально розробленим бенкетним меню.

Проектований ресторан «TAN» надаватиме послуги з доставки продукції на дім або офіс, реалізацію страв на «виніс», в попередньо запакованій фірмовій упаковці.

Для залучення більшої кількості відвідувачів у ресторані китайської кухні діятиме акція «Щасливі години»: з 15:00 до 18:00 (найбільш не завантажені години роботи закладів ресторанного господарства). Суть акції в тому, що при замовленні будь-якої страви відвідувач може замовити другу таку ж на 50% з нижчою ціною.

У ресторані «TAN» у якості фірмового сервісу пропонують:

- можливість широкого вибору страв із меню китайської кухні;
- якісне та швидке обслуговування професійним персоналом;
- отримання естетичного задоволення під час перебування у закладі;

- проведення чайної церемонії за основними традиціями та правилами Китаю;
- виступи йогів та медитаторів, майстрів східних єдиноборств, театральні постановки на свята та вихідні дні;
- користування безкоштовними інформаційними послугами (Wi-Fi);
- майстер-класи з складання орігамі, ікебан.

Відповідно до сформованої характеристики проектного ресторану «TAN» складено SWOT-аналіз (проаналізовані сильні, слабкі сторони, можливості та загрози), який представлено у таблиці 1.4 [15].

Таблиця 1.4

SWOT-аналіз проектного ресторану «TAN»

Сильні сторони	Слабкі сторони
- конкурентні переваги (ресторан для сімейного відпочинку, доставка замовлення додому, організація та проведення святкувань) - вигідність розташування ресторану біля магістральних доріг, станції метро Іподром, автовокзалу; - позитивний імідж; - можливість надання відвідувачам високого рівня обслуговування та якісного відпочинку завдяки комфортабельним умовам та професіоналізму персоналу; - постійне розширення та удосконалення асортименту послуг в процесі діяльності; - сприяння зростанню чисельності цільових груп споживачів та їх лояльності; - вищі та середні технологічні та інноваційні навички; - добре вивчений ринок, потреби покупців; - швидкий термін окупності закладу.	- постійні атаки з боку реальних конкурентів; - незначна відносна ринкова частка; - «новачок» у бізнесі, чия репутація ще не доведена; - відсутність міцної позиції, щоб боротися із загрозами; - постійне зростання рівня цін, не пов'язане з економічним інтересом ресторану.
Можливості	Загрози
- розвиток економіки країни; - обслуговування додаткових груп споживачів; - входження у нові ринки; - розширення виробництва для задоволення потреб споживачів; - споріднена диверсифікація, товари з доповненнями; - швидке зростання ринку.	- соціально-економічна нестабільність в державі; - зростання темпів інфляції; - зміни у потребах і смаках споживачів; - велика імовірність виникнення нових конкурентів

Проаналізувавши SWOT-аналіз проектного ресторану «TAN» для виходу

та завоювання ринку обираємо стратегію спрямовану на вибіркове завоювання більшої частки ринку і пошуку нових сприятливих секторів ринку шляхом зниження витрат, модернізації продуктів та завоювання нових ринків.

1.2. Організаційний план

Проектований ресторан «TAN» на 80 місць за формою управління планується оформити у формі товариства з обмеженою відповідальністю, яке регламентується Законом України № 2275-VIII «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» [3].

Товариство несе відповідальність за своїми зобов'язаннями всім належним йому майном. Кількість учасників проектового товариства складатиме три особи. Назвою новоствореного товариства є «TAN».

Установчим документом товариства «TAN» є статут, перша редакція якого підписується всіма його учасниками, а справжність підписів засвідчується нотаріально.

Органами товариства є загальні збори учасників та виконавчий орган.

Розмір статутного капіталу товариства складається з номінальної вартості часток його учасників, виражених у національній валюті України. Статутний капітал товариства «TAN» складає 18000,0 тис. грн.

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління рестораном «TAN» є загальна чисельність персоналу та його структура, яка затверджується власником підприємства (його вищими органами управління), якщо інше не буде передбачено установчими документами при визначенні його організаційно-правового статусу, і закріплюється в організаційних схемах та розроблених посадових інструкціях, положеннях про структурні підрозділи (відділи, служби) [22].

Управління проектованим рестораном «TAN» вирішено за лінійною структурою (рис. 1.7).

Лінійний тип організаційної структури управління характеризується

лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління. Сутність лінійного управління полягає в тому, що очолює кожен виробничий підрозділ керівник, який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику. В свою чергу, останній є підзвітним вищому органу.

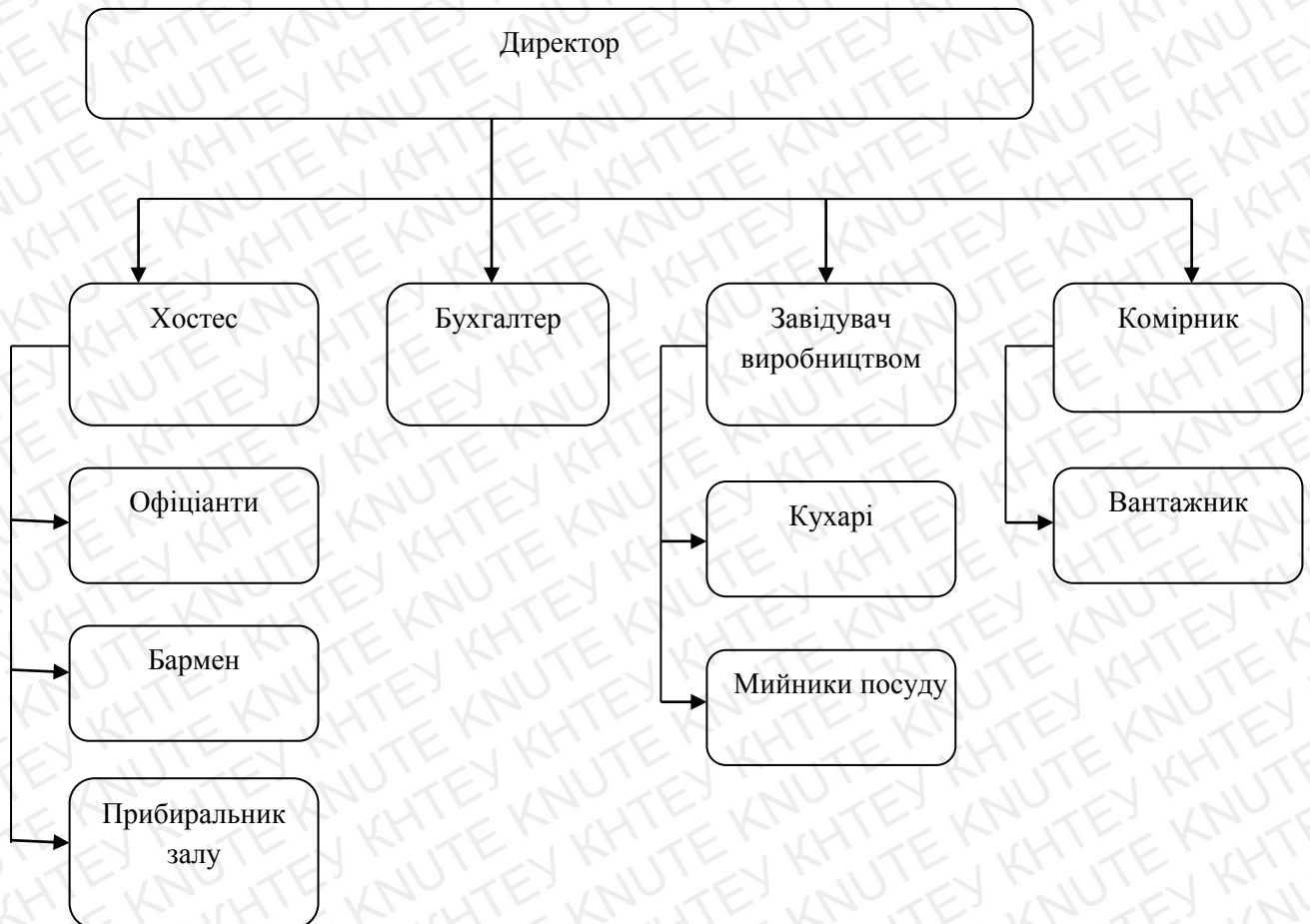


Рис. 1.7. Організаційна структура управління ТОВ «ТАН»

Оскільки режим роботи закладу складає 12 годин, необхідну кількість обслуговуючого персоналу у залі ресторану передбачаємо у кількості 9 осіб. Для приготування страв на кухні закладу ресторанного господарства плануємо задіяти 7 кухарів.

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

Ресторан «TAN» пропонує всім бажаючим познайомитись з стравами справжньої китайської кухні, адже в меню представлено: салат з вугрем, водорості Хіяші з горіховим соусом, фреш роли з креветкою, спрінг роли з качкою, тофу гриль з міксом азіатської зелені, суп Том-Ям, місо суп класичний, сібас в кисло-солодкому соусі, лосось теппан-які, свинина Гун-Бао, телятина по-Сичуанськи, качка по-пекінськи, димсами в асортименті, удон з креветками, соба з овочами, банан смажений в карамелі та печиво з передбаченнями [12]. На рис 2.1 представлені способи подачі страв із меню ресторану.



Рис. 2.1. Способи подачі страв із меню ресторану «TAN»

Концептуальне меню ресторану «TAN», що визначатиме унікальність і створюватиме конкурентні переваги закладу представлено у додатку Б.

В барну карту ресторану включено традиційні китайські напої, а саме: маотай (китайська рисова горілка), вина виготовлені з рису, пиво та чаї.

Планується, що заклад працюватиме на натуральних продуктах локального виробництва, деякі з них закуповуватимуть безпосередньо в Китаї. Сировина та напівфабрикати надходять тільки в охолодженому та свіжому вигляді. Ресторан «TAN» під час приготування страв не використовуватиме харчові добавки та консерванти.

Виробничий процес у ресторані «TAN» моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день. Враховуючи режим роботи підприємства, кількість відвідувачів за кожну годину роботи розраховують за формулою.

Результати прогнозування добової динаміки попиту ресторану «TAN» на 80 місць представлено в табл. 2.1 [15].

Таблиця 2.1

Прогнозована добова динаміка попиту ресторану «TAN» на 80 місць

Години роботи закладу	Час відвідування	Оборотність місця	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
12:00-13:00	60	1	0,1	8
13:00-14:00	60	1	0,2	16
14:00-15:00	60	1	0,4	32
15:00-16:00	90	0,7	0,2	11
16:00-17:00	90	0,7	0,2	11
17:00-18:00	90	0,7	0,3	17
18:00-19:00	60	1	0,5	40
19:00-20:00	60	1	0,9	72
20:00-21:00	90	0,7	0,7	39
21:00-22:00	120	0,5	0,5	20
22:00-23:00	120	0,5	0,3	12
23:00-24:00	120	0,5	0,2	8
Всього відвідувачів				286

Всього відвідувачів за день в ресторані «TAN» передбачається 286 осіб. Найбільш завантажені години в обід (з 13:00 до 14:00) та ввечері (з 18:00 до 21:00). Оборотноість місця за день в ресторані «TAN» на 80 місць становить 3,6 рази.

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

Для визначення кількості страв і виробів, які реалізовуватимуться у проєктованому ресторані «TAN», використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами, що визначені шляхом досліджень у споріднених закладах ресторанного господарства, та прогнозовану кількість споживачів, які відвідуватимуть його у максимально завантажені години.

Для проєктованого ресторану загальна кількість страв за день визначається за коефіцієнтом споживання окремих груп страв [26]. Розрахунок прогнозованої кількості страв для проєктованого ресторану китайської кухні «TAN» проводимо в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Прогнозована кількість страв у ресторану «TAN»

Група страв	Споживана кількість, порцій/шт.	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,3	86
Холодні закуски	1,6	458
Гарячі закуски	0,5	143
Супи	0,18	51
Основні гарячі страви	1,0	286
Гарніри	0,2	57
Солодкі страви	0,3	86
Гарячі напої:	0,5	143
- чай	0,6	86
- кава	0,4	57
Холодні напої:	0,4	114
- соки-фреш	0,3	34
- напої власного виробництва	0,4	46
- мінеральні води	0,1	11
- фруктові води	0,2	23
Алкогольні напої, л		
- пиво	0,1	29
- міцні напої (горілка, коньяк, віскі)	0,05	14
- вино, шампанське	0,1	29

Виробничу програму ресторану «TAN» складаємо на основі розробленого меню та прогнозованої кількості страв, результати наведені у додатку В.

Структурно-технологічна схема ресторану «TAN» дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів

обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв. Обов'язкова умова виробництва – є його поточність на всіх ділянках, оброблення напівфабрикатів високого ступеню готовності та готової продукції високої якості, оформлення при подачі. Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану «TAN» представлена рис.2.2 [25].

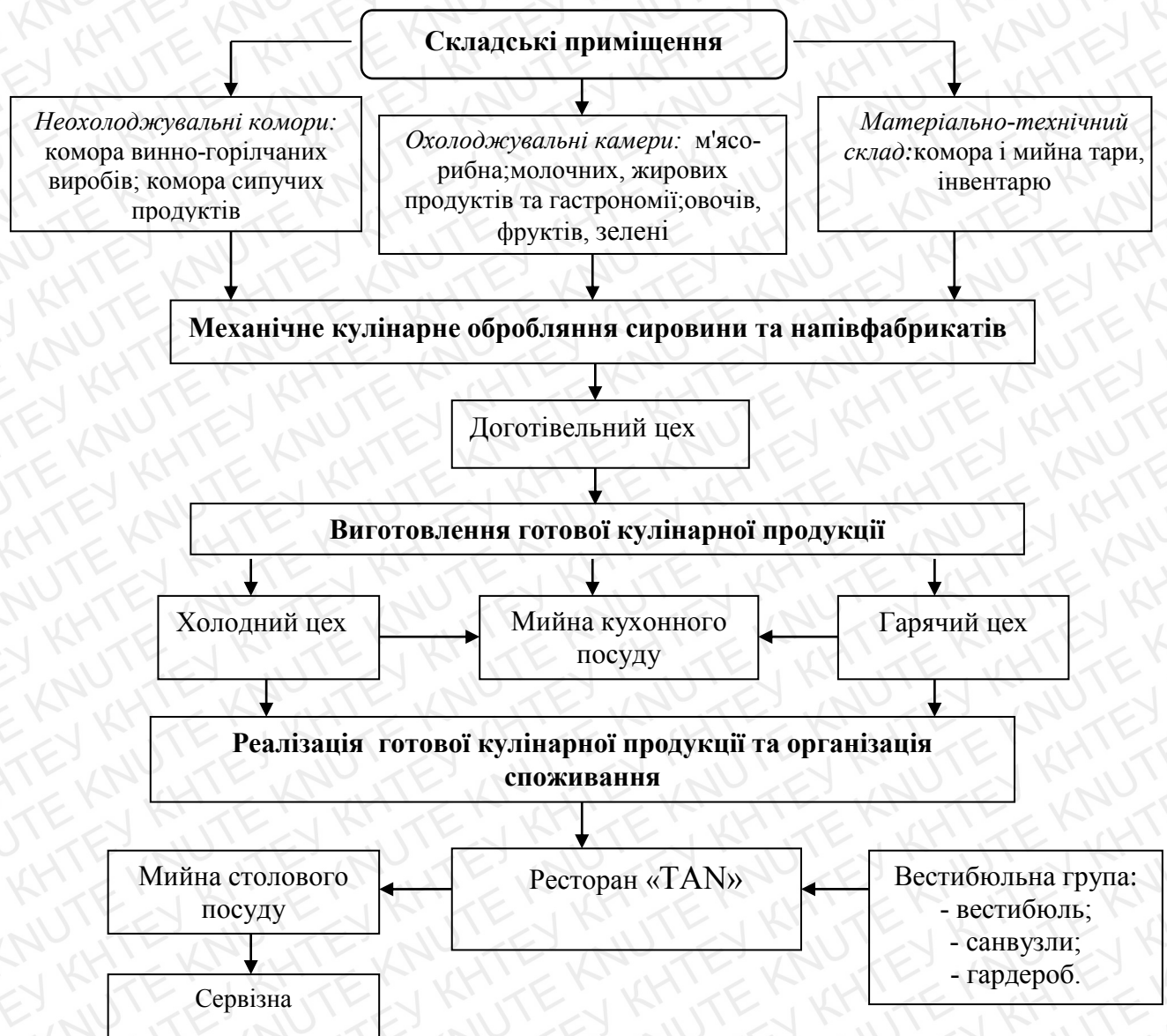


Рис.2.2. Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

Всі служби ресторану «TAN» згруповані і розділені на чотири зони. В першій зоні згруповані всі операції з прийому, розвантаження, зберігання сировини і відпуску її на виробництво (складські приміщення); в другій зоні – попередня обробка сировини і напівфабрикатів (доготівельний цех); в третій зоні

– приготування страв (холодний та гарячий цехи); в четвертій зоні – реалізація і споживання страв (торговельні приміщення).

Адміністративно-побутові та технічні приміщення мають окремий вхід в будівлю. Технічне приміщення має сполучення як зовнішнє, так і внутрішнє, з метою забезпечення вільного автоматичного виходу. Приміщення виробничих цехів розміщені з урахуванням послідовності технологічного процесу. В цехах не перехрещуються потоки сировини, напівфабрикатів і готової їжі. Побутові приміщення спроектовані одним блоком ближче до службового входу.

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового виробничої програми ресторану на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунок чисельності працівників наводимо в додатку Г, загальні витрати часу склали 1591 людино-годин [26]. Явочна кількість працівників у проектованому ресторані «TAN» складає:

$$N_{яв} = 1591 \cdot 100 / 3600 \cdot 9 \cdot 1,14 = 4$$

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних визначається за формулою:

$$N_{сн} = 4 \cdot 1,58 = 7 \text{ осіб}$$

Оскільки чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехах підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.2.3) [26].

Таблиця 2.3

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 30%	2
Холодний цех – 10%	1
Гарячий цех – 60%	4

У проектованому ресторані передбачаємо складські приміщення двох видів: охолоджувані та неохолоджувані. При проектуванні складської групи приміщень передбачено раціональні умови зберігання для сировини кожної групи з

обов'язковим дотриманням умов товарного сусідства. Робота складу розпочинається о сьомій годині з видачі продуктів у цехи для виконання денної виробничої програми згідно меню. Сировину видає комірник. Після видавання сировини комірник приймає на зберігання сировину, котру привозять машини, слідкує за станом та обігом тари на виробництві, перевіряє наявність продуктів у коморах, оформлює документи з приймання та видавання продуктів.

Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у додатку Д.

Основою для його підбору устаткування ресторану «TAN» буде: продуктивність; зручність; безпечність експлуатації і обслуговування.

У табл. 2.4 наведено підбір та розраховано площу устаткування доготівельного цеху ресторану [33].

Таблиця 2.4

Підбір устаткування доготівельного цеху

Тип	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Ванна мийна	ВМ-2	4	1200	600	2,88
Стіл виробничий	СП2П	5	1200	600	3,6
Стіл виробничий з мийною ванною	СВ-БП	1	1200	600	0,72
М'ясорубка	EwtInoxMe 32P	1	600	600	-
Ваги настільні порційні	EW 30	2	285	310	—
Холодильна шафа	Hendi 232 118	1	730	845	0,62
Полички настінні	ПК2	2	700	250	—
Овочерізка універсальна	Гамма-5А	1	550	290	—
Рукомийник	БО	1	400	400	0,16
Бачок для відходів	АСР 100	1	300	300	0,09
Разом устаткування доготівельного цеху					8,07
Площа доготівельного цеху					23

Підбір та характеристику устаткування гарячого цеху ресторану «TAN» наведено у табл. 2.5 [33].

При виборі устаткування, згідно концепції закладу, перевага надається імпортному устаткуванню, пояснюється тим, що воно за тими чи іншими показниками переважає вітчизняне, або тим, що подібне в Україні не випускається.

Таблиця 2.5

Підбір устаткування гарячого цеху

Тип	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Ванна мийна	ВМ-2	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	СП2П	2	1200	600	1,44
Кулінарний центр	VCC 112	1	1200	777	1,03
Пароконвектомат	SCC 101	1	847	771	0,65
Плита електрична	ПЕ-0,51-01	2	1000	800	1,6
Холодильна шафа	Hendi 232 118	1	730	845	0,62
Мікрохвильовапіч	GorenjeSimplicity SMO20DGB	1	452	262	-
Рисоварка	Bartscher A150.513	1	380	400	-
Поличкинастінні	ПК2	1	700	250	—
Гриль решітчатий	Zanussi100389	1	400	700	0,28
Ваги настільні	EW 30	1	285	310	—
Стелаж	СТ-П	1	630	715	0,45
Електрокип'ятильник	ЕКГ-100	1	450	360	0,16
Рукомийник	БО	1	400	400	0,16
Бачок для відходів	АСР 100	1	300	300	0,09
Разом устаткування гарячого цеху					7,2
Площа гарячого цеху					24

Підбір та характеристику устаткування холодного цеху ресторану «ТАН» наведено у табл. 2.6 [33].

Таблиця 2.6

Підбір устаткування холодного цеху

Тип	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл з охолоджувальною шафою	СОЕСМ-3	1	790	700	0,55
Ванна мийна	ВМ-2	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	СП2П	3	1200	600	2,16
Полички настінні	ПК2	1	700	250	—
Холодильна шафа	Hendi 232 118	2	730	845	1,24
Морозильна шафа	CB105-S	1	697	620	0,86
Ваги настільні порційні	EW 30	1	285	310	—
Слайсер	ADE	1	500	600	-
Збивальна машина	N-5	1	310	280	-
Соковижималка	ЛТВ-40	1	350	250	-
Кухонний комбайн	Bosch MCM68840	1	250	500	-
Стелаж	СТ-П	1	630	715	0,45
Рукомийник	БО	1	400	400	0,16
Бачок для відходів	АСР 100	1	300	300	0,09
Разом устаткування холодного цеху					6,23
Площа холодного цеху					18,0

Підбір і характеристику устаткування мийної столового та кухонного посуду проводимо у табл. 2.7 [33].

Таблиця 2.7

Підбір устаткування мийної столового та кухонного посуду

Тип	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Машина для миття посуду	С30	1	1700	680	1,12
Стіл виробничий	СП2П	1	1200	600	0,72
Ванна мийна	1ВМП	5	600	600	1,80
Стіл для збирання залишків їжі	СПР-СО	1	1000	600	0,60
Утилізатор відходів	УВ	1	640	450	0,29
Рукомийник	БО	1	400	400	0,16
Разом устаткування мийної столового посуду					4,69
Площа мийної столового посуду					13
<i>Мийна кухонного посуду</i>					
Ванна мийна	1ВМП	2	600	600	0,72
Стелаж виробничий	СТ-П	2	630	715	0,9
Стіл виробничий	СП2П	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	АСР 100	1	300	300	0,09
Рукомийник	БО	1	400	400	0,16
Разом площа устаткування мийної кухонного посуду					2,59
Площа мийної кухонного посуду					7

Виробничі приміщення розташовують у закладі так, щоб забезпечувався зв'язок їх з приміщеннями приймання і зберігання продуктів, роздавальними, мийними столового і кухонного посуду, а також між окремими приміщеннями цієї групи. У виробничих цехах планується природне освітлення. Гарячий цех буде зручно з'єднаний з холодним цехом, мийною кухонного посуду та роздатковою. Послідовність розміщення і взаємозв'язок приміщень для споживачів зумовлені схемами руху споживачів, обслуговуючого персоналу, потоків страв, чистого і брудного посуду.

Розміщення обладнання в цехах проводиться з урахуванням послідовності обробки сировини, приготування напівфабрикатів та готових виробів. Технологічні лінії буде скомпоновано з урахуванням мінімально допустимих відстаней між окремими одиницями обладнання, або між обладнанням і стіною, що забезпечує нормальні умови для монтажу, експлуатації і ремонту обладнання.

При розташуванні обладнання у виробничих цехах буде забезпечено ширину проходів, достатню для безперешкодного транспортування продукції і руху персоналу.

У залі ресторану «TAN» буде знаходитися барна стійка, де споживачі зможуть випити алкогольні та безалкогольні напої. Обладнання для барної зони наведено в таблиці 2.8 [33].

Таблиця 2.8

Обладнання барної стійки ресторану «TAN»

Назва устаткування	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Кавоварка	Italcremnera	1	580	520	-
Льодогенератор	AC46	1	390	600	-
Холодильна шафа	SEWX-1200	1	1350	810	1,09
Сокоохолоджувач	JOLI10/2	1	470	340	-
Ванна барна	BT-106/20	1	1000	600	0,6
Барний комбайн	JI	1	230	500	-
Пивна башта	Hendi	1	100	100	-
Соковижималка	JTB-40	1	350	250	-
R-Keerper		1	320	310	-
Виннашафа	CRW 350 B Cristal	1	570	620	0,35
Рукомийник	PMH	1	500	400	0,2
Площа устаткування, м ²					2,24
Площа барної зони					6,0

Просторове забезпечення сервісного процесу у проектованому ресторані «TAN» наведено на рис. 2.3 [23].



Рис. 2.3. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «TAN»

У таблиці 2.9 відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості розраховано площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторану «TAN» на 80 місць [15].

Таблиця 2.9

**Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування
ресторану «TAN»**

Приміщення	Площа, м²
Торговельна зала з урахуванням барної зони	2*80=160+6=166
Вестибюль	0,3*80=24
Аванзал	0,15*80=12
Гардероб	6
Санвузли (чоловічий та жіночий)	10*2
Всього	228

У залі для відвідувачів достатнє природнє та штучне освітлення, а форма меблів, столів і стільців підібрана таким чином, щоб гостям було зручно дістатися до посадкових місць. В ресторані меблі розставлені так, щоб забезпечити основні проходи по 1,2 м.

При повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою, враховуючи, що один офіціант може провести обслуговування одночасно 16 осіб [26]:

$$N_{of}=80/16=5 \text{ офіціантів на зміну}$$

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «TAN» наводимо у табл. 2.10.

Таблиця 2.10

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «TAN»

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Хостес		2
Офіціант	3-5	10
Бармен	4-5	2
Мийник посуду		2
Прибиральник залу		2

В одну зміну в ресторані «TAN» працюватиме один адміністратор залу, п'ять офіціантів, бармен, гардеробник та прибиральник залу. Тривалість зміни – 12 годин, два через два дні.

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Основним документом, яким необхідно керуватися у ресторані «TAN», є «Санітарні норми і правила для підприємств ресторанного господарства», які визначають санітарні вимоги до устаткування, утримання закладу ресторанного господарства, до кулінарної обробки і реалізації продукції на підприємствах.

Розміщення технологічного устаткування забезпечує вільний доступ до нього і правильну поточність виробничих процесів, а також умови для правильної техніки безпеки працюючих.

Технологічне устаткування обробляється кожен раз після його використання, виробничі столи та мийні ванни після закінчення роботи миють з додаванням миючих речовин, дозволених державним санітарним наглядом. Дошки зачищають ножем і миють гарячою водою з миючими засобами [34].

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм при транспортуванні харчових продуктів, виготовленні страв та виробів, їх зберіганні, транспортуванні та реалізації проводимуться у відповідності до документу «Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи та підприємства, що виробляють м'яке морозиво» (СанПін 42-123-5777-91) від 19.03.91 р.

Розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу для проектного ресторану «TAN» представлено в додатку Ж.

За якість, прийнятих на виробництво харчових продуктів, дотримання інструкцій з технологічної обробки сировини і напівфабрикатів, за якість готової продукції і дотримання санітарних вимог у процесі технологічної обробки харчових продуктів відповідають завідуючий виробництвом, кухар. Відповідальність за виконання правил особистої гігієни, за стан робочого місця, за виконання технологічних санітарних вимог на своїй ділянці роботи несе кожний робітник.

Управління якістю продукції ресторанного господарства є постійним безперервним процесом, який включає виконання комплексу взаємопов'язаних етапів контролю, спрямованих на досягнення оптимальних показників безпечності харчових продуктів.

У ресторані «TAN», залежно від часу проведення, контроль якості товарних запасів поділяється на [34]:

1) вхідний контроль – передбачає здійснення перевірки якості придбаних у постачальників та фізичних осіб сировини, напівфабрикатів, купівельних товарів. За такого контролю здійснюється оцінка органолептичних показників товарних запасів та порівняння одержаних даних із супровідними документами, умовами договорів та нормативно-технічної документації.

2) операційний (технологічний) контроль – полягає у перевірці виконання операцій, зумовлених зберіганням та кулінарною обробкою сировини. З метою мінімізації втрат у зв'язку із псуванням ресурсів, перевіряючи порядок зберігання товарних запасів (призначених як для наступної реалізації, так і виготовлення страв власного виробництва), здійснюється оцінка організації складського господарства та умов зберігання активів.

3) вихідний (приймальний) контроль, тобто контроль якості страв власного виробництва, виготовлених напівфабрикатів та купівельних товарів, призначених для продажу. Такий контроль передбачає визначення належної якості виготовлених страв та оцінку їх відповідності до встановлених технологій.

Контроль якості в цілому в ресторані «TAN» можна поділити на первинний (оперативний) та загальногосподарський (управлінський). За допомогою контрольних процедур першого здійснюється щоденна перевірка якості товарних запасів; дотримання умов приготування, зберігання та подачі страв власного виробництва; оцінювання виробничо-збутових процесів досліджуваних підприємств.

За допомогою загальногосподарського (управлінського) контролю, здійснюється оцінка достовірності та ефективності проведених операцій, а також досліджується якість роботи персоналу. Такий контроль проводиться

керівництвом закладу, працівниками відділу внутрішнього контролю та іншими посадовими особами.

Для мінімізації ризиків у діяльності ресторану «TAN» плануємо ввести систему контролю ХАССП, яка є концептуальною основою, оскільки для всіх підприємств продовольчого сектора та закладів ресторанного господарства відкривається можливість упровадження заходів ідентифікації та оцінки небезпечних чинників на всіх етапах технологічного процесу задля стабільного випуску безпечної продукції високої якості.

Абревіатура ХАССП була запозичена з англійської мови і розшифровується як «Аналіз ризиків та контроль у критичних точках» (НАССР «Hazard Analysis and Critical Control Point») [34]. Історія цього технічного регулятора ринку починається в 60-х роках минулого століття, коли американська компанія Pillsbury розпочала розробку своїх власних норм безпеки харчування для космічних польотів. Відповідно до назви, стандарт ХАССП відображає необхідний рівень безпеки виробництва, зберігання, транспортування та приготування харчових продуктів на підприємстві.

На рис. 2.4 наведено критичні контрольні точки для контролю за безпечністю в ресторані «TAN» на основі принципів ХАССП.

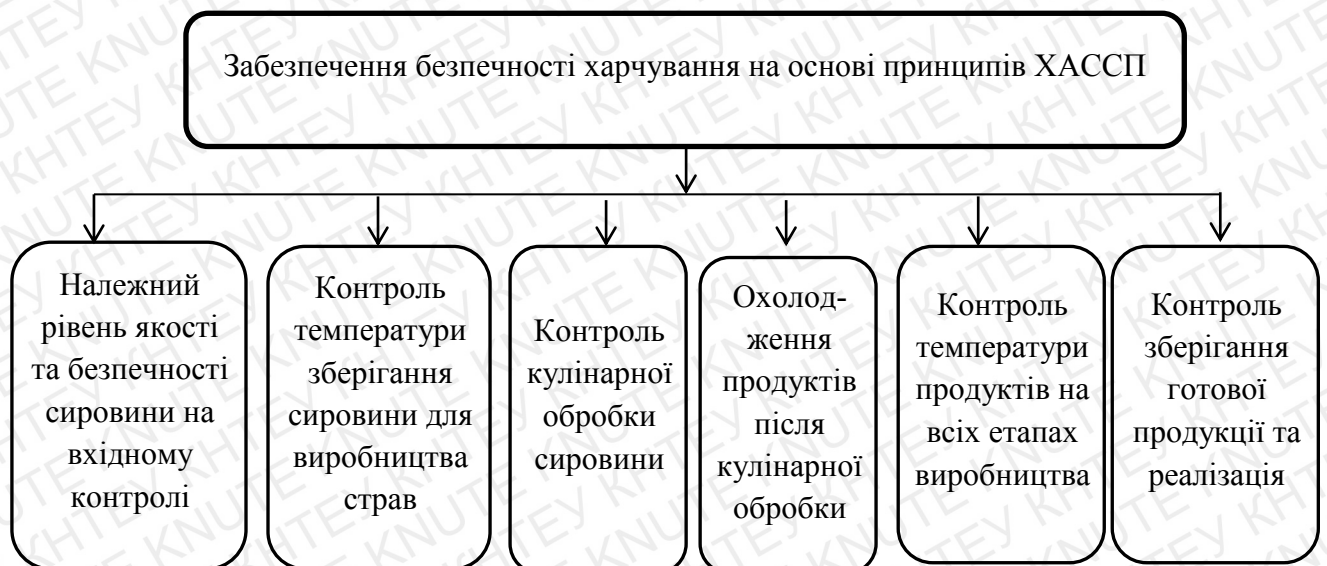


Рис. 2.4. Критичні контрольні точки для контролю за безпечністю в ресторані «TAN»

Проаналізуємо алгоритм контролю якості та безпечності ресторанної продукції в проектованому закладі, дані представлено на рис. 2.5 [34].



Рис. 2.5. Алгоритм контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Базовими елементами системи ХАССП в ресторані «TAN» слугують програми заходів по прибиранню, забезпеченню санітарного стану приміщень, по контролю за відходами та утилізацією продукції, забезпеченню працівниками правил особистої гігієни.

Критична контрольна точка - це точка, в якій в ході виробничого процесу можуть бути усунені або до прийняттого рівня знижені небезпеки для здоров'я споживачів закладу ресторанного господарства. На цьому принципі можна управляти процесом виробництва продуктів харчування, тобто всі операції виробництва продуктів можуть бути керованими. Всі заходи, що вживаються в критичних контрольних точках, служать для усунення небезпек, тобто ризиків. Критичні контрольні точки можуть також служити як точки динамічного контролю якості на всіх етапах життєвого циклу продукту всередині підприємства (приймання, зберігання, виготовлення напівфабрикатів і кінцевої продукції, умови споживання кулінарної продукції).

При цьому прийняті в цих точках заходи, які служать цілям управління і контролю процесу виробництва в сенсі забезпечення якості продукції, що виробляється, набувають особливого соціального значення як міра зниження ризиків для здоров'я споживачів кінцевої продукції.

Документування результатів роботи є надзвичайно важливим для системи ХАССП, зважаючи на це у закладі ресторанного господарства будуть введені такі інструкції: санітарної обробки рук, додержання правил особистої гігієни та здоров'я персоналу, приготування і використання миючих/дезінфікуючих засобів, управління відходами виробництва, управління заходами по знищенню шкідників. Одним з головних вимог системи ХАССП є дотримання санітарних норм, якісне і своєчасне прибирання всіх приміщень харчової промисловості, яке допомагає знизити ризик зараження продукції і підвищує умови безпечної роботи ресторану.

У табл. 2.11 наведений перелік документації, який вестиметься у ресторані «TAN» [35].

Таблиця 2.11

**Документація для забезпечення контролю якості ресторанної продукції
відповідно до вимог ХАССП**

Тип документу	Назва документу
Журнали	Журнали контролю температури холодильного обладнання, журнали вхідного контролю сировини, допоміжних матеріалів, тари, журнал контролю захворювань працівників підприємства, журнал приготування деззасобів, контролю якості дезінфекції, журнали обліку роботи спецобладнання (стерилізаторів і т.п.), журнали контролю температури автотранспортних засобів, дезінфекції кузова автотранспорту
Графіки	Графік контролю санітарно-гігієнічного стану виробництва (змиви), графік планово-попереджувального ремонту обладнання, записи про зроблений ремонт виробничого обладнання, графік і організація санітарних днів, генеральне прибирання приміщень, графік перевірки контрольно-вимірювального обладнання.
Програми	Програма виробничого контролю, програма роботи зі скляними предметами і пластиком - при використанні у виробництві допоміжного обладнання зі скла та крихкого пластика, програма роботи з дерев'яними предметами і обладнанням - при їх використанні у виробництві
Договори	Договір з проведення ремонтних робіт технічного обладнання, договір по утилізації відходів виробництва, договір на проведення санітарної обробки автотранспорту, договір на проведення метрологічного контролю, договір на проведення робіт з дезінфекції, дезінсекції, дератизації, документ, що підтверджує безпечність води, договір на обслуговування вентиляції, договір про вивезення сміття з території
Процедури	Процедура відбору зразків з випробувань і поводження з ними, акти відбору зразків, процедури належної лабораторної практики, наявність процедур з кризових ситуацій (оперативне виявлення і усунення виявлених недоліків і порушень), процедури оперативного реагування в разі непередбаченої аварійної зупинки обладнання
Протоколи	Протоколи випробувань (за період - не менше півроку) по воді, сировині і допоміжним матеріалам, готовій продукції, змиви з обладнання, тари, рук, спецодягу, контроль повітря
Інша документація	Документація на одержувану сировину, тару та допоміжні матеріали, медичні книжки співробітників, договір на медичне обстеження співробітників, план миття і дезінфекції виробничих цехів із зазначенням періодичності обробки виробничих конструкцій, перелік дезінфікуючих і миючих засобів (інструкції по застосуванню, сертифікати відповідності, правила особистої і професійної гігієни, графік проведення медичних оглядів із зазначенням відповідальних осіб, робочі інструкції для кожного робочого місця

Крім щоденного підтримуючого прибирання необхідно проводити і процедури професійного клінінгу щомісяця (санітарний день, генеральне прибирання з дезінфікуючими засобами). У таблиці 2.12 наведені види клінінгу, які будуть застосовуватись у проектованому закладі.

Таблиця 2.12

Види та характеристика клінінгу в ресторані «TAN»

Види клінінгу	Назва приміщення	Термін виконання	Характер робіт
<i>До введення ЗРГ в дію</i>			
Після будівництва ЗРГ	Всі приміщення ЗРГ	До відкриття ЗРГ	- Прибирання та вивезення великогабаритного будівельного сміття, пилу зі стелі, стін, плінтусів методом сухого вакуумного очищення; - Миття вікон, віконних рам, підвіконь; очищення та миття підвіконь, вологе прибирання підлоги, чищення кахельної плитки та швів; - Видалення зайвих залишків клею, фарби, скотчу, цементу на плитці, вікнах; - Видалення пилу з труб, батарей, з дверних блоків, наличників і фурнітури; - Чищення та полірування дзеркальних і скляних та інших поверхонь, протирання люстр, бра - Знепилювання вбудованих меблів
Клінінг прилеглої до ЗРГ території	Прилегла територія до ЗРГ та його господарських будівель	До відкриття ЗРГ	- Прибирання сміття після ремонту з використанням ручного устаткування; - Чищення вуличних попільниць та урн для сміття, планування ландшафтного дизайну та створення клумб і газонів. - Поливання прилеглої території два рази на день, стрижка газонів, кущів, підмітання; - Прибирання снігу, посипання доріжок.
<i>Після введення ЗРГ в дію</i>			
Щоденний клінінг	Складські приміщення	Кожен день вранці	- Збирання сміття; - Миття підлоги, видалення пилу та павутиння; - Миття входних груп приміщень.
	Виробничі приміщення	Кожного ранку та вечора	- Вологе прибирання; - Видалення пилу, жиру, миття поверхонь, столів, - Миття холодильників;
	Зали ЗРГ	3 рази на день	- Сухе та вологе прибирання, видалення пилу; - Миття вітрин, чищення санітарних вузлів.
Генеральний клінінг	Складські приміщення	1 раз на місяць	- Хімічне та машинне чищення всіх поверхонь, килимових покриттів і м'яких поверхонь; - Видалення пилу і забруднень з верхніх частин перегородок, вентиляції, вікон, фасадів; - Миття та полірування скляних поверхонь; - Чищення раковин, сантехніки, унітазів; - Протирання пилу з усіх поверхонь, миття вітрин
	Виробничі приміщення		
	Зали ЗРГ		

Професійні процедури по клінінгу включають в себе, в першу чергу, дезінфекцію з метою видалення органічних забруднень: обробка обладнання, інвентарю; обробка шаф, стелажів, місць зберігання продуктів; обробка стін, підлоги і чищення важкодоступних місць спеціальною технікою.

РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

Основними операційними доходами ресторану «TAN» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Товарообіг ресторану складатиметься з:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних (купівельних) товарів.

Відповідно до вимог Закону України «Про ціни та ціноутворення» від 24.06.2015 р. № 5007-17 для проектного ресторану «TAN» обираємо націнку на рівні 150% [2]. Планування обсягу операційних доходів у розрахунку на рік здійснюється шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи у періоді (350 робочих днів). Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів ресторану «TAN» здійснено у табл. 3.1 [26].

Таблиця 3.1

Плановий обсяг реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторану «TAN»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис.грн	Кількість страв	Сума, тис.грн.
<i>1. Продукція власного виробництва</i>	<i>1390</i>		92,8	41700	2785,1
Фірмові страви	86	91,00	7,8	2580	234,8
Холодні закуски	458	74,00	33,9	13740	1016,8
Гарячі закуски	143	86,00	12,3	4290	368,9
Супи	51	28,00	1,4	1530	42,8
Основні гарячі страви	286	100,00	28,6	8580	858,0
Гарніри	57	31,00	1,8	1710	53,0
Солодкі страви	86	33,00	2,8	2580	85,1
Чай	86	17,00	1,5	2580	43,9
Кава	57	19,00	1,1	1710	32,5
Соки-фреш	34	24,00	0,8	1020	24,5
Напої власного виробництва	46	18,00	0,8	1380	24,8
<i>2. Закупні товари</i>	<i>211</i>		8,2	6330	245,1
Мінеральні води	11	16,00	0,2	330	5,3
Фруктові води	23	18,00	0,4	690	12,4
Пиво	58	38,00	2,2	1740	66,1

Продовження таблиці 3.1

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис.грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн.
Горілка, коньяк, віскі	90	42,00	3,8	2700	113,4
Вино, шампанське	29	55,00	1,6	870	47,9
Разом	1601		101,0	48030,0	3030,2

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та купівельних товарів проектного ресторану «TAN» узагальнюємо у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів ресторану «TAN»

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
Продукція власного виробництва	2785,1	33421,7
Купівельні товари	245,1	2940,8
Плановий роздрібний товарообіг	3030,2	36362,5

Основні засоби

На баланс підприємства основні фонди зараховуються за первісною вартістю. Вартість придбання основних засобів досліджується на етапі обґрунтування проекту. Джерелом інформації слугують прайс-листи підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів ресторанного господарства. Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів ресторану «TAN» проводимо в таблиці 3.3 [26].

Таблиця 3.3

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	17653,3	20	882,7
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	3530,7	5	706,1
3. Інші	882,7	4	220,7
Разом	22066,7		1809,5

Персонал та оплата праці

На підставі опису посад та схем посадових окладів складається штатний розпис з перерахуванням усіх посад, кількості працюючих на даній посаді і їх затверджених місячних окладів, компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок, річної суми фонду оплати праці [1]. Планування чисельності персоналу ресторану «TAN» здійснюється за такими категоріями:

- адміністративний персонал;
- виробничий персонал;
- допоміжний персонал.

Розробку плану з праці у ресторані китайської кухні «TAN» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються зводимо у додаток К.

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премій для працівників та база їх нарахування, відповідно до обраної системи оплати праці. Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану «TAN» проводимо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування преміального фонду ресторану «TAN» на плановий 2021 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис. грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	84,9	15	12,7
Виробничий персоналу	201,3	20	40,3
Допоміжний персонал	36,4	10	3,6
Разом	322,6		56,6

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом. Розрахунок планового фонду оплати праці ресторану «TAN» на 2021 рік наведено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Фонд оплати праці ресторану «TAN» на 2021 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	322,6
Місячний фонд додаткової заробітної плати	56,6
Разом місячний фонд оплати праці	379,2
Річний фонд основної заробітної плати	3871,0
Річний фонд додаткової заробітної плати	679,6
Разом річний фонд оплати праці	4550,5

Узагальнений план з праці для ресторану «TAN» проводимо у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

План з праці ресторану «TAN» на 2021 рік

Показники	На 2021 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	38
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	6
- основний операційний персонал, осіб	26
- допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	3871,0
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1018,6
- основний операційний персонал, тис. грн	2415,6
- допоміжний персонал, тис. грн	436,8
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	679,6
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	4550,5
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85
– додаткова заробітна плата, %	15

Загальна кількість працівників у ресторані «TAN» склала 38 осіб, при цьому фонд оплати праці на рік – 4550,5 тис. грн.

Поточні витрати

Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції. Проектуючи ресторан «TAN» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються [26].

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «TAN» на 2021 рік проводимо у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Собівартість реалізованої продукції ресторану «TAN»

Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	33421,7	150	20053,0	13368,7
Закупні товари	2940,8	150	1764,5	1176,3
Разом	36362,5			14545,0

Стаття 2. Витрати на оплату праці складають 4550,5 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок розраховано у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Відрахування на соціальні заходи ресторану на плановий 2021 рік

Назва фонду до якого здійснюється відрахування	Ставка збору, % до ФОП	Сума відрахувань, тис. грн. на рік
Єдиний соціальний внесок	22%	1001,1
Військовий збір	1,5%	68,3
Разом		1069,4

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів склали 1809,5 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів складаються з розрахунку експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію.

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «TAN» наведено у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «TAN»

Витрати	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн
Витрати електроенергії, кВт	36313	2,32	84,2
Витрати на опалення, Гкал	93	1527,29	142,0
Витрати холодної води, м ³	1481	17,34	25,7
Витрати гарячої води, м ³	140	89	12,5
Разом			264,4

Плануємо відрахування до ремонтного фонду в обсязі 1% від роздрібного

товарообороту – 363,6 тис. грн.

Разом по статті – 628,0 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік наводимо у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Сума зносу спеціального одягу ресторану «TAN» на 2021 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	6	1	1400	8,4
Виробничий персонал	32	2	1000	64,0
Разом				72,4

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану «TAN» на 2021 рік розрахована у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	80	3	240	45,0	10,8
Столові набори	80	2	160	110,0	17,6
Скляний посуд	80	3	240	60,0	14,4
Металеві набори	80	1	80	150,0	12,0
Разом					54,8

Разом по статті – 127,2 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануємо.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 8600 грн.; ліцензія на алкогольні напої – 8000 грн на рік; збір за

провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 7200 грн. Разом по статті – 23,8 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 18,2 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції не плануються, оскільки для доставки продуктів та необхідного інвентарю будуть залучені компанії-постачальники з власним автотранспортом.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції 4,4 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати:

- витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7% від собівартості реалізованої продукції – 1018,2 тис. грн.;
- витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від доходу від реалізації – 363,6 тис. грн.

Загальні витрати за статтею склали 1381,8 тис. грн.

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю не планується, оскільки проєктований ресторан не передбачає брати кредитні засоби в банківських установах.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності проєктованого ресторану «TAN» на 80 місць (додаток Л).

Поточні витрати ресторану «TAN» на плановий рік склали 24157,8 тис. грн., з них умовно-змінні витрати - 14563,2 тис. грн., умовно-постійні витрати - 9594,6 тис. грн.

Прибутки

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» проєктованого ресторану є маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості.

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності проєктованого ресторану «TAN» на 80 місць на плановий 2021 рік проводимо у таблиці 3.12 [13].

Таблиця 3.12

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

Показники	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ, тис. грн.	29090,0
2. Рівень націнки ЗРГ, %	150
3. Змінні витрати, у тому числі	14563,2
3.1. Собівартість продукції ЗРГ, тис. грн.	14545,0
3.2. Інші змінні витрати, тис. грн.	18,2
4. Маржинальний прибуток, тис. грн.	14526,8
5. Постійні витрати, тис. грн.	9594,6
6. Чистий прибуток, тис. грн.	4932,2
7. Рівень змінних витрат, %	50,1
8. Точка беззбитковості, тис. грн.	9600,6
9. Маржинальний запас стійкості, %	203,0
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	13,6

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проєктований ресторан «TAN» досяг точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Планування основних результатів діяльності ресторану «TAN» на 2021 рік проводимо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності ресторану «TAN»

Показники	Разом за рік, тис. грн.
Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	29090,0
Собівартість реалізованої продукції	14545,0
Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	9612,8
Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	4932,2
Фінансові витрати	-
Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	4932,2
Податок на прибуток	887,8
Чистий прибуток – можливий	4044,4
Рентабельність операційної діяльності, %	13,9
Чистий прибуток – цільовий	3781,7
Чистий прибуток – плановий	4044,4

Проаналізувавши результати розрахунку в таблиці, можна зробити висновок, що поріг беззбитковості досягнуто, тобто можна здійснювати подальші розрахунки.

Беремо до уваги, що податок на прибуток на 2020 рік складає 18%.

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу ресторанного господарства

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення підприємства передбачає оцінку можливого прибутку та його зіставлення з необхідним обсягом.

Для визначення ефективності діяльності розраховано відносні показники рентабельності реалізації послуг і продукції ресторанного господарства в цілому на рік, оцінено достатність обсягів отриманих доходів і прибутків [16].

Розрахунок показників рентабельності ресторану «TAN» наведений в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Розрахунок основних показників діяльності ресторану «TAN»

Назва показника	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (P_{PI} , %)	$P_{PI} = \frac{4044,4}{36362,5} * 100 = 13,9\%$
Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	$P_{PI} = \frac{4044,4}{24157,8} * 100 = 16,7\%$
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	$P_{ОВ} = \frac{4044,4}{22066,7} * 100 = 18,3\%$

Таким чином, в таблиці 3.14 видно, що розрахунки рентабельності проектового ресторану мають додатні значення.

Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші роки. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту – 1809,5 тис. грн., скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом п'яти років приймаємо на рівні 8%, рівень рентабельності складає 13%.

Планові показники діяльності ресторану «TAN» на перші п'ять років розраховано у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

**Планування основних результатів діяльності ресторану «TAN»
на перші п'ять років**

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.	Сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту, %	Тис. грн.	Рівень рентабельності, %		
1-й рік	36362,5	8	4044,4	13	1809,5	5853,9
2-й рік	39271,5	8	5105,3	13	1719,0	6824,3
3-й рік	42413,2	8	5513,7	13	1633,0	7146,8
4-й рік	45806,3	8	5954,8	13	1551,4	7506,2
5-й рік	49470,8	8	6431,2	13	1473,8	7905,0
Разом	213324,4		27049,5		8186,7	35236,2

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками: чистий приведений дохід; індекс доходності; індекс рентабельності; період окупності. Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту ресторану «TAN» представлено в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, тис. грн.	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, тис. грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис. грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис. грн.	Чистий приведений дохід, тис. грн.
1	22066,7	5853,9	5853,9	5470,9	
2		6824,3	12678,2	11848,8	
3		7146,8	19825,0	18528,0	
4		7506,2	27331,2	25543,2	
5		7905,0	35236,2	32931,0	
Разом	22066,7	35236,2		34209,9	12143,2

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації проекту становив 12143,2 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом [26]:

$$ID = \frac{35236,2}{22066,7} = 1,55$$

Індекс доходності дорівнює 1,55, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення на 55%.

Індекс рентабельності інвестиційного проекту складає [26]:

$$ЧП = 27049,5 / 5 = 5409,9 \text{ тис. грн.}$$

$$IP = \frac{5409,9}{22066,7} * 100 = 24,5 \%$$

Рентабельність інвестиційного проекту дорівнює 24,5%.

Показник періоду окупності визначається статистичним методом, розрахунок приводимо нижче [26]:

$$ПО = \frac{22066,7}{34209,9 / 5} = 3,2 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого проекту ресторану «TAN» на 80 місць становить 3,2 роки. Розроблений проект дозволяє створити створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

3.2. Розвиток проекту

У сучасних умовах функціонування використання інтернету дуже важливе при просуванні закладів ресторанного господарства. У зв'язку з цим для завоювання більшої кількості відвідувачів та розширення господарської діяльності для ресторану «TAN» плануємо розробити власний мобільний додаток, так як зараз все більша кількість людей використовують для доступу в інтернет свої смартфони.

За даними компанії Арканіт по розробленню мобільних додатків для закладів ресторанного господарства кількість замовлень після запровадження їх у

підприємствах харчування зростає (табл. 3.17).

Таблиця 3.17

Статистика ефективності мобільного додатка

Тип закладу ресторанного господарства	Відвідуваність сайту (в місяць)	Встановлення додатка	Замовлення за рахунок додатка
Ресторан швидкого харчування	3820	520	1100
Мережа ресторанів	7847	864	627
Кав'ярня	2591	347	312

При цьому мобільний додаток має велику кількість переваг і можливостей для відвідувачів, серед яких особливо варто відзначити:

- можливість забронювати столик - за допомогою мобільного додатку гість завжди може забронювати столик в ресторані;
- економію часу під час оформлення замовлення;
- поліпшення роботи обслуговуючого персоналу
- перегляд меню, ознайомлення з інгредієнтами та фото страви;
- оплата онлайн - за допомогою банківської картки або смартфона;
- додаткові функції - публікація відгуків, виклик офіціанта, участь в маркетингових програмах ресторану (карта лояльності з бонусами або знижкою прямо в додатку).

Для автоматизації ресторану «TAN» буде використано програму Jowi – це для програма автоматизації кафе, ресторанів і барів. Додаток дозволяє здійснювати повний контроль над аккаунтом клієнта усередині ресторанної системи.

Для зручності у користуванні мобільним додатком, кожен гість ресторану «TAN» зможе скачати його безкоштовно з платформи Apple App Store и Google Play.

Як бачимо, мобільний додаток для проектованого ресторану «TAN» має підвищити впізнаваність бренду, покращити процес обслуговування та підняти імідж бренду в очах споживача.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У рамках написання бізнес-проекту було проведено PEST аналізу зовнішнього середовища проектованого ресторану. Дані якого свідчили про сприятливу ситуацію, яка склалась на ринку ресторанного господарства м. Києва. Для визначення майбутньої локації ресторану формату «chinese cuisene» проаналізовано підприємства харчування з кулінарним спрямуванням на китайську кухню. Переважна кількість закладів-конкурентів зосереджена у центральній частині столиці, а саме у Шевченківському та Печерському районах. Зважаючи на це, місцем для проектування ресторану обираємо Голосіївський район, проспект Академіка Глушкова, 3-А.

Потенційними споживачів майбутнього ресторану формату «chinese cuisene» буде молодь та люди середнього віку: від 18 до 49 років з середнім достатком.

Для позиціонування проектованого підприємства харчування з Китаєм та китайською культурою обрано назву підприємства «TAN», в честь великої династії Тан. Розроблено фірмовий слоган, який звучить так: «Смак справжньої китайської кухні можна відчутти саме у нас».

У ресторані «TAN» плануємо два зали - на 60 та 20 місць, літній майданчик, який працюватиме у літній період.

Сформовано дизайн ресторану «TAN», який виконано у східному стилі. Інтер'єр прикрашатимуть великий акваріум з рибками, автентичні предмети декору епохи династії Тан, рідкісний кришталь.

Проектований ресторан «TAN» вирішено оформити у вигляді товариства з обмеженою відповідальністю. Розроблено організаційну план закладу, який вирішено оформити за лінійною структурою.

Проектований заклад ресторанного господарства пропонує всім бажаючим познайомитись з стравами справжньої китайської кухні в меню представлено: водорості Хіяші з горіховим соусом, фреш роли з креветкою, тофу гриль з міксом

азіатської зелені, суп Том-Ям, м'ясо суп класичний, лосось теппан-які, свинина Гун-Бао, телятина по-Сичуанськи, качка по-пекінськи.

Спрогнозовано добову динаміку попиту ресторану «TAN», оборотність місця за день склала 3,6 рази. Визначено виробничу програму закладу, на основі якої підібрано устаткування складських приміщень та виробничих цехів.

Обґрунтовано площі торгівельних приміщень для відвідувачів закладу, їх площа склала 228 м². Визначено необхідну кількість обслуговуючого персоналу, яка склала 18 осіб на дві зміни.

У діяльність ресторану «TAN» планується впровадити систему ХАССП, за рахунок якої проводиться контроль за якістю продукції на кожній із стадій виробництва, починаючи з отримання сировини і закінчуючи реалізацією готової продукції.

Загальна кількість працівників у ресторані «TAN» склала 38 осіб, при цьому фонд оплати праці на рік – 4550,5 тис. грн.

Визначено необоротні активи, основні фонди проектного ресторану «TAN». Розраховано основні економічні показники діяльності закладу ресторанного господарства:

- роздрібний товарооборот – 36362,5 тис. грн.;
- амортизаційні відрахування – 1809,5 тис. грн.;
- поточні витрати - 24157,8 тис. грн.;
- чистий річний дохід – 4044,4 тис. грн.;
- рівень рентабельності – 13,9%.

Період окупності розробленого бізнес-проекту ресторану «TAN» становить 3,2 роки, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат.

Отже, можна зробити висновок, що будівництво ресторану «TAN» на 80 місць у Голосіївському районі міста Києва за своєю концептуальністю має право на існування і перспективи для майбутнього розвитку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закону України від 07.06.2018 №2189-VIII
6. Про інноваційну діяльність : Закон України від 4 липня 2002 року № 40-IV. База даних «Законодавство України».
7. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
8. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
11. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. - 205 с.
12. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.
13. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2018. № 2. С. 93–102
14. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848 с.

15. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с
16. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
17. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
18. Міждисциплінарний словник з менеджменту: навч. посіб. // за ред.. Д.М.Черваньова, О.І. Жилінської. – К.: Нічлава, 2011. – 624 с.
19. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфімцева, А. М. Слободяник. – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.
20. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
22. Організація послуг харчування: підручник /А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
23. Павленко А.Ф., Войчак А.В.Маркетинг.Підручник. – К.КНЕУ, 2003. – 246 с.
24. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2003. – 304 с.
25. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: за ред. А.А.Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2012. – 307 с.

26. П'ятницька Г. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. - Київ : КондорВиробництво, 2013. - 250 с.

27. П'ятницька Г. Т., Григоренко О. М., Найдюк В. С. Інновації у розвитку підприємств ресторанного господарства: міжнародні тренди та українські реалії в умовах домінування ринкових загроз. Підприємництво і торгівля: зб. наук. пр. Львів: Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту. 2017. Вип. 21. С. 119—128.

28. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.

29. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.

30. Цирульнікова В.В. Ресторанна справа: Курс лекцій для студ. напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч.- К.: НУХТ, 2013.-186 с.

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

32. Аналіз ринку громадського харчування Києва [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-obshchestvennogo-pitaniya-kieva-2019-god>

33. Заклади ресторанного господарства Києва [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tomato.ua/kiev>

34. Голосіївський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>

35. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>

36. Китайський стиль в інтер'єрі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://samdizajner.com.ua/kitajskij-stil-2.html>

37. Любимые китайские рестораны киевлян [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://kiev.vgorode.ua/news/sobytyia/85808/>

38. Офіційна сторінка Голосіївської районної в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://golos.kyivcity.gov.ua/>

39. Офіційна сторінка Київського міжнародного інституту соціології [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.kiis.com.ua/>

40. Ресторанні технотренди 2020 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://joinposter.com/post/restaurant-tech-trends>

41. Система аналізу ризиків і критичних контрольних точок HACCP [Електронний ресурс] / Режим доступу: http://www.milkiland.nl/upload/pdf/laws/ua/Instruktsiya_HACCP.pdf

42. Степова С. В., Когут А. Л. Доцільність застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.rusnauka.com/3_ANR_2014/ Informatica/3_153623.doc.html](http://www.rusnauka.com/3_ANR_2014/Informatica/3_153623.doc.html).

43. Centur – професійне обладнання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://centur.com.ua/>

44. Generic HACCP Model for Meat and Poultry Products with Secondary Inhibitors, not shelf stable [Electronic resource] / Available at: [http://www.fsis.usda.gov/ index.htm](http://www.fsis.usda.gov/index.htm)

45. Methods of Risk Management of utility company. Ed. Dotor of Economics, Professor. V. Brych. – Ternopil, TNEU, 2014. – 306 p.

46. V. Brych. Modern approaches to improving mechanisms of electric power industry development/ V. Brych, T. Artemchuk // Economics, Entrepreneurship, Management, Lviv Polytechnic National University. – 2016. – №1. – P.1–5.

ДОДАТКИ

ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**КАЧКОВСЬКА К., 2 курс (ОС «магістр») ФРГТБ КНТЕУ,
спеціальність «Харчові технології», спеціалізація «Ресторанні технології та бізнес»**

В статті розглянуто нововведення у сфері ресторанного бізнесу. Досліджено ринок ресторанного господарства столиці та його структуру. Охарактеризовано інноваційні методи обслуговування, що пропонуються в сучасних закладах ресторанного господарства. Встановлено, що інновації виступають в якості стимулу для подальшого розвитку та роботи закладів ресторанного господарства, дають їм змогу досягти конкурентних переваг під час ведення діяльності.

Ключові слова: ресторанний бізнес, відвідувачі, інновації, методи обслуговування, електронне меню, QR-код.

The article discusses innovations in the restaurant business. The capital's restaurant market and its structure have been investigated. The innovative service methods offered in modern restaurants are characterized. Innovations have been found to serve as an impetus for the further development and operation of restaurant establishments, enabling them to achieve competitive advantages while operating.

Keywords: restaurant business, visitors, innovations, service methods, e-MenuBoard, QR code.

Постановка проблеми. Ресторанний бізнес відіграє значну роль у сучасній індустрії туризму та економіки. З кожним роком попит споживачів на заклади харчування збільшується, тому, в провідних країнах світу на розвиток та вдосконалення діяльності ресторанного господарства приділяється значна увага [1].

Відвідувачі приходять до ресторанів не тільки для того, щоб скуштувати вишукані страви, але водночас відпочити, поспілкуватися — отримати духовне й естетичне задоволення. Тому кожен ресторатор, щоб залучити якнайбільше гостей намагається підвищити рівень якості обслуговування. З цією метою особливе значення приділяється інноваціям, які привертають до себе увагу клієнтів завдяки неординарності пропозицій та загалом підвищують імідж закладу.

Тому для підвищення рівня конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства, повинні постійно вводити інновації, щоб залишатись провідними у своєму сегменті та бути на два кроки попереду конкурентів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженням та введенню інноваційних технологій в сферу ресторанного бізнесу присвячені роботи таких науковців і фахівців: І.Акулич, В. Архипової, О. Головка, В. Карсекіна, Л. Нечаюк, Т. Литвиненко, Н.П'ятницької, О.Шаповалової, О. Терензіо та ін. Однак залишаються недостатньо вивченими можливості використання інноваційних методів обслуговування у роботі закладів ресторанного господарства

Мета статті - проаналізувати сучасну ситуацію використання інноваційних методів обслуговування для підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства в Україні.

Виклад основного матеріалу. Ринок ресторанних послуг являється одним із найдинамічніших ринків в Україні. Він відзначається високим рівнем чутливості до змін економічної ситуації, а також соціальних зрушень. Останнім часом він намагається активно відновитися після наслідків політичної та економічної кризи 2014–2015 рр.

Щороку в Києві відкривається дедалі більше закладів ресторанного господарства, що викликано насамперед зростаючою потребою людей у харчуванні та якісному проведенні

дозвілля. Компанією «Pro-Consulting» було проведено дослідження ринку ресторанного господарства столиці за 2013-2018 роки [4]. Дані по кількості підприємств харчування проаналізовано та зведено у рис. 1.

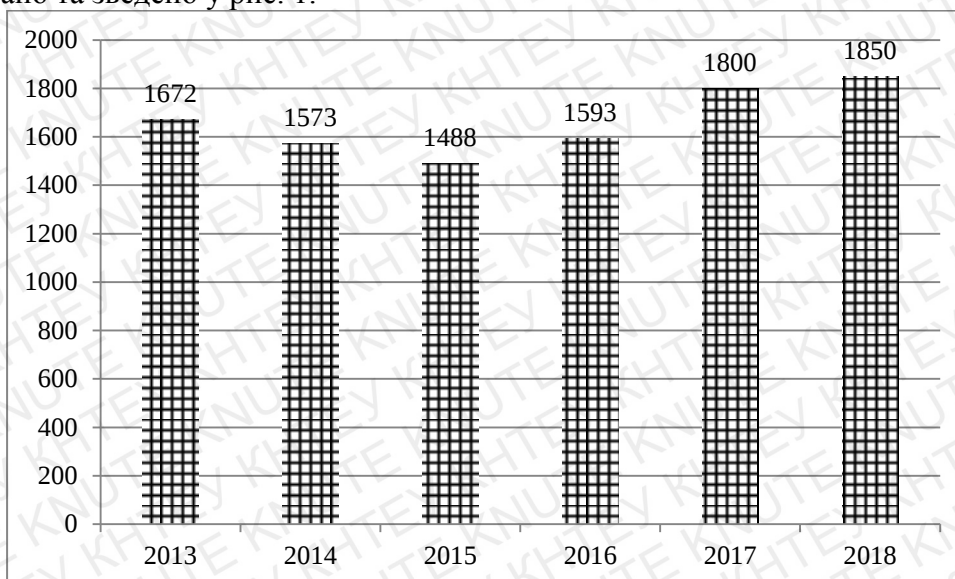


Рис. 1. Кількість закладів ресторанного господарства м. Києва за 2013-2018 роки

Ринок ресторанного господарства Києва в 2018 році вийшов на докризовий рівень, за рахунок початку роботи близько 215 нових ресторанів, тоді як в 2017 році відкрилося тільки 150 закладів, а в 2016-му - 135. Відкриваються в основному заклади середнього сегмента, які є найбільш затребуваними, а також кав'ярні, бари, монопродуктові підприємства. Основними проблемами ринку ресторанного господарства столиці є:

- високі орендні ставки на приміщення під ресторани, зокрема в центрі міста, або інших часто відвідуваних локаціях;
- недостатньо високий рівень платоспроможності основної маси населення, кияни готові платити за середній чек не більш 200 гривень за вечір.

Проаналізуємо структуру ринку ресторанних послуг міста Києва, дані узагальнюємо на рис. 2.

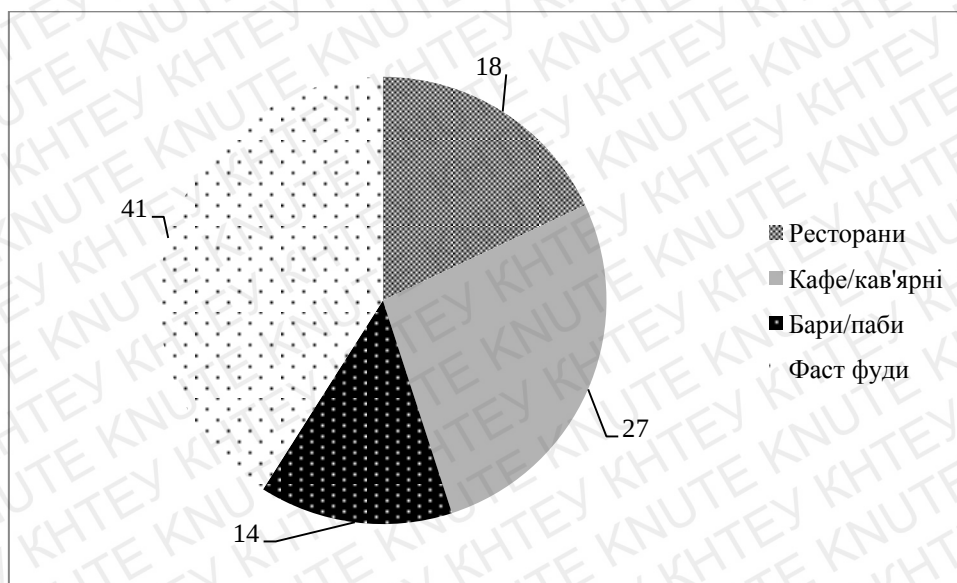


Рис. 2. Структура ринку ресторанного господарства міста Києва

З рис. 2 бачимо, що на ринку ресторанних послуг переважають такі типи підприємств харчування, як фаст-фуд та кафе, що пов'язано з їх ціновою політикою. Широкої популярності

набирають заклади ресторанного господарства з паназіатською кухнею (в'єтнамською, корейською та іншими), а також підприємства з недорогими морепродуктами.

Також однією з провідних тенденцій є застосування інновацій в діяльності закладів ресторанного господарства. В Законі України «Про інноваційну діяльність» термін «інновації» трактується як новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоздатні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери [2].

Термін «інновація» до наукового обігу увів Йозеф Шумпетер на початку XX ст. в своїй роботі «The Theory of Economic Development» [3]. Цей термін в буквальному перекладі означає «втілення наукового відкриття, технічного винаходу в новій технології або новому виді виробу».

У сучасній термінології під терміном «ресторанне господарство» розуміють «вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг із задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього». Економічно доцільним та ефективним є впровадження інновацій в ресторанному бізнесі за умови, якщо вони приносять закладу додаткові доходи, забезпечують конкурентоспроможність, підвищують частку ринку, знижують витрати, удосконалюють процес обслуговування та підвищують ефективність.

На рис. 3 узагальнено інновації, які застосовуються в закладах ресторанного господарства, їх умовно можна поділити на чотири підвиди [5].



Рис. 3. Інновації, які застосовуються в закладах ресторанного господарства

Перераховані інноваційні напрямки розвитку ресторанного бізнесу найкраще застосовувати в комплексі, адже це дасть можливість ефективно розробляти та впроваджувати

нововедення, що в свою чергу підвищить якість наданих послуг, збільшить результативність господарської діяльності та створить конкурентні переваги на ринку.

Розглянемо види інновацій, що розробляються і застосовуються в закладах ресторанного господарства.

Для ресторанів розроблено значну кількість програмного забезпечення, комп'ютерних програм та мобільних додатків. Всі вони дозволяють оптимізувати процеси обслуговування, пришвидшити хід інформації від гостя до кухні і бару, автоматизувати облік та розрахунки. Найбільш популярними автоматизованими системами управління підприємствами харчування можна вважати програмні комплекси «Fidello F&B», «Micros», «Парус-Ресторан», «SERVIO» та «R-keeper» [6].

Електронне меню дозволяє збільшити обсяг продажів за рахунок більш яскравого інтерактивного переліку страв, з потенційною можливістю автоматизованого підбору страв за побажаннями клієнта. Значний потенціал у цьому винаході є і для фільтрації позицій меню за інгредієнтами – наприклад, гість із алергією на деякі інгредієнти може відфільтрувати страви, виключивши всі, що містять алерген [7].

Каліфорнійський ресторан «Catch» використовує iPad в якості електронної карти вин, яка не тільки дозволяє вибрати вино по різних параметрах (рік, букет, регіон, ціна і інше), але і дає поради по поєднанню цього з стравами місцевої кухні.

У Токіо працює кафе, де замовлення гостям разносять роботи-офіціанти, а керують ними дистанційно люди з обмеженими фізичними можливостями. Подібним проектом розробники хочуть вирішити відразу кілька проблем: забезпечити працівниками громадські заклади, підвищити їх привабливість для туристів, допомогти в соціалізації людям з обмеженими фізичними можливостями та дати їм роботу.

Ресторан «NRA Show» в Чикаго для обслуговування своїх гостей впровадив обслуговування за допомогою роботів Penny 2 (Bear Robotics) [7]. Його перевагами є можливість рухатися по вузьких коридорах, орієнтуватися в натовпі, доставляти їжу і забирати брудний посуд. У робота-офіціанта вбудований планшет, за допомогою якого він може приймати замовлення і спілкуватися з гостями.

Мережа ресторанів «Timbre» у Сінгапурі замінила офіціантів літаючими дронами, які разносять замовлення. За рахунок введення такої інновації скоротився час обслуговування гостей, а також збільшилась кількість відвідувачів закладу, які хочуть подивитись на літаючих безпілотників [8].

Інноваційні методи обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства за рахунок роботів та дронів представлені на рис. 4.



Рис. 4. Інноваційні методи обслуговування відвідувачів

Особливої уваги заслуговує винахід QR-коду – двовимірного штрих-коду, що відкрив нові необмежені можливості для on-line взаємодії компаній і споживачів. Все більше ресторанів використовують цю технологію, щоб гість міг оплатити замовлення за допомогою смартфона.

Для цього просто необхідно відсканувати QR-код на рахунку через мобільний додаток, після чого сума автоматично спишеться з карти [9]. Такий спосіб оплати дає можливість економити час, адже процес розрахунку займає всього кілька кліків.

Сам QR-код може містити різну інформацію: меню, умови доставки, історію ресторану або дані персональних карт лояльності. За допомогою коду також можна створити замітку в календарі з акцією або заходом, який буде в закладі, або можна просто перенаправити відвідувача на сторінку відгуків.

А за допомогою додатка «Poster», гості можуть викликати офіціанта або запросити рахунок після сканування QR-коду, який розміщений на стікері у меню або на спеціальній табличці на столі. Полегшити процес організації роботи підприємства ресторанного господарства, зробити його більш зрозумілим і ненав'язливим дозволяє технологія LED оповіщення. Вона дає змогу своєчасно оповіщати персонал підприємства про виконані завдання, наприклад, готовність страви, готовність до використання посуду, тощо. При цьому світлове освітлення розташовується в ресторанному закладі таким чином, щоб не вторгатися в атмосферу залу, як це відбувається при використанні звукового оповіщення.

Всі перераховані види інновацій демонструють, як впровадження нових методів обслуговування впливає на роботу ресторану, дозволяє отримати додатковий прибуток та привернути увагу більшої кількості відвідувачів.

Висновки. За результатами проведеного дослідження встановлено, що ресторанний бізнес в столиці сьогодні динамічно розвивається та є досить привабливим. Однак, зважаючи на достатньо високу конкуренцію на ринку, рестораторам потрібно запроваджувати інноваційні методи обслуговування з метою підвищення конкурентних переваг, утримання та розширення клієнтської бази шляхом підтримки довіри і зацікавленості у конкретному закладі. На основі узагальнення проведеного теоретичного дослідження запропоновано найбільш перспективні методи обслуговування, серед них: автоматизація підприємства, електронне меню та винна карта, роботи-офіціанти та використання QR-коду.

Список використаної літератури

1. П'ятницька Г. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. - Київ : КондорВиробництво, 2013. - 250 с.
2. Про інноваційну діяльність : Закон України від 4 липня 2002 року № 40-IV. База даних «Законодавство України». URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 12.09.2019).
3. Міждисциплінарний словник з менеджменту: навч. посіб. // за ред. Д.М.Черваньова, О.І. Жилінської. – К.: Нічлава, 2011. – 624 с.
4. Аналіз ринку громадського харчування Києва [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-kieva-2019-god>
5. П'ятницька Г. Т., Григоренко О. М., Найдюк В. С. Інновації у розвитку підприємств ресторанного господарства: міжнародні тренди та українські реалії в умовах домінування ринкових загроз. Підприємництво і торгівля: зб. наук. пр. Львів: Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту. 2017. Вип. 21. С. 119—128.
6. Степова С. В., Когут А. Л. Доцільність застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.rusnauka.com/3_ANR_2014/Informatica/3_153623.doc.html.
7. Ресторанні технотренди 2020 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://joinposter.com/post/restaurant-tech-trends>
8. Літаючі офіціанти в ресторанах Сінгапуру [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://arttravelblog.ru/interesnoe/letayushhie-oficianty-v-restoranax-singapura.html>
9. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2018. № 2. С. 93–102

Робота виконана під науковим керівництвом к.е.н., доц. Міски В.Г.

Меню китайської кухні ресторану «ТАН»

Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви	
Салат з рисової вермішелі з маринованим м'ясом куриці, цибулею та імбиром	160
Соте з мідії «Дзяндзу» (приготовлене на теппані)	120
Маїсовий суп з креветками	250
Телятина по-Сичуанськи	150
Дімсами з бананом та фісташками	110
Печиво з передбаченнями	90
Холодні страви і закуски	
Креветочні чіпси	100
Фреш роли з креветкою	150
Салат з вугрем (вугор копчений, листя салату, огірок, листя салату, редька, соєвий соус)	190
Салат з маринованого філе лосося і авокадо під соусом	180
Салат із спаржі з креветками та овочами	180
Зелений овочевий салат з теплою маринованою телятиною	180
Салат з хрусткою качкою та грейпфрутом	180
Соеві паростки з куркою	100
Баклажани з соєвим соусом	140
Салат з рисовою вермішеллю та овочами	160
Водорості Хіяші з горіховим соусом	150/30
Біті огірки по-китайськи	130
М'ясне асорті по-гонконгськи (копчені вушка, яловичина маринована, язик)	60/60/60
Спрінг роли з качкою	150
Свинячий язик під соєвим соусом	120/15
Свинячі вуха з гострим соусом	100/30
Тофу зі шпинатом під соусом Кабаякі (приготовлений на теппані)	110/30
Гарячі закуски	
Лосось обсмажений в клярі під креветочним соусом	100/30
Смажені креветки з соусом васабі	130/20
Бао-бургер з качкою по-пекінськи	150
Смажений брусочками баклажан в часниковому соусі	120/30
Тофу гриль з міксом азійської зелені	80/30
Омлет зі шпинатом (приготовлений на теппані)	140
Супи	
Курячий суп із вонтонами	250
Суп Том-Ям (тигрові креветки, лосось, паста том'ян)	250
Місо-суп класичний (паста місо, дашин, порей, гриби шиї такі, сир тофу, вакаме, водорості)	250
Суп з локшиною та качкою барбекю	250
Крем-суп кукурудзяний	250
Основні гарячі страви	
Сібас в кисло-солодкому соусі	220
Короп по-Сичуанськи	180

Дорадо з овочами в соусі сан-пей <i>(приготовлена на теппані)</i>	190/50
Лосось теппан-які <i>(приготовлений на теппані)</i>	180
Філе сібаса з соусом каррі та локшиною	210
Смажений червоний окунь з перцем	200
Тигрові креветки теппан-які з вершковим соусом	200/40
Яловичина із спаржею та устричним соусом	180/40/20
Телятина під соусом Кімчі <i>(приготовлена на теппані)</i>	170/30
Тушкована баранина з баклажанами	190/40
Свинні ребра барбекю з ягідним соусом	200/40
Свинина в клярі з кунжутом	200
Свинина Гун-Бао <i>(з арахісом, болгарським перцем та спеціями)</i>	170
Курка в кисло-солодкому соусі по-куантонськи	200/30
Качка по-пекінськи <i>(половина)</i>	300
Дімсами в асортименті <i>(з креветкою, качкою, грибами, тофу і шпинатом, куркою і карі)</i>	200
Рис з куркою по-сичуанськи	200
Рис з кімчі та яйцем	210
Гарніри	
Смажена картопля в соусі лаоганма <i>(гострий соус)</i>	200
Овочі вок <i>(баклажани, кабачки, броколі, перець болгарський, кунжут, соєвий соус)</i>	240
Паровий білий рис	200
Удон з креветками	210
Соба з овочами	200
Солодкі страви	
Банан смажений в карамелі	100
Арахіс в карамелі	80
Фрукти в карамелі <i>(яблуко, ананас, банан приготовлені в карамелі)</i>	250
Матча кейк з маракуйєвим соусом	120/30
Гонконгська вафля з кунжутним морозивом і вершково-імбирним соусом	110
Малиновий мус з желе лічі	110
Шоколадний мус з кавовим кремом та абрикосовим конфі	130
Морозиво з фруктами	140
Холодні напої	
Фреші	
Апельсиновий	250
Грейпфрутовий	250
Яблучний	250
Морквяний	250
Безалкогольні напої	
Лимонад класичний	250
Лимонад з базиліком	250
Мінеральна вода «Боржомі» не газована	330
Мінеральна вода «Перьє» не газована	330
Тала вода «Евіан»	330
«Кока-Кола», «Фанта», «Спрайт»	500
Сік «Сандора» в асортименті <i>(апельсиновий, ананасовий,</i>	250

томатний, мультифруктовий, персиковий, вишневий, виноградний, яблучний)	
Гарячі напої	
Чай	
Кімун (чорний чай)	400
Пуер (ферментований чорний чай)	400
Улун (ферментований зелений чай)	400
Лун Цзин (зелений чай)	400
Бі Ло Чунь (зелений чай)	400
Мен Ді Хуан (жовтий чай)	400
Бай Му ань (білий чай)	400
Кава	
Кава еспресо	30
Кава еспресо без кофеїну	60
Кава допіо	100
Кава по-американськи	90
Кава з молоком	160
Капучино	160
Кава Латте	180
Барна карта	
Горілка	
Маотай (китайська рисова горілка)	50/500
«Absolut» класична	50/500
«Finlandia»	50/500
«Nemiroff»	50/500
Ром	
«Варадеро білий»	50/500
«Варадеро Аньеха»	50/500
«Кептан Морган Блек»	50/500
Джин	
«Біфітер Лондон Драй Джин»	50/500
«Гордонс Драй Джин»	50/500
Віскі	
«Дж. Уокер Ред Лейбл»	50/500
«Дж. Уокер Блек Лейбл»	50/500
«Чівас Рігал»	50/500
«Балантайс»	50/500
Коньяк	
Коньяк Хеннесі VSOP	50/500
Коньяк Хеннесі VS	50/500
Коньяк Круазе VS	50/500
Коньяк Годе VSOP	50/500
Закарпатський	50/500
Старий Кахеті 5*	50/500
Текіла	
«Sierra Silver»	50/500
«Sierra Reposado»	50/500
«Sierra Gold»	50/500
Настоянки	
«Jagermeister»	50/700

«Абсент»	50/700
Вина	
«Мицзю» (рисове вино)	100/750
«Фуцзянь» (витримане рисове вино)	100/750
«Шаосин» (із червоного дріжджового рису)	100/750
«Хуадяо Цзю» (із вязкого рису та пшениці)	100/750
«Інкерман Совіньйон Кримський»	100/750
«Інкерман Ріслінг»	100/750
«Золота амфора Франсуаза»	100/750
«Інкерман Каберне Качинське»	100/750
«Золота амфора Кабарне Марсо»	100/750
«Інкерман Таємниця Херсонесу»	100/750
Ігристі вина	
«Bagranioni»	750
«Золота балка»	750
«Grandial»	750
Пиво	
Tsingtao	500
Feilong	500
Harbin	500
Laoshan	500
Оболонь Безалкогольне	500
Оболонь Світле	330/500

Виробнича програма ресторану «ТАН»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, шт.
Фірмові страви - 86		
Салат з рисової вермішелі з маринованим м'ясом куриці, цибулею та імбиром	160	16
Соте з мідії «Дзяндзу» (приготовлене на теппані)	120	12
Маїсовий суп з креветками	250	13
Телятина по-Сичуанськи	150	19
Дімсами з бананом та фісташками	110	11
Печиво з передбаченнями	90	15
Холодні страви і закуски - 458		
Креветочні чіпси	100	25
Фреш роли з креветкою	150	30
Салат з вугрем (вугор копчений, листя салату, огірок, листя салату, редька, соєвий соус)	190	38
Салат з маринованого філе лосося і авокадо під соусом	180	22
Салат із спаржі з креветками та овочами	180	25
Зелений овочевий салат з теплою маринованою телятиною	180	27
Салат з хрусткою качкою та грейпфрутом	180	39
Соєві паростки з куркою	100	22
Баклажани з соєвим соусом	140	24
Салат з рисовою вермішеллю та овочами	160	29
Водорості Хіяші з горіховим соусом	150/30	26
Біті огірки по-китайськи	130	23
М'ясне асорті по-гонконгськи (копчені вушка, яловичина маринована, язик)	60/60/60	39
Спрінг роли з качкою	150	16
Свинячий язик під соєвим соусом	120/15	22
Свинячі вуха з гострим соусом	100/30	28
Тофу зі шпинатом під соусом Кабаякі	110/30	23
Гарячі закуски - 143		
Лосось обсмажений в клярі під креветочним соусом	100/30	31
Смажені креветки з соусом васабі	130/20	27
Бао-бургер з качкою по-пекінськи	150	24
Смажений брусочками баклажан в часниковому соусі	120/30	16
Тофу гриль з міксом азіатської зелені	80/30	25
Омлет зі шпинатом (приготовлений на теппані)	140	20
Супи - 51		
Курячий суп із вонтонами	250	7
Суп Том-Ям (тигрові креветки, лосось, паста том'ян)	250	9
Місо-суп класичний (паста місо, дашин, порей, гриби шиї такі, сир тофу, вакаме, водорості)	250	12
Суп з локшиною та качкою барбекю	250	10
Крем-суп кукурудзяний	250	13
Другі гарячі страви - 286		
Сібас в кисло-солодкому соусі	220	11
Короп по-Сичуанськи	180	19

Дорадо з овочами в соусі сан-пей <i>(приготовлена на теппані)</i>	190/50	15
Лосось теппан-які <i>(приготовлений на теппані)</i>	180	17
Філе сібаса з соусом каррі та локшиною	210	14
Смажений червоний окунь з перцем	200	11
Тигрові креветки теппан-які з вершковим соусом	200/40	13
Яловичина із спаржею та устричним соусом	180/40/20	17
Телятина під соусом Кімчі <i>(приготовлена на теппані)</i>	170/30	20
Тушкована баранина з баклажанами	190/40	12
Свинні ребра барбекю з ягідним соусом	200/40	16
Свинина в клярі з кунжутом	200	23
Свинина Гун-Бао <i>(з арахісом, болгарським перцем та спеціями)</i>	170	19
Курка в кисло-солодкому соусі по-куантонськи	200/30	22
Качка по-пекінськи <i>(половина)</i>	300	14
Дімсами в асортименті <i>(з креветкою, качкою, грибами, тофу і шпинатом, куркою і карі)</i>	200	17
Рис з куркою по-сичуанськи	200	11
Рис з кімчі та яйцем	210	15
Гарніри - 57		
Смажена картопля в соусі лаоганма <i>(гострий соус)</i>	200	11
Овочі вок <i>(баклажани, кабачки, броколі, перець болгарський, кунжут, соєвий соус)</i>	240	13
Паровий білий рис	200	10
Удон з креветками	210	11
Соба з овочами	200	12
Солодкі страви - 86		
Банан смажений в карамелі	100	8
Арахіс в карамелі	80	10
Фрукти в карамелі <i>(яблуко, ананас, банан приготовлені в карамелі)</i>	250	13
Матча кейк з маракуйєвим соусом	120/30	12
Гонконгська вафля з кунжутним морозивом і вершково-імбирним соусом	110	10
Малиновий мус з желе лічі	110	16
Шоколадний мус з кавовим кремом та абрикосовим конфі	130	8
Морозиво з фруктами	140	9

Проектування процесу складування і зберігання продуктів

Тип, марка устаткування	Габаритні розміри, м		Кільк-ть, шт.	Площа під устаткування, м²	Корисна площа приміщення, м²	Загальна площа приміщення м²
	довжина	ширина				
Завантажувальна						
Електрокар РП	1,07	1,07	1	1,15	2,31	14
Візок вантажний ВВ	0,6	0,6	1	0,36		
Ваги платформні СВ-150ПА	1	0,8	1	0,8		
Охолоджувальні камери						
Камера м'ясо-рибна						
Стелаж СТ1	1,5	0,8	1	1,2	2,0	6
Підтоварник ПТ-1А	1	0,8	1	0,8		
Камера молочно-жирових продуктів та гастрономії						
Стелаж СТ1	1,5	0,8	1	1,2	2,0	6
Підтоварник ПТ-1А	1	0,8	1	0,8		
Камера овочів, фруктів та зелені						
Стелаж СТ1	1,5	0,8	1	1,2	2,0	6
Підтоварник ПТ-1А	1	0,8	1	0,8		
Неохолоджувальні комори						
Комора вино-горілчаних виробів						
Стелаж СТ1	1,5	0,8	2	2,4	3,2	9
Підтоварник ПТ-1А	1	0,8	1	0,8		
Комора сипучих продуктів						
Стелаж СТ1	1,5	0,8	2	2,4	3,2	9
Підтоварник ПТ-1А	1	0,8	1	0,8		
Комора і мийна тари, інвентарю						
Ванна мийна 1ВМП	0,6	0,6	1	0,36	2,36	7
Стелаж СТ1	1,5	0,8	1	1,2		
Підтоварник ПТ-1А	1	0,8	1	0,8		
Приміщення комірника						
Стіл офісний ОН-47/1	1,2	0,8	1	0,96	2,04	6
Стілець офісний Декс	0,4	0,4	3	0,48		
Шафа офісна Декс	1,0	0,6	1	0,6		

Розрахунок чисельності працівників

Назва страви	Кількість страв, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу
Фірмові страви - 86			
Салат з рисової вермішелі з маринованим м'ясом куриці, цибулею та імбиром	16	1,2	19
Соте з мідії «Дзяндзу» (приготовлене на теппані)	12	1,5	18
Маїсовий суп з креветками	13	1,5	20
Телятина по-Сичуанськи	19	1,6	30
Дімсами з бананом та фісташками	11	1,4	15
Печиво з передбаченнями	15	1,3	20
Холодні страви і закуски - 458			
Креветочні чіпси	25	1,3	33
Фреш роли з креветкою	30	1,3	39
Салат з вугрем (вугор копчений, листя салату, огірок, листя салату, редька, соєвий соус)	38	1,2	46
Салат з маринованого філе лосося і авокадо під соусом	22	1,2	26
Салат із спаржі з креветками та овочами	25	1,4	35
Зелений овочевий салат з теплою маринованою телятиною	27	1,3	35
Салат з хрусткою качкою та грейпфрутом	39	1,3	51
Соеві паростки з куркою	22	1,3	29
Баклажани з соєвим соусом	24	1,4	34
Салат з рисовою вермішеллю та овочами	29	1,4	41
Водорості Хіяші з горіховим соусом	26	1,2	31
Біті огірки по-китайськи	23	1,3	30
М'ясне асорті по-гонконгськи (копчені вушка, яловичина маринована, язик)	39	1,3	51
Спрінг роли з качкою	16	1,5	24
Свинячий язик під соєвим соусом	22	1,3	29
Свинячі вуха з гострим соусом	28	1,3	36
Тофу зі шпинатом під соусом Кабаякі	23	1,4	32
Гарячі закуски - 143			
Лосось обсмажений в клярі під креветочним соусом	31	1,4	43
Смажені креветки з соусом васабі	27	1,3	35
Бао-бургер з качкою по-пекінськи	24	1,2	29
Смажений брусочками баклажан в часниковому соусі	16	1,2	19
Тофу гриль з міксом азіатської зелені	25	1,4	35
Омлет зі шпинатом (приготовлений на теппані)	20	1,3	26
Супи - 51			
Курячий суп із вонтонами	7	1,4	10
Суп Том-Ям (тигрові креветки, лосось, паста том'ян)	9	1,5	14
Місо-суп класичний (паста місо, дашин, порей, гриби шії такі, сир тофу, вакаме, водорості)	12	1,4	17
Суп з локшиною та качкою барбекю	10	1,4	14
Крем-суп кукурудзяний	13	1,3	17
Другі гарячі страви - 286			
Сібас в кисло-солодкому соусі	11	1,5	17

Короп по-Сичуанськи	19	1,5	29
Дорадо з овочами в соусі сан-пей <i>(приготовлена на теппані)</i>	15	1,5	23
Лосось теппан-які <i>(приготовлений на теппані)</i>	17	1,5	26
Філе сібаса з соусом каррі та локшиною	14	1,6	22
Смажений червоний окунь з перцем	11	1,5	17
Тигрові креветки теппан-які з вершковим соусом	13	1,7	22
Яловичина із спаржею та устричним соусом	17	1,7	29
Телятина під соусом Кімчі <i>(приготовлена на теппані)</i>	20	1,6	32
Тушкована баранина з баклажанами	12	1,6	19
Свинні ребра барбекю з ягідним соусом	16	1,5	24
Свинина в клярі з кунжутом	23	1,5	35
Свинина Гун-Бао <i>(з арахісом, болгарським перцем та спеціями)</i>	19	1,6	30
Курка в кисло-солодкому соусі по-куантонськи	22	1,6	35
Качка по-пекінськи <i>(половина)</i>	14	1,5	21
Дімсами в асортименті <i>(з креветкою, качкою, грибами, тофу і шпинатом, куркою і карі)</i>	17	1,5	26
Рис з куркою по-сичуанськи	11	1,6	18
Рис з кімчі та яйцем	15	1,6	24
Гарніри - 57			
Смажена картопля в соусі лаоганма <i>(гострий соус)</i>	11	1,1	12
Овочі вок <i>(баклажани, кабачки, броколі, перець болгарський, кунжут, соєвий соус)</i>	13	1,1	14
Паровий білий рис	10	1,2	12
Удон з креветками	11	1,1	12
Соба з овочами	12	1,2	14
Солодкі страви - 86			
Банан смажений в карамелі	8	1,1	9
Арахіс в карамелі	10	1,2	12
Фрукти в карамелі <i>(яблуко, ананас, банан приготовлені в карамелі)</i>	13	1,1	14
Матча кейк з маракуйєвим соусом	12	1,2	14
Гонконгська вафля з кунжутним морозивом і вершково-імбирним соусом	10	1,2	12
Малиновий мус з желе лічі	16	1,2	19
Шоколадний мус з кавовим кремом та абрикосовим конфі	8	1,2	10
Морозиво з фруктами	9	1,0	9
Разом			1591

**Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення
технологічного процесу**

Стадії технологічного процесу	Заходи	Група товарів	Засоби	Умови забезпечення	Нормативні документи
Транспортування	Забезпечення умов транспортування Санітарна обробка транспорту	Продовольчі товари	Автомобіль з охолоджувальним кузовом, миючі засоби	Температура зовнішнього середовища	Санітарний паспорт автотранспорту, сертифікат якості, ліцензія на торгівлю спиртними напоями
Приймання продовольчих товарів	Розвантажування, приймання за кількістю і якістю, транспортування до комор	Продовольчі товари	Тара, інвентар, візок	Температура зовнішнього середовища	Щорічно медична книжка; сертифікат якості
Складування	Складування згідно умов зберігання товарів	Продовольчі товари	Тара, інвентар, візок	Камери з температурним режимом від 0 до +8 °C та від +12 до + 25°C	Санітарні норми, сертифікат якості
Відпуск товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення	Відпуск продовольчих товарів по групах та предметів матеріально-технічного забезпечення	Продовольчі товари та предмети матеріально-технічного забезпечення	Тара, спецодяг, інвентар	Температура зовнішнього середовища	Санітарні норми, правила відпуску, медична книжка, сертифікат якості
Виробництво продукції	Виробництво холодних страв, закусок	Холодні страви, закуски	установка, механізм	20-22 °C при 60-40 %,	Санітарні норми та правила, мед.книжка,

				21-23 °C при 60-40 %	технологічні картки, Збірники рецептур
Відпуск готової продукції	Відпуск продукції для реалізації через зали ресторану	Холодні страви, закуси, десерти	Тара, немеханічне устаткування, спецодяг, посуд та набори	Температура виробничих приміщень	Санітарні норми та правила, медична книжка, бракераж, правила відпуску

План з праці для ресторану «ТАН» на 2021 рік

Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плага, грн.	Фонд заробітної плати, місячний, грн.
			категорії	звання	інше		
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>							
Директор	1	24200	600	400		25200	25200
Бухгалтер	1	13700	450	450		14600	14600
Завідувач виробництвом	1	16900	450	450		17800	17800
Хостес	2	8800			300	9100	18200
Комірник	1	8780			300	9080	9080
Всього	6	72380	1500	1300	600	75780	84880
<i>Виробничий персонал</i>							
Кухар	14	9000				9000	126000
Офіціант	10	6100			150	6250	62500
Бармен	2	6400				6400	12800
Всього	26	21500			150	21650	201300
<i>Допоміжний персонал</i>							
Мийник посуду	2	6000				6000	12000
Прибиральник залу	2	6000				6000	12000
Вантажник	2	6000			200	6200	12400
Всього	6	18000			200	18200	36400
Разом по закладу	38	111880	1500	1300	950	115630	322580

Додаток Л

Планування поточних витрат ресторану «TAN» на 2021 рік

№ п.п	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Поділ витрат на умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1.	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	14545,0	ЗВ
Стаття 2.	Витрати на оплату праці.	4550,5	ПВ
Стаття 3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	1069,4	ПВ
Стаття 4.	Амортизаційні відрахування	1809,5	ПВ
Стаття 5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	628,0	ПВ
Стаття 6.	Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	127,2	ПВ
Стаття 7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
Стаття 8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	23,8	ПВ
Стаття 9.	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	18,2	ЗВ
Стаття 10.	Витрати на транспортування	-	ЗВ
Стаття 11.	Витрати на охорону ЗРГ	4,4	ПВ
Стаття 12.	Інші поточні витрати діяльності	1381,8	ПВ
Стаття 13.	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати, у т. ч.	24157,8	
	Умовно змінні витрати	14563,2	
	Умовно постійні витрати	9594,6	