

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

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ на тему:

БІЗНЕС ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ФОРМАТУ «UKRAINE CUISINE» У МІСТІ КИЄВІ

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

Репік
Денис Олександрович

_____ *підпис студента*

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Ткачук Тетяна
Михайлівна

_____ *підпис керівника*

Науковий консультант
д.т.н., проф.

Гніцевич Вікторія
Альбертівна

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

Федорова Діна
Володимирівна

_____ *підпис*

Київ 2020

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	9
1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера	9
1.2. Організаційний план	18
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ	24
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції	24
2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції	34
РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ	40
3.1. Бюджет. Термін окупності	40
3.2. Програма розвитку	52
ВИСНОВКИ	57
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	61
ДОДАТКИ	68

ВСТУП

Діяльність закладів ресторанного господарства в Україні підпадає під вплив ряду факторів, а також вимагає дотримання ряду нормативних та технічних вимог. Проектування ресторану дозволяє створити дієву бізнес-модель закладу, яка буде орієнтована на задоволення інтересів власників та споживачів продукції.

Основна бізнес-ідея проекту полягає у розробці необхідної документації та проведенні техніко-економічного обґрунтування створення закладу ресторанного господарства у форматі «Ukraine cuisine».

Катастрофічні наслідки світової пандемії COVID-19 на усі сфери та види економічної діяльності, у тому числі - ресторанного бізнесу, призвели до пошуку інноваційних концептів, форматів закладів ресторанного бізнесу та появи нових смакових потреб споживачів, що зумовило актуальність проектування закладу у форматі «Ukraine cuisine». Адже з урахуванням останніх тенденцій розвитку ресторанного бізнесу обраний напрям є досить популярним як серед внутрішніх споживачів, так і гостей з інших країн.

Відтворити смак справжніх українських страв у проектованому закладі дозволить спеціально інтегрована піч у відкриту кухню ресторану для випікання хліба за автентичними рецептами.

У меню закладу можна буде скоштувати широкий асортимент свіжої хлібобулочної продукції, борщ червоний та зелений у найкращих українських традиціях, вареники з різноманітною начинкою та інше, тобто усі страви, які знайомі кожному з дитинства. А креативна подача стане родзинкою проектованого ресторану.

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

Досягнення мети передбачає вирішення ряду завдань, а саме:

- обґрунтувати локація, неймінг та атмосферу закладу ресторанного господарства;
- розробити організаційний план;
- здійснити розробку концептуального меню та плану випуску продукції;
- обґрунтувати механізм організації виробництва з урахуванням енергоефективності;
- запропонувати напрямки впровадження системи контролю якості та безпечності ресторанної продукції;
- оцінити бюджет та термін окупності проекту;
- за економічними показниками оцінити перспективи подальшого розвитку закладу.

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.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Локація. Нейминг. Атмосфера

Київ – столиця України, одне з найбільших і найстаріших міст Європи. Політичний, соціально-економічний, транспортний та освітньо-науковий центр країни [56]. До столиці України звідусіль їдуть люди, щоб побачити всесвітньо відомі пам'ятки: Софійський собор, Андріївську церкву, Києво-Печерську лавру, відвідати Києво-Могилянську академію – найдавніший університет Східної Європи; місця, пов'язані з діяльністю Григорія Сковороди, Тараса Шевченка, Івана Мазепи; здійснити мандрівки Подолом, Китаєвом, Пироговом, Феофанією.

Києво-Печерська Лавра входить в історію як центр культури та релігії Східної Європи. Києво-Печерську Лавру та Софійський Кафедральний собор було внесено в список пам'яток світової спадщини ЮНЕСКО.

В Києві розташовано багато музеїв, пам'яток архітектури та культури, мистецьких об'єктів, парків, а також ряд бізнес-центрів, які можуть привабити своїми заходами туристів.

У I кварталі 2017 року туристичний потік до міста Києва зберігав позитивну динаміку та його рекордне збільшення в порівнянні до аналогічного періоду 2016 року склало 33% (70,69 тис. осіб). У 2018 році місто відвідало 2,0 млн. туристів. За півроку 2019 року - понад 850 тис. іноземних туристів. За даними Департаменту управління з питань туризму та промоцій Київської міської держадміністрації у 2019 році кількість туристів суттєво збільшилась в порівнянні з попередніми роками [54].

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



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

Джерело: побудовано автором на основі [33,45]

Таким чином, станом на кінець 2019 року зафіксовано функціонування 1850 ресторанів, що на 30 закладів більше, ніж у попередньому році. Разом з тим, аналізуючи статистичні дані стану ринку ресторанних послуг у 2020 році, спостерігаємо катастрофічний спад розвитку підприємств, що зумовлено, у першу чергу, негативним впливом світової пандемії COVID-19. До наслідків пандемії підприємства ресторанного бізнесу виявились не готові, а тому більшість з них перестали функціонувати ще під час першої хвилі.

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

Обґрунтовуючи локацію для проектного ресторану формату «Ukraine cuisine», варто враховувати, що обрання вигідного місця для розташування закладу є важливим критерієм успіху для організації ресторанного бізнесу. Цей аспект можна віднести практично до всіх форматів закладів ресторанного

господарства, незалежно від цінової категорії. Разом з тим, критерії вибору місця будуть відрізнятись для різних типів ресторанів. Умовно, правила вибору місця для підприємств ресторанного господарства можна поділити на дві категорії. Перша категорія - це місця для демократичних концепцій у всіх аспектах, друга - місця для дорогих і модних закладів.

У нашому випадку, обираючи локацію для проектного підприємства ресторанного бізнесу формату «Ukraine cuisine» варто врахувати, що воно має знаходитися в місцях формування значних потоків потенційних відвідувачів: близько виходів з метро, транспортних вузлів, прохідних вулиць і аналогічних приміщень. Важливими критеріями успіху для відкриття ресторану формату «Ukraine cuisine» є вибір локації у районі міста, який знаходитиметься на перетині центральних вулиць, матиме достатню густоту населення, забезпечуватиме відносну близькість та доступ до зручної транспортної розв'язки, передбачатиме актуальність відвідування іноземними туристами та гостями міста.

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

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

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

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

Для вибору конкретного місця локації проектного закладу доцільно навести розподіл чисельності населення за районами м. Києва (рис. 1.2).

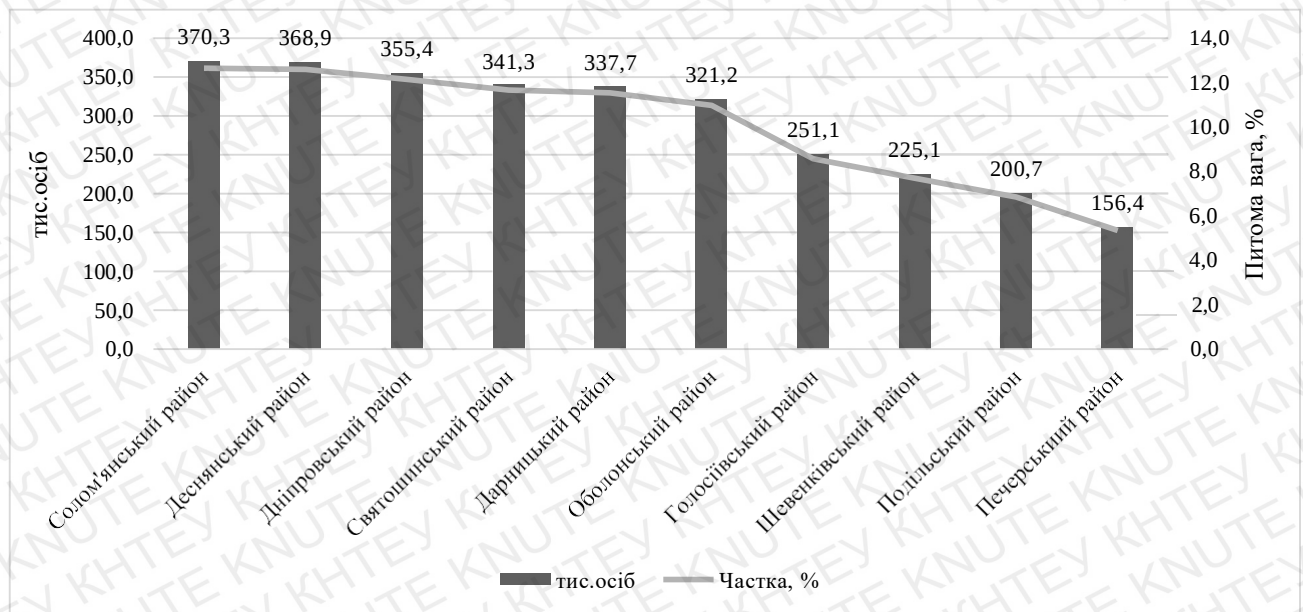


Рис. 1.2. Статистика чисельності населення м. Києва за районами у 2019 р.

Джерело: складено автором на основі даних [7].

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

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

Через усю територію Шевченківського району пролягла головна магістраль - проспект Перемоги – одна з найкрасивіших у місті. Найпримітніші споруди на площі – Національний цирк України, готель „Либідь”.

Центром Шевченківського району є Хрещатик. На Майдані Незалежності та Хрещатику відбуваються найголовніші події держави, міста, району.

На території району розташований Національний університет ім.Т.Шевченка, Київський Національний економічний університет ім.В.Гетьмана, Національний медичний університет ім.Богомольця, Національний педагогічний університет ім.Драгоманова та інші вищі навчальні заклади.

Театри, що розташовані в Шевченківському районі, відомі навіть за межами України. Серед них: Національна опера ім.Т.Шевченка, Національний академічний театр російської драми ім.Л.Українки, Київський державний молодіжний театр та інші. Тут знаходяться Будинок художника, Будинок учених, Республіканський будинок актора, кіностудія ім.О.Довженка.

Справжньою перлиною міста є Пушкінський парк. Сирецький парк та парк «Нивки» з'явилися на карті району в середині минулого століття. Один з найкрасивіших і найшановніших – парк Тараса Шевченка, розташований навпроти Головного корпусу Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. У сквері на розі вулиць Мельникова та Герцена встановлено пам'ятник відомому українському письменнику І.П.Котляревському. Улюблений киянами та гостями столиці парк «Володимирська гірка» заснований ще у 30-х роках XIX ст. на території понад 10 га. На нижній терасі – пам'ятник князю Володимирі, встановлений у 1835 році [22-23].

Не можна обійти увагою улюблені місця мешканців району – Національний цирк та Київський зоологічний парк. Територія зоопарку розкинулася на 40 га. З 1996 року Київський зоопарк увійшов до Європейської асоціації зоопарків та акваріумів.

На території району понад 50 держав світу розташували свої посольства та представництва.

На території Шевченківського району діє 551 підприємство туристичної галузі, у тому числі – заклади ресторанного бізнесу, а це приблизно 30% від загальної кількості по місту [5]

Враховуючи туристичну та ділову активність у цій локації актуальним є створення концептуального закладу ресторанного господарства з авторською орієнтацією та високим рівнем сервісу відповідно до європейських стандартів зважаючи на потенціальних споживачів та їх платоспроможність. Оскільки конкуренція є сильною, тому і концепція закладу не повинна підпадати під стереотипи традиційного гастрономічного напрямку. Провівши аналіз функціонуючих ресторанів, створений концепт вишуканої української кухні. Визначивши пріоритети щодо розташування ресторану, здійснено аналіз існуючих пропозицій оренди комерційних площ на ринку нерухомості у Шевченківському районі. Встановлено можливість оренди приміщення загальною площею 500 м² за адресою: вулиця Гоголівська, 37/2 (рис. 1.3, додаток Б). Отже, за результатами моніторингу потреб цільового сегменту ринку встановлено актуальність проектування ресторану на цій локації. Формат закладу – ресторан української кухні з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 300-700 грн. Конкурентними перевагами такого концепту є:

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

У Шевченківському районі достатньо велика кількість закладів ресторанного бізнесу. Разом з тим, аналізуємо діяльність закладів, які знаходяться найближче до потенційного місця розташування проектного закладу. Зокрема, це ресторани «Бельмондо», «Doggeriz», «Барон Мюнхгаузен», бар «Штани», кафе «Coffee Shop», «SPRAVA KAVA», «Миндаль Coffee Room» [50-57].

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

Таблиця 1.1

Характеристика закладів-конкурентів в ареалі діяльності проектного закладу ресторанного господарства

<i>Назва закладу</i>	<i>Адреса</i>	<i>Кількість місць</i>	<i>Сервіс</i>	<i>Кухня</i>	<i>Режим роботи, год</i>
1	2	3	4	5	6
Ресторан «Бельмондо»	Вул. Гоголівська, 17	85	Обслуговування у закладі банкетна зала, літня тераса, дитяче меню, система знижок, кейтеринг	французька	11.00-23.00
Ресторан «Doggeriz»	Вул. Гоголівська, 22/24	30	Обслуговування у закладі, на виніс, доставка	американська	11.00-20.00
Ресторан «Барон Мюнхгаузен»	Вул. Гоголівська, 39	80	Обслуговування офіціантами, банкетна зала, літня тераса, паркувальний майданчик	Авторська, українська, китайська, європейська	10.00-22.30
Бар «Штани»	Вул. Гоголівська, 25	15	Обслуговування офіціантами, на виніс	європейська	09.00-00.00 (пн-пт) 10.00-01.00 (сб-нд)

Джерело: складено автором за [22].

Характеризуючи основних конкурентів проектового закладу, які функціонують безпосередньо в районі його локації, можна зробити висновок про те, що лише один ресторан «Барон Мюнхгаузен» є орієнтованим на українську кухню. Разом з тим, у проектованому закладі, на відміну від вищезазначеного, планується не лише авторське меню з локальних українських продуктів. Концепт буде відображений навіть у дрібницях екстер'єру та інтер'єру ресторану.

Надалі обґрунтуємо особливості неймінгу проектового закладу. З цією метою було проведено порівняльний семантичний аналіз назв закладів, які функціонують на ринку ресторанних послуг м. Києва. За результатами аналізу визначено, 75% усіх закладів мають англомовні назви і доцільно використовувати діапазон символів у кількості від 10 до 20 та кількості слів у назві від 2 од. [25,33].

Тому для нейму проектового закладу доцільно обрати англомовну назву. Пропонована назва закладу – «Just.UA».

Логотип закладу представлено на рисунку 1.3.



Рис. 1.3. Логотип проектового ресторану «Just.UA»

Результати дослідження потенційних споживачів проєктованого закладу ресторанного бізнесу «Just.UA» наведено на рис. 1.4-1.6 [34-36].

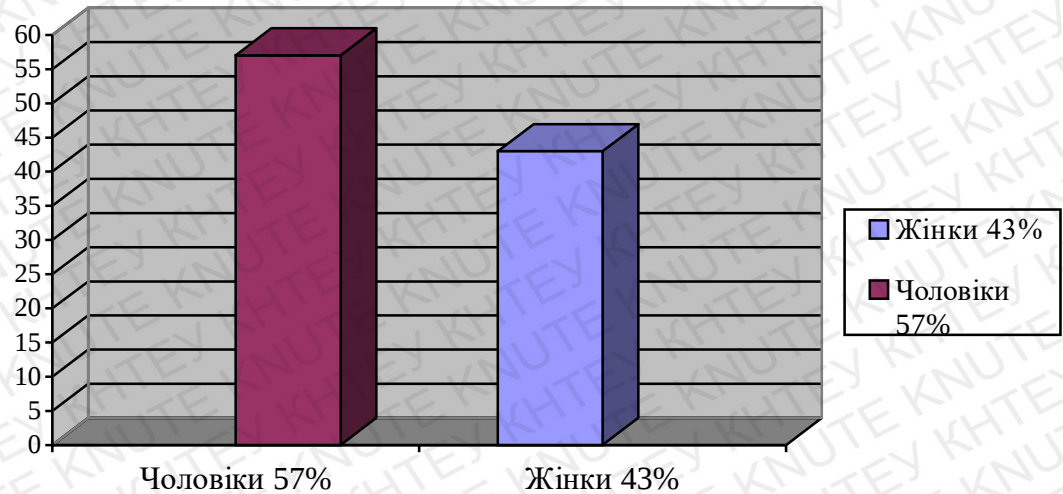


Рис. 1.4. Розподіл потенційних споживачів проєктованого ресторану «Just.UA» за гендерною ознакою

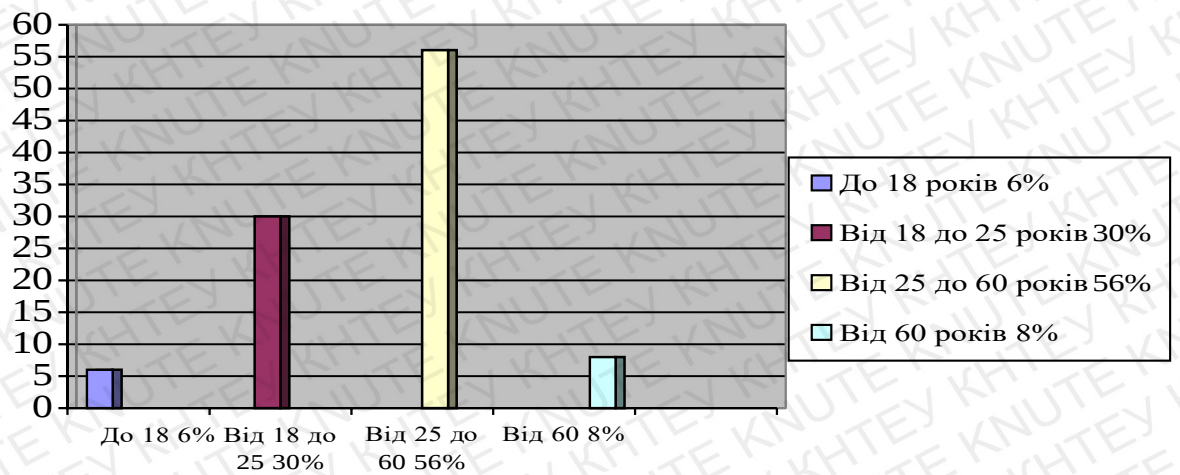


Рис. 1.5. Розподіл потенційних споживачів проєктованого ресторану «Just.UA» за віком

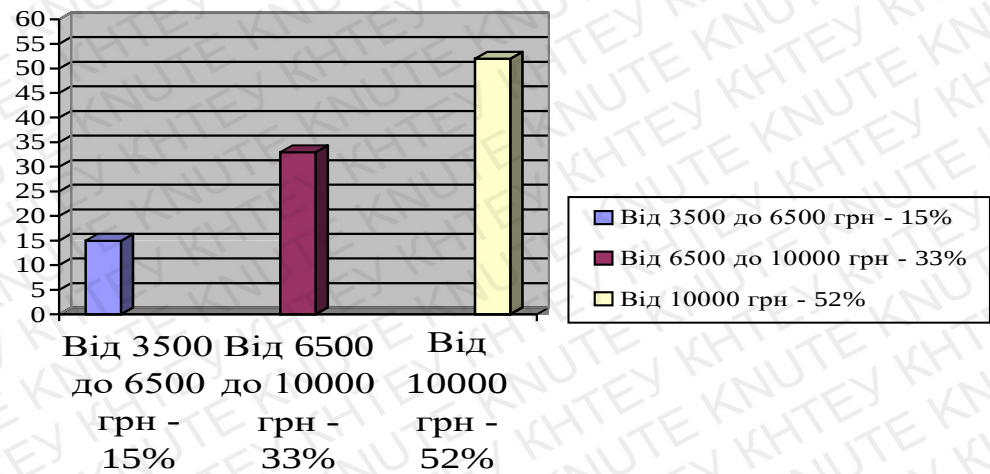


Рис. 1.6. Розподіл потенційних споживачів проєктованого ресторану «Just.UA» за рівнем доходів

Результати сегментації потенційних споживачів проєктованого ресторану «Just.UA» дали змогу підтвердити, що цільовий сегмент готелю – переважно чоловіки-підприємці, віком від 25 до 60 років, з рівнем доходу від 10 тис. грн. Разом з тим, проєктований заклад буде орієнтуватись і на сім'ї з дітьми та туристів, які знайомляться з особливостями української культури та цікавляться особливостями національної культури традиційних страв.

1.2. Організаційний план

Організаційний план проєктування закладу ресторанного бізнесу передбачає такі етапи:

- обґрунтування процедур отримання дозвільної документації для розміщення компанії;
- проєктування організаційно-правового формату кейтерингової компанії;
- організаційне проєктування.

1) Обґрунтування процедур отримання дозвільної документації для проєктування закладу ресторанного бізнесу.

Проведення оціночних процедур перед початком монтажньо-будівельних та оздоблювальних робіт має ґрунтуватися на відповідній дозвільній документації. Вибір приміщення для відкриття ресторану є важливим етапом, який переходить у оформлення відповідних дозволів на виконання будівельних робіт. Після подання відповідного пакету документів та отримання дозволів здійснюється визначення графіка будівельних робіт для переобладнання приміщення під функціонування ресторану. Обґрунтування процедур отримання дозвільної документації для відкриття закладу наведено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Обґрунтування процедур отримання дозвільної документації для відкриття кейтерингової компанії «Best Kyiv Catering»

№	Етапи процедур отримання дозвільної документації для проектування закладу в готовому приміщенні	2021			
		вер	жов	лис	груд
1	<i>Подання пакету документів та отримання дозволів</i>				
1.1	Укладення договору довгострокової оренди приміщення	5 дн	-	-	-
1.2	Розробка проекту переобладнання приміщення під потреби кейтерингу	-	10 дн	-	-
1.3	Узгодження проекту та отримання дозволу на початок виконання будівельних робіт	-	3 дн	-	-
2	<i>Отримання дозвільної документації</i>				
2.1	Отримання фінального дозволу ДАБІ	-	15 дн	-	-
2.2	Отримання дозволу у СЕС	-	-	30 дн	-
2.3	Отримання дозволу у водоканалі та узгодження проекту підключення до міської каналізації	-	-	30 дн	-
2.4	Узгодження проекту підключення до електромережі (потужність від 50 кВт)	-	-	-	30дн

Складання первинного пакету документів можна виконати і силами власників або акціонерів проекту (проектна команда). Однак, найбільш доцільним кроком, на наш погляд, є звернення до спеціалізованих проектно-будівельних компаній, які надають комплексні послуги з отримання дозволів, формування необхідних документів та проведення будівельних робіт. Залучення

спеціалізованої проектно-будівельної компанії дає можливість вирішити досить гнучко та послідовно такі завдання: розробка проекту для приміщень кейтерингової компанії; отримання необхідної дозвільної документації для початку виконання будівельних робіт; здійснення будівельних робіт та передача результату їх виконання власникам компанії; введення в експлуатацію підприємства ресторанного бізнесу.

Для старту будь-яких робіт необхідно договір довгострокової оренди комерційного приміщення з міською Шевченківською державною адміністрацією. Для укладення договору обов'язковим кроком є формування відповідної юридичної особи, яка буде діяти від імені власників проектової кейтерингової компанії. Тому для відкриття ресторану варто також узгодити основні правові аспекти відкриття закладу. Варіанти організаційно-правової форми для проектового ресторану наведені у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

**Варіанти організаційно-правової форми для проектового ресторану
«Just.UA», м. Київ**

№	Варіанти організаційно-правової фо	Переваги	Недоліки
1	2	3	4
1	Приватне підприємство	1) гнучкість у формуванні органів управління 2) можливість сформувати будь-який склад органів управління	1) можливість обрату лише загальну форму оподаткування
2	Фізична особа підприємець	1) висока швидкість оформлення; 2) можливість переходу на спрощену систему оподаткування	1) має обмеження у обсягах обороту (до 7 млн.грн з квітня 2020 р); 2) не може видавати податкові накладні з ПДВ контрагентам
3	Товариство з обмеженою відповідальністю	1) чітка регламентованість процедур створення, прописана у законодавстві; 2) можливість відкриття на основі модельного статуту; 2) можливість сформувати будь-який склад органів управління	1) можливість обрату лише загальну форму оподаткування

Вибір організаційно-правової форми ведення бізнесу для проектного ресторану «Just.UA» передбачає відкриття товариства з обмеженою відповідальністю. Основні особливості відкриття та управління такими закладами наведено у законодавстві України.

Після обрання організаційно-правової форми необхідно зареєструвати компанію в Держреєстрі. Це обов'язкова умова, щоб в подальшому отримати ліцензію на торгівлю алкоголем. Без договору оренди та документів на нерухомість не можна отримати ліцензію. При відкритті ресторану доведеться тісно співпрацювати з різними інстанціями:

- СЕС (необхідним є дотримання норм, що стосуються вентиляції, освітлення, вологості, розмірів і структури приміщення).
- Пожежна інспекція (вимагатиме наявності протипожежного захисту, сигналізації, плану евакуації, норми вентиляції і т. п.).
- «Київводоканал» (узгодження підключення до водопроводу);
- «Київкомунсервіс» (узгодження підключення до міської каналізації);
- «Київські енергетичні мережі» (узгодження проекту на підключення до електричної мережі).

2) Проектування організаційно-правового формату закладу

3) Організаційне проектування

На підставі вищезазначеного сформуємо організаційну структуру проектного закладу ресторанного бізнесу (рис. 1.7).

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

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



Рис. 1.7. Організаційна структура проектового ресторану «Just.UA»

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

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

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

- Проведення оціночних процедур перед початком монтажних-будівельних та оздоблювальних робіт має ґрунтуватися на відповідній дозвільній документації. Вибір приміщення для відкриття ресторану є важливим етапом, який переходить у оформлення відповідних дозволів на виконання будівельних робіт. Після подання відповідного пакету документів та отримання дозволів здійснюється визначення графіка будівельних робіт для перебладнання приміщення під ресторан.

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

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

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

Основним гастрономічним спрямуванням відповідно до обраної концепції ресторану «Just.UA» є вишукані страви української кухні. Відтворити смак справжніх українських страв дозволить спеціально інтегрована піч у відкриту кухню закладу для випікання хліба за автентичними рецептами.

У меню закладу можна буде скоштувати широкий асортимент свіжої хлібобулочної продукції, борщ червоний та зелений у найкращих українських традиціях, вареники з різноманітною начинкою та інше, тобто усі страви, які знайомі кожному з дитинства. А креативна подача стане родзинкою проектового ресторану.

Базовий асортимент ресторанної продукції проектового закладу «Just.UA», що визначатиме його унікальність та конкурентоспроможність, представлено у таблицях 2.1, 2.2 (Додаток В, Г).

Доцільно представити графік завантаження торговельної зали ресторану «Just.UA» на 150 місць. При складанні цього графіка враховуємо режим роботи залу (11.00 до 23.00), середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця) та приблизну завантаженість в різні години роботи закладу чи коефіцієнт заповнення залу, %.

Погодинна кількість споживачів в обідній залі ресторану, n , осіб, визначається за формулою 2.1 [57]:

$$n = N \cdot \eta \cdot k / 100, \quad (2.1)$$

де N – кількість місць в обідній залі ресторану, шт.;

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження залу, %.

Розрахунки прогнозованої погодинної кількості споживачів ресторану на 150 місць подані в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

**Прогнозована динаміка завантаженості обідньої зали
проектованого ресторану «Just.UA» на 150 місць**

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за 1 годину, η разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, n осіб
11.00–12.00	60	1,00	0,2	30
12.00–13.00	60	1,00	0,3	45
13.00–14.00	60	1,00	0,3	45
14.00–15.00	60	1,00	0,5	75
15.00–16.00	60	1,00	0,4	60
16.00–17.00	60	1,00	0,3	45
17.00–18.00	60	1,00	0,6	90
18.00–19.00	150	0,40	0,6	90
19.00–20.00	150	0,40	0,8	120
20.00–21.00	150	0,40	0,5	75
21.00–22.00	150	0,40	0,3	45
22.00–23.00	150	0,40	0,2	30
Всього відвідувачів за день				560
Оборотність місця за день				5,6

У результаті проведення розрахунків визначено, що загальна кількість споживачів ресторану протягом дня становить 560 осіб, а оборотність місця в залі за день – 5,6.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали (табл.2.3)/

Кількість закупівельної продукції для проектного закладу ресторанного господарства, зокрема напої, фрукти доцільно визначати окремо та на підставі орієнтовних норм споживання на одну особу. Результати розрахунків представлено у таблиці 2.4.

Таблиця 2.3

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції проєктованого ресторану
«Just.UA» на 150 місць**

Група страв	Відсоткове співвідношення від загальної кількості страв, %	Кількість страв
Фірмові страви	15	580
Холодні страви та закуски	20	951
Гарячі закуски	5	190
Перші страви	15	951
Другі гарячі страви	20	1141
Солодкі страви та кондитерські вироби	10	571
Хліб та хлібобулочні вироби	15	66
РАЗОМ:	100	4450

Таблиця 2.4

**Прогноз денного обсягу реалізації закупівельної продукції
проєктованого ресторану «Just.UA» на 150 місць**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 560 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,20	112
Холодні напої	л	0,20	112
Фрукти	кг	0,24	134
Вино-горілчані вироби	л	0,2	112
Слабоалкогольні напої	л	0,1	56
Безалкогольні напої	л	0,3	168

На підставі розробленого меню та даних таблиці 2.4 складаємо денну виробничу програму (розрахункове меню) проєктованого ресторану, яку представлено у таблицях 2.5, 2.6 (Додатки Д, К).

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

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

- розробка виробничої програми;
- формування сировинних запасів;

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

На рисунку 2.1 наведено структурно-технологічну схему організації виробництва проектного ресторану «Just.UA».

Таким чином, приймання сировини та товарів відбуватиметься у завантажувальній, після чого сировина і товари направлятимуться в складські приміщення для зберігання. Біля завантажувальної буде розміщено приміщення комірника, де будуть зберігатися необхідні документи.

Складські приміщення ресторану складатимуться із завантажувальної, приміщення комірника, 4 неохолоджувальних комор (комора овочів та коренеплодів, комора бакалійних товарів, комора вино-горілчаних виробів, комора тари та інвентарю) та трьох охолоджувальних камер (м'ясо-рибна, камера молочно-жирових продуктів та гастрономії, камера фруктів, зелені, овочів та напоїв).

Виробництво напівфабрикатів та готової продукції відбуватиметься в заготівельних та доготівельних цехах. Із заготівельних цехів у проектованому ресторані планується м'ясо-рибний та овочевий цехи, в яких проводитиметься первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для подальшої теплової обробки. З доготівельних цехів у ресторані будуть холодний, гарячий і борошняний цехи. У холодному цеху готуватимуться салати, різноманітні холодні закуски, холодні десерти, відбуватиметься порціонування гастрономічних продуктів і напоїв. У гарячому цеху проводитиметься приготування гарячих закусок, перших, других страв та соусів

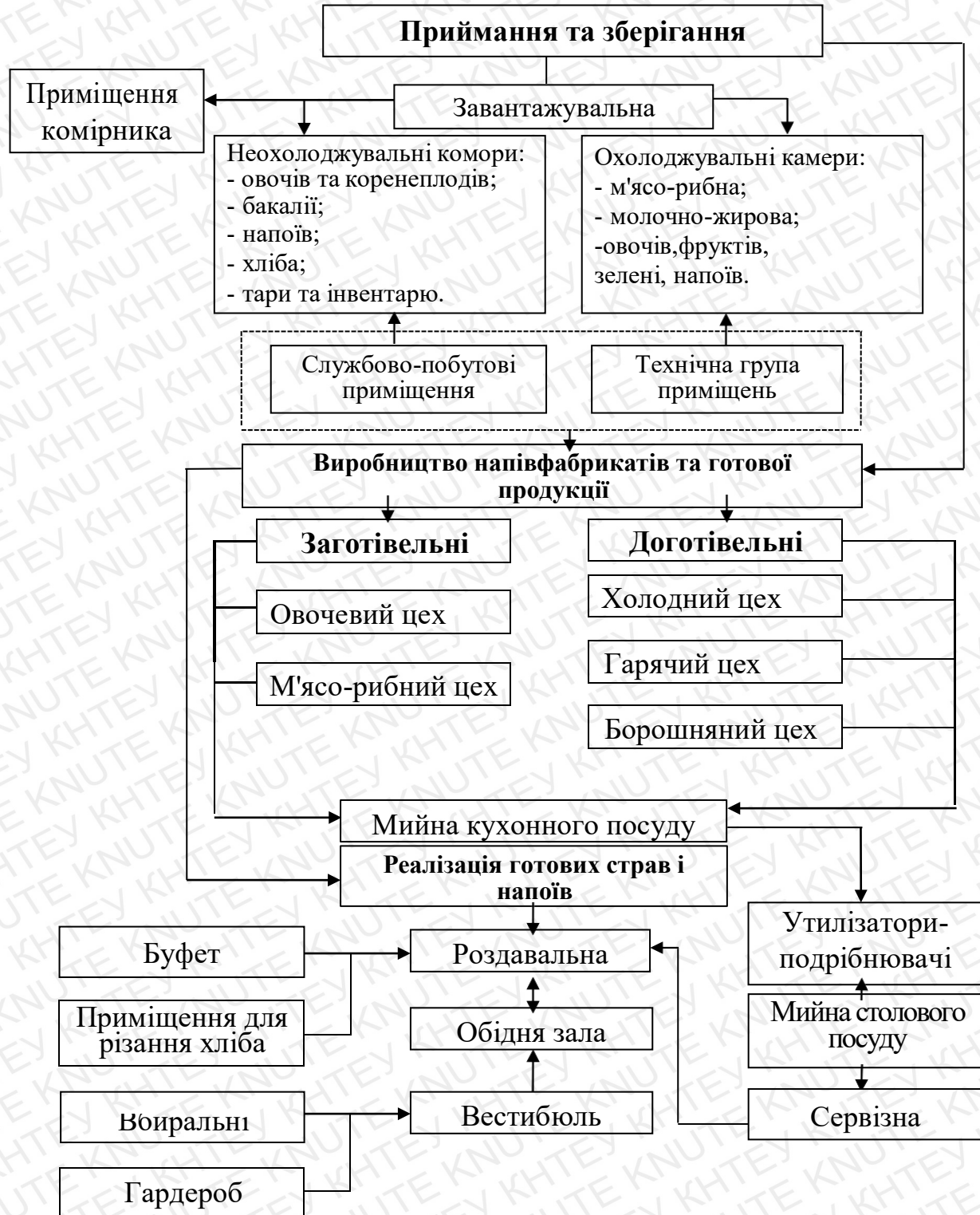


Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема організації виробництва проектного ресторану «Just.UA»

до них, гарячих напоїв. У борошняному цеху буде відбуватись обробка яєць та виготовлятись борошняні страви і булочні вироби.

Також в наявності будуть допоміжні приміщення виробничого призначення, а саме приміщення для нарізання хліба, буфет, мийна кухонного посуду, мийна столового посуду, сервізна. У проектованому закладі планується наявність утилізаторів-подрібнювачів для переробки харчових відходів, які будуть встановлені в мийній столового та кухонного посуду.

До службово-побутових приміщень в закладі ресторанного господарства будуть відноситись кабінет директора, бухгалтера та шеф-кухаря, приміщення офіціантів і барменів, приміщення персоналу, гардероб персоналу, санвузол для персоналу з душовими, білизняна, диспетчерські. До технічних приміщень будуть входити електрощитова, тепловий пункт, вентиляційні камери припливна і витяжна та машинне відділення для холодильних камер з фреоновим холодильним обладнанням.

Реалізація готових страв і напоїв відбуватиметься через роздавальну і надходитиме в обідню залу. Передбачається два входи до обідньої зали для обслуговуючого персоналу: один – для отримання страв з доготівельних цехів та подачі їх гостям, другий – для перенесення використаного посуду. Таким чином, обслуговуючий персонал не буде заважати один одному.

На основі структурно-технологічної схеми здійснюємо розрахунок площ складських приміщень проектового ресторану «Just.UA» (табл.2.7).

Площа приміщень для здійснення обслуговування проектованому закладі ресторанного господарства розраховано відповідно вимогам ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості.

Розподіл виробничих працівників у проектованому ресторані пропонується розподілити в наступному співвідношенні (табл.2.8).

**Структура і площі складських приміщень проектного ресторану
«Just.UA»**

№ п/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Стіл підсобний	1	1600	500	0,8
		Ваги товарні	1	1100	400	0,44
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
		Візок вантажний	1	1000	400	0,4
		Ваги настільні	1	390	330	-
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,44
	Площа завантажувальної, м ²					6,2
2	Комора сухих продуктів	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори сухих продуктів, м ²					6,0
3	Комора вино-горілчаних виробів	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,0
	Площа комори вино-горілчаних виробів, м ²					6,0
4	Комора овочів та коренеплодів	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,0
	Площа комори овочів та коренеплодів, м ²					6,0
5	Комора бакалійних товарів	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,0
	Площа комори бакалійних товарів, м ²					6,0
6	Комора хлібу	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
Продовження табл. 2.7						
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,4
	Площа комори хлібу, м ²					6,0
7	Комора тари та інвентарю	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори тари та інвентарю, м ²					6,0
8	Приміщення комірника	Робочий стіл	1	1200	600	0,72
		Стілець	2	400	400	0,32
		Шафа	1	1000	600	0,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,64
	Площа приміщення комірника, м ²					6,0

Продовження таблиці 2.7			
9	Охолоджувальні камери		
9.1	Молочно-жирова та гастрономії	Площа молочно-жирової камери та гастрономії, м ²	6,0
9.2	М'ясо-рибних та овочевих н/ф	Площа м'ясо-рибної камери, м ²	6,0
9.3	Фруктів, зелені, овочів та напоїв	Площа камери фруктів, зелені, овочів та напоїв, м ²	6,0
	Площа приміщення охолоджувальних камер, м ²		18,0
РАЗОМ ПЛОЩА СКЛАДСЬКИХ ПРИМІЩЕНЬ, м ²			75

Таблиця 2.8

Розподіл виробничих працівників по цехах проектного закладу ресторанного господарства

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Цех овочевий	1
М'ясо-рибний цех	1
Холодний цех	2
Гарячий цех	3
Борошняний цех	2

До структури ресторану входить гарячий цех. Працюватимуть в цеху кухарі IV та V розряду, під керівництвом шеф-кухаря.

На основі концептуального меню закладу (Додатки Д, К) визначено основні технологічні зони з урахуванням технологічних процесів: зона приготування супів, зона приготування основних гарячих страв, зона гарячих напоїв.

Корисну та загальну площу гарячого цеху з урахуванням підібраного устаткування наведено в таблиці 2.9.

Устаткування гарячого цеху ресторану «Just.UA»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	АРТЕ-Н ПРОФІ, СП2П	2	1000	700	1,4
Стіл охолоджувальний	Polair TM2GN-G	1	1200	700	0,84
Виробничий стіл під устаткування	АРТЕ-Н ПРОФІ, СП2П	1	1000	700	0,7
Виробничий стіл з мийною ванною	АРТЕ-Н ПРОФІ, СПВС,1000-700/Н	2	1000	700	1,4
Полиця настінна	АРТЕ-Н ПРОФІ, ПН-1200-Н	4	1200	300	-
Блендер	SARO BLENDARO 2200 D	1	235	265	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Стелаж	АРТЕ-Н ПРОФІ, СТК-1300/600	1	1300	700	0,91
Поверхня для смаження	OREST FPI-0,8 G	1	800	700	0,56
Плита електрична	OREST CES9(с)-6-0G	1	1200	700	0,84
Фритюрниця	OREST FE-0,4	1	400	700	0,28
Пароконвектомат	Rational SCC 201	1	997	700	0,69

Продовження таблиці 2.9					
Холодильна шафа	Freezerline PECC1400TN	2	1400	815	2,28
Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360	---
Раковина для миття рук	АРТЕ-Н ПРОФІ, РМП	1	500	700	0,35
Бачок для відходів	АРТЕ-Н, Б- 21	1	∅	450	—
Корисна площа					10,25
Загальна площа					34,0

Склад і розрахунок площі приміщень представлено у таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Склад і площі приміщень ресторану «Just.UA»

Приміщення	Площа м ²
Вестибюль	48
Аванзал	14
Гардероб	30
Жіноча туалетна кімната	8
Кімната для куріння	24
Обідня зала	314
Дитяча кімната	8
Вбиральня для маломобільних груп населення	4
Вбиральня чоловіча	14
Вбиральня жіноча	10
Зона музичної апаратури	8
Усього, м²	500

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

Отже, згідно даних таблиці 2.11 для безперебійної роботи проектного ресторану «Just.UA» необхідно 39 осіб персоналу.

**Якісний та кількісний склад персоналу проектового ресторану
«Just.UA»**

Посада	Кількість
Директор	1
Адміністратор залу	1
Хостес	1
Офіціант	14
Шеф-кухар	1
Кухарі	16
Мийник столового та кухонного посуду	4
Прибиральниця залу	2
Комірник складу	1
РАЗОМ	39

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

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. Кількісна оцінка показників якості продукції, обслуговування, умов виробничо-торговельної діяльності слугує основою для вибору засобів впливу на «слабке» місце в діяльності підприємства; або на внутрішні невикористані резерви; або на зовнішні фактори – організацію постачання сировини, напівфабрикатів, обладнання, інвентарю тощо [25].

Як правило, у відвідувачів закладів ресторанного бізнесу немає можливості самотійно здійснити оцінку якості пропонованих страв, крім тих випадків, коли вони не відповідають встановленим параметрам. Тому, для забезпечення відповідних вимог безпеки та якості ресторанної продукції, вони повинні підлягати постійному контролю під час придбання, виробництва, зберігання та реалізації.

Ефективним методом гарантування безпеки харчових продуктів є використання науково-обґрунтованої системи аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок НАССР. Впровадження такої системи передбачає, за допомогою оцінки і контролю потенційно небезпечних факторів, які впливають на виготовлення безпечної продукції.

На підставі вищезазначеного та відповідно до вимог законодавства України [25] планується розробити та впровадити систему НАССР у діяльність проектового закладу ресторанного бізнесу, як систему контролю якості та управління безпечністю харчової (ресторанної) продукції. Вимоги стандарту НАССР забезпечують контроль на всіх стадіях виробництва ресторанної продукції: від отримання, зберігання сировини та напівфабрикатів до реалізації з визначенням критичних контрольних точок (рис. 2.2).

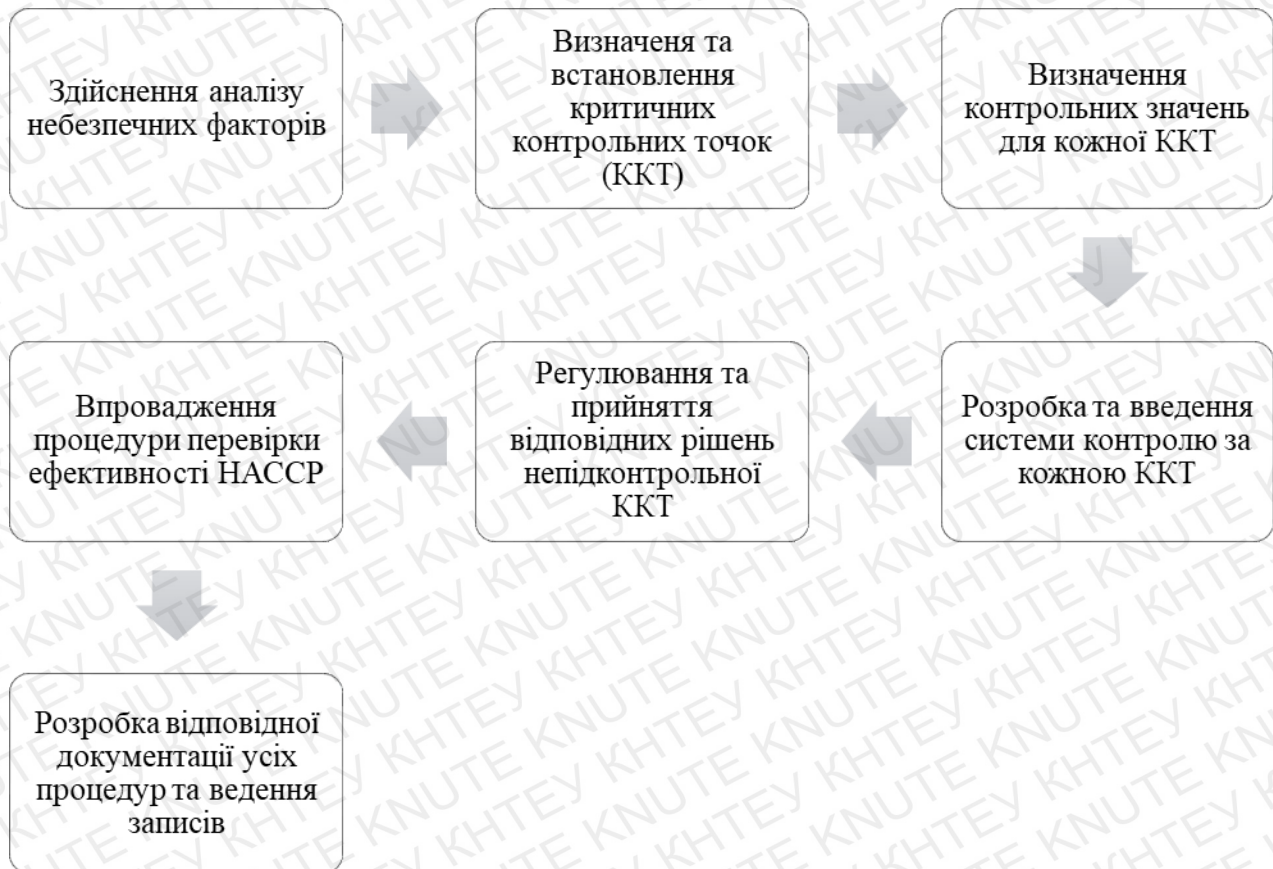


Рис. 2.2. Етапи впровадження принципів НАССР у діяльність проектового ресторану «Just.UA»

Група факторів, зокрема мікробіологічні, хімічні, фізичні, можуть негативно впливати на діяльність проектного закладу, а тому працівники з контролю безпечності харчових продуктів повинні здійснювати належну оцінку таких матеріальних цінностей починаючи від закупівлі у постачальників до моменту реалізації кінцевим споживачем.

Для попередження та запобігання зниження якості товарних запасів доцільно впроваджувати наступні попереджувальні заходи:

- оцінка якості придбаних товарних запасів (сировини, напівфабрикатів, купівельних товарів) та перевірка наявності відповідних супровідних документів;
- перевірка дотримання товарного сусідства та температурного режиму під час зберігання товарних запасів;
- проведення лабораторного контролю за фізико-хімічними та мікробіологічними показниками;
- контроль відповідності виробничого процесу вимогам нормативної та технологічної документації;
- інспектування ефективності санітарно-протиепідемічних заходів та дотримання санітарних правил і норм;
- здійснення навчання працівників щодо санітарних правил та проведення контролю дотримання встановлених вимог [40-41].

Виробництво продукції у проектованому закладі української кухні залежить від організації адекватної системи внутрішньогосподарського контролю якості. Тому контроль якості на підприємстві виконують особи, відповідальні за підготовку та здійснення технологічного процесу виробництва і продажу продукції, а саме: завідувач виробництвом, адміністратор та працівники системи внутрішнього контролю.

Таким чином, визначені відповідальні за впровадження НАССР здійснюють діагностичний аудит та розробляють законодавчі та технічні

вимоги до виробництва продукції, обладнання, аналізуючи локальні точки виробничого процесу та технологічні потоки, роботу із постачальниками тощо. Під час визначення критично допустимих меж для кожної критичної контрольної точки слід керуватись технічною документацією на обладнання, кількісними показниками процесу або технологічними показниками продукції, зазначеними в документах, за якими можна чітко відокремити належне протікання процесу.

Основні положення та характеристика етапів здійснення контролю якості продукції та послуг у проєктованому ресторані «Just.UA» наведено на рисунку 2.3.

Отже, етапи здійснення контролю якості продукції та послуг у проєктованому ресторані «Just.UA» включатимуть:

- 1) контроль процесу постачання сировини, товарів та напівфабрикатів (перевірка на відповідність найменувань сировини супровідним документам; оцінка порядку приймання товарних запасів за якісними та кількісними показниками; контроль організації приміщень-складів та правильного зберігання продукції; контроль за збереженням продукції;
- 2) контроль порядку виготовлення страв власного виробництва (перевірка отримання закладки сировини відповідно до норм та порядку здійснення виробничого процесу; контроль за втратами під час теплової обробки продукції і нормами взаємозамінності сировини при приготуванні страв; дослідження страв власного виробництва на відповідність встановленим кількісним та якісним параметрам.
- 3) контроль реалізації страв власного виробництва (перевірка страв власного виробництва за органолептичними та фізико-хімічними показниками; визначення оптимальних умов реалізації страв як страв власного виробництва,

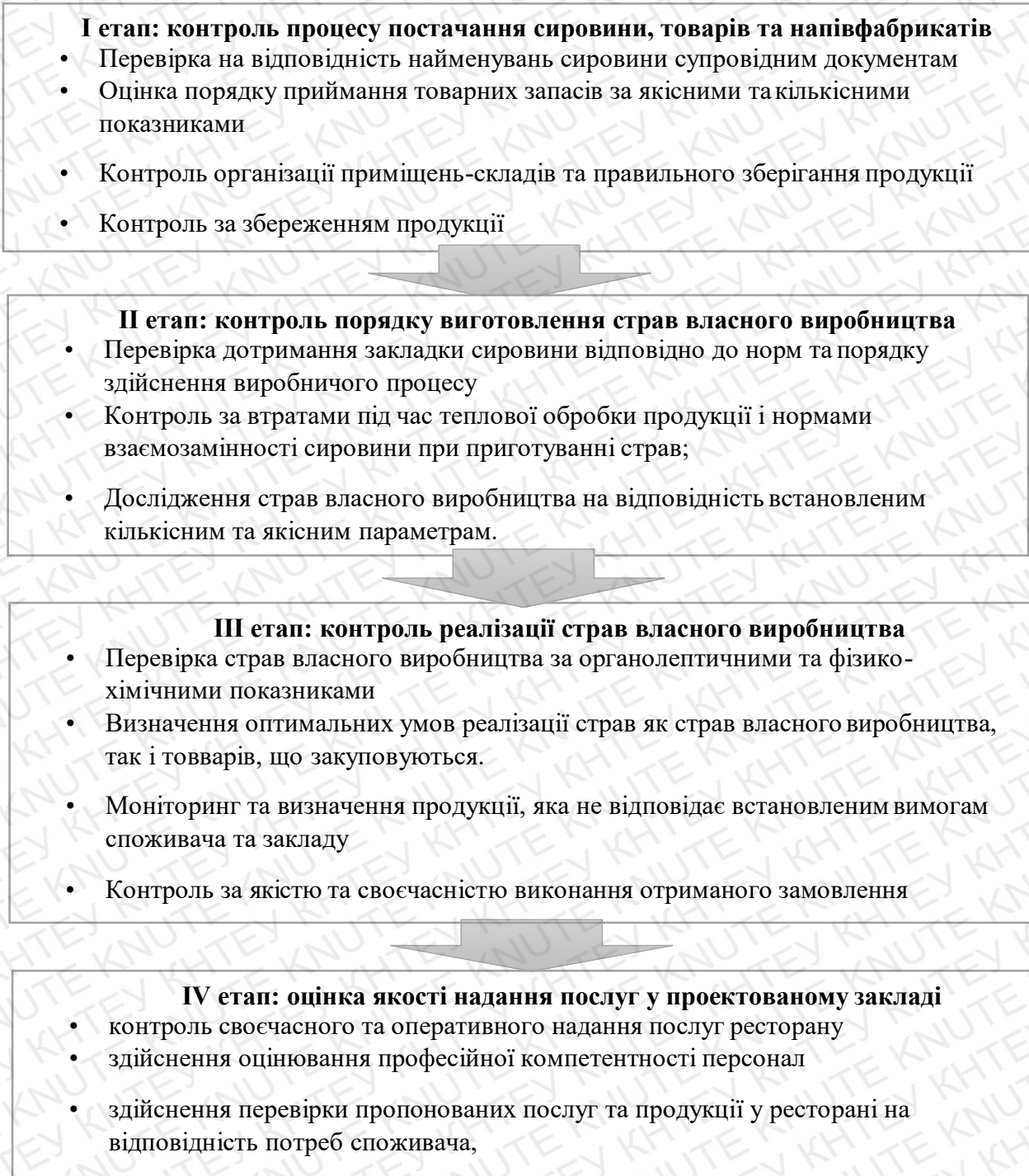


Рис. 2.3. Етапи здійснення контролю якості продукції та послуг у проєктованому ресторані «Just.UA»

4) так і товарів, що закупаються; моніторинг та визначення продукції, яка не відповідає встановленим вимогам споживача та закладу; контроль за якістю та своєчасністю виконання отриманого замовлення

5) оцінка якості надання послуг у проектованому закладі (контроль своєчасного та оперативного надання послуг ресторану здійснення оцінювання професійної компетентності персонал; здійснення перевірки пропонування послуг та продукції у ресторані на відповідність потреб споживача.

Для забезпечення контролю якості та безпечності ресторанної продукції використовують затверджені програми системи НАССР щодо специфікації і контролю GMP, а також інструкції, правила та пам'ятки, в яких детально описано вимоги до кожного етапу. Відповідальність за санітарну обробку всіх виробничих приміщень, інвентарю, тари, обладнання, встановлена в посадових інструкціях, робочих інструкціях. Контроль за виконанням певних процесів фіксується у відповідних журналах.

РОЗДІЛ 3

РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

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

Для оцінювання вартості інвестицій в основні засоби ресторану було використано середньоринкові ціни на різні види обладнання, які притаманні ринку ресторанних послуг. Загальна ринкова вартість придбання основних засобів складає 22,3 млн. грн. Її приймаємо за балансову первісну вартість основних засобів.

Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів проектового ресторану на 150 місць узагальнені в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Склад, структура, вартість та прогнозовані обсяги основних засобів проектового ресторану «Just.UA»

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн. грн.
1. Будівлі (споруди)	20999,54	20	1049,98
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	997,48	5	199,50
3. Інші	314,99	4	78,75
Амортизація основних засобів	22312,01		1328,22

Отже, первісна вартість основних засобів проектового закладу «Organic Plaza» складає 22,3 млн. грн. Річна сума обсягу амортизації становитиме 1328,22 тис.грн.

Наступним кроком є обґрунтування бюджету витрат на оплату праці. З цією метою було використано результати прогнозування чисельності персоналу (розділ 2) та проектування організаційної структури (розділ 1). При цьому

варто спрогнозувати витрати на оплату праці, а також пов'язані з ними показники відрахувань у фонди соціального страхування (Пенсійний фонд – ЄСВ, військовий збір), тощо.

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

Таблиця 3.2

**Прогнозні обсяги витрат на оплату праці проектного ресторану
«Just.UA» на 2021 рік**

№	Посада	К-ть, осіб	Зарплата (оклад на міс), грн	Річний фонд, тис.грн		Разом річний фонд оплати праці, тис.грн
				Основна з/п	Додаткова з/п	
1.	Директор	1	23000	276,0	120,0	396,0
2.	Адміністратор залу	1	15000	180,0	40,0	220,0
3.	Хостес	1	12000	144,0	24,0	165,0
4.	Офіціант	14	10000	1680,0	170,0	1850,0
5.	Шеф-кухар	1	20000	240,0	50,2	290,2
6.	Кухар	16	10000	1920,0	40,0	1960,0
7.	Мийник столового та кухонного посуду	2	8000	192,0	24,0	216,0
8.	Прибиральниця	1	10000	120,0	24,0	144,0
9.	Комірник	1	8000	96,0	15,0	111,0
Разом				4898,0	507,2	5405,2

Таким чином, річна сума обсягу витрат на оплату праці становитиме 5405,2 тис.грн.

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

Таблиця 3.3

Прогнозні обсяги витрат на податки на зарплату (відрахувань до пенсійного фонду та Державного бюджету) проектного ресторану «Just.UA» на 2021 рік

№	Посада	Разом річний фонд оплати праці, тис.грн	Відрахування, тис.грн		Разом, тис.грн
			ЄСВ (22%)	Військовий збір (1,5%)	
1.	Директор	396,0	87,1	5,9	93
2.	Адміністратор залу	220,0	48,4	3,3	51,7
3.	Хостес	165,0	36,3	2,5	38,8
4.	Офіціант	1850,0	407	27,8	434,8
5.	Шеф-кухар	290,2	63,8	4,4	68,2
6.	Кухар	1960,0	431,2	6,5	437,7
7.	Мийник столового та кухонного посуду	216,0	47,5	3,24	50,74
8.	Прибиральниця	144,0	31,68	2,16	33,84
9.	Комірник	111,0	24,42	1,7	26,12
Разом		5405,2			1234,9

Таким чином, річна сума обсягу податкових витрат на оплату праці становитиме 1234,9 тис.грн.

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

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

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

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

Таблиця 3.4

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів проектного закладу

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн	Сума, грн	Кількість страв	Сума, тис. грн
1. Продукція власного виробництва					3853,86
1.1. Фірмові страви	377	70,00	26390	10100	707000
1.2. Холодні страви та закуски	820	60,00	49200	23770	1426,2
1.3. Гарячі закуски	82	49,00	4018	2450	120050
1.4. Перші страви	75	34,00	2550	2234	75956
1.5. Другі страви	495	88,00	43560	15400	1355,2
1.6. Солодкі страви	125	45,00	5625	3654	164430
1.6 Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби	170	40,00	6800	4980	5020
2. Закупівельна продукція					376465
2.1. Гарячі напої	70	25,00	1750	1865	46625
2.2. Вино-горілчані вироби	156	80,00	12480	2786	222880
2.2. Слабоалкогольні напої	24	65,00	1560	596	38740
2.1. Безалкогольні напої	45	60,00	2700	1137	68220
Разом					4230,33

Таблиця 3.5

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів проектного закладу «Just.UA» на 2021 рік

№ П.П.	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1	Продукція власного виробництва	3853,86	46246,32
2	Закупівельні товари	376465	4517,58
3	Плановий роздрібний товарообіг	4230,33	50763,96

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

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

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

№ П.П.	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованої продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	46246,32	180	25692,4	20553,92
2.	Закупівельна продукція	4517,58	180	3267,58	1250,00
Разом за рік		50763,96			21783,92

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

Таблиця 3.7

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

Предмети столової білизни, посуду	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, тис. грн.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн
Порцеляновий фарфоровий посуд	150	3	450	76,00	22,80
Столові набори	150	2	300	65,00	13,00
Скатертини та серветки	150	2	300	48,00	9,60
Скляний посуд	150	3	450	42,00	12,60
Разом					58,00

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

Таблиця 3.8

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

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу тис. грн	Сума зносу тис. грн
Адміністративно- управлінський персонал	5	1	1300,00	6,50
Оперативно-виробничий персонал	37	2	800,00	32,00
Разом	42			38,50

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

Таблиця 3.9

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

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

Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

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

Таблиця 3.10

Планування поточних витрат проектного закладу ресторанного господарства на плановий рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями, грн
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	21783,92
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	5405,2
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ) - Єдиний соціальний внесок - 22,0% та 1,5% - військовий збір	1234,9
Стаття 4. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ) - Витрати на амортизацію ОЗ	1328,22
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок витрати на комунальні послуги. (ПВ)	244,44
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ) - Витрати на одяг, персоналу, посуд закладу і т.д.	96,5
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	125,8
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ) - 0,05% від роздрібного товарообігу	25,38
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ) - 150 км за день*280 робочих днів у році*0,12 л на 100 км пробігу *27,0 грн за літр	136,1
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ - 0,03% від собівартості реалізованої продукції (ПВ)	65,4
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ) - витрати на тару, поштово-телефонні витрати визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізації; та інкасацію виручки – 1% від товарообігу	2032,5
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	32478,36

Таким чином, поточні витрати ресторану «Just.UA» на 2021 рік складають 32478,36 тис. грн.

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

Таблиця 3.11

**Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану
«Just.UA» на 2021 рік**

№	Показники	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ. грн	50763,96
2	Середній процент торговельної націнки, %	180
3	Змінні витрати, у тому числі:	21945,4
3.1.	Собівартість продукції, грн	21783,92
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, грн	161,48
4	Маржинальний дохід, грн	28818,56
5	Постійні витрати та податок на прибуток, грн	19670,46
6	Прибуток, грн	9148,1
7	Рівень змінних витрат. %	43,2
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	14378,9
9	Маржинальний запас стійкості, %	71,7
10	Рентабельність товарообороту. %	18,0

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

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

Таблиця 3.12

**Планування основних результатів діяльності ресторану
«Just.UA» на 2021 рік**

№ пор.	Показники	Разом за рік, пор. тис. грн
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	50763,96
2	Собівартість реалізованої продукції	21783,92
3	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	10694,44
4	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	18285,6
5	Фінансові витрати	0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	18285,6
7	Податок на прибуток (18%)	9137,51
8	Чистий прибуток-можливий	9148,09
9	Рентабельність операційної діяльності, %	18,0
10	Чистий прибуток-цільовий	5584,03
11	Чистий прибуток-плановий	9148,09

Таблиця 3.13

**Алгоритм розрахунку основних показників рентабельності ресторану
«Just.UA» на 2021 рік**

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (<i>P_{рп}</i> , %)	Рентабельність реалізованої продукції (<i>P_{рп}</i> , %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий дохід від реалізації продукції}} \cdot 100$	18,0
Рентабельність поточних витрат (<i>P_{пв}</i> , %)	Рентабельність поточних витрат (<i>P_{пв}</i> , %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} \cdot 100$	28,2 23,8
Рентабельність операційних витрат (<i>P_{ов}</i> , %)	Рентабельність операційних витрат (<i>P_{ов}</i> , %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} \cdot 100$	85,5 67,7

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

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 6 %, Рівень рентабельності складає 11 %.

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

Таблиця 3.14

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

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	50763,96	6	5584,03	11	1328,22
2-й рік	53809,79	6	5919,07	11	1261,81
3-й рік	56855,59	6	6254,11	11	1198,72
4-й рік	59901,39	6	6589,15	11	1138,78
5-й рік	62947,19	6	6924,19	11	1081,84
Разом за 5 років	284277,92		31270,55		6009,38

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

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

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

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтова ний грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	22312,01	6912,25	6912,25	6704,88	
2		7180,88	14093,13	6965,45	
3		7452,83	14633,71	7229,24	
4		7727,93	15180,76	7496,09	
5		8006,03	15733,96	7765,84	
Разом	22312,01	37279,92		36161,5	13849,4

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

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

$$ID = 36161,5/22312,01=1,6$$

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

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту грає допоміжну роль у зв'язку з тим, що не

дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою (3.2):

$$IP = \text{ЧП} \setminus IB * 100 \quad (3.2)$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$\text{ЧП} = 37279,92 / 5 = 7455,98$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 7455,98 / 223312,01 * 100 = 33,4 \%$$

Із проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 33,4%.

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

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

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

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

$$ПО = \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}_t}{(1+i)^t} \setminus IB \quad (3.4)$$

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО = 22312,01 / 7455,98 = 3 \text{ (роки)}$$

Показник періоду окупності для проєктованого ресторану української кухні на 150 місць у місті Київ визначено дисконтованим методом і становить 3 роки. Таким чином, у розробленому проєкті закладено зважені обсяги доходів

та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку.

3.2. Програма розвитку

Для подальшого розвитку проектного закладу ресторанного бізнесу «Just.UA» обрано два актуальних напрями:

- 1) створення власного сервісу доставки напівфабрикатів та готових страв із закладу ресторану до місця перебування клієнта;
- 2) відкриття міні-пекарні при ресторані для виготовлення та реалізації хліба та хлібобулочних виробів (рис.3.1).



Рис. 3.1. Напрями розвитку проектного закладу ресторану «Just.UA»

Світова пандемія суттєво вплинула на розвиток ринку ресторанних послуг і змінила усі існуючі принципи, формати функціонування підприємств, час на приготування та реалізацію готових страв, а також потреби сучасного гостя.

В умовах пандемії актуальним напрямом реалізації страв більшості закладів ресторанного бізнесу став напрям використання служби доставки. Аналіз служб доставки готової продукції міста Києва представлено у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Найпопулярніші сервіси доставки готових страв у м. Києві

Критерії моніторингу	Glovo	Eda.ua	Raketa
Особливості функціонування	міжнародна служба доставки	всеукраїнський сервіс доставки їжі	всеукраїнський сервіс доставки їжі
Час доставки їжі до клієнта	35 хв.	40 хв.	30 хв.
Бонусна програма	Кожному новому користувачеві – п'ять безкоштовних замовлень	За кожне підтверджене Замовлення бонуси, які потім можна обмінювати на товари	Періодично проходять акції на замовлення
Вартість доставки для клієнта	від 30 грн	до 100 грн.	до 70 грн.
Вартість доставки для закладу	від 30% від вартості чеку	від 35% від вартості чеку	від 25% від вартості чеку

Проаналізувавши дані таблиці, можна зробити висновок щодо доцільності запровадження власного сервісу доставки у ресторані «Just.UA», що дасть змогу безпосередньо комунікувати з клієнтом, отримувати відгуки та підвищувати якість пропонованих послуг. Для запровадження сервісу доставки необхідно розробити додаток для iOS та Android, де буде зазначено меню закладу та умови доставки їжі, що полегшить замовлення для клієнтів. У додатку також, крім готової продукції переважно з локальних продуктів, доцільно реалізовувати напівфабрикати української кухні ресторану.

Виробництво хліба та хлібобулочних виробів – ніша з дуже високою конкуренцією, а міні-пекарні - незмінний тренд останніх років. Хліб завжди має попит, і багато споживачів віддають перевагу продукції, яка виготовляється, зазвичай, за авторськими оригінальними рецептами. Попит на нього не падає, а постійно зростає, незалежно від економічної ситуації в країні, а тому конкуренція у цій сфері достатньо висока.

У конкурентній боротьбі за прибутком, підприємці часто економлять на сировину, випускаючи хліб низької якості, що неприпустимо.

Тому, для того щоб міні-пекарня при ресторані «Just.UA» була конкурентоспроможною, потрібно ретельно стежити за якістю виробленого продукту. У сучасному світі, серед великої кількості вибору, до якості хліба пред'являються вимоги, без виконання яких продукт не буде купуватися. Вимоги до хліба:

- 1) корисний для здоров'я;
- 2) гармонійне поєднання смаків;
- 3) з особливим ароматом;
- 4) одночасно хрусткий і м'який;
- 5) реалізований у день покупки.

В даний час дуже популярний здоровий спосіб життя, тому багато підприємців випікають хліб для даної категорії людей з цільними злаковими культурами, додають висівки, кунжут, насіння соняшнику і інші корисні добавки. Для забезпечення хлібом всіх категорій громадян асортимент міні-пекарні повинен бути різноманітним. Наприклад, включити в асортимент такі сорти хліба як:

- низькокалорійний, для людей, які піклуються про свою фігуру;
- з додаванням борошна різного гатунку (пшеничне, житнє, кукурудзяне і т.д.);

- з різними добавками, печеться за розробленим пекарем спеціальним рецептом, тому коштує дорожче (додають насіння кунжуту, насіння соняшнику, курага, чорнослив, тмин і т.п.).

Кожен покупець вибирає той сорт хліба, які йому більше припав до смаку, тому кожен вид буде затребуваний і знайде свого споживача. Пекарня повинна бути багатофункціональною і випікати не тільки хліб, а й іншу випічку. Обсяг виробленої продукції безпосередньо залежить від розміру пекарні і вкладених в її організацію грошових коштів. В асортимент можна включити булочки з різноманітними начинками, печиво, пироги, пончики та інші вироби. Все це користується великою популярністю серед покупців. Для виробництва даного виду продукції у ресторані «Just.UA» буде необхідна закупівля додаткового обладнання та введення у штатний розпис закладу додаткової одиниці персоналу, яка буде відповідати за процес підготовки, випікання та реалізації хліба та хлібобулочної продукції. Разом з тим, на початку реалізації бізнес-ідеї плануємо використовувати піч («грубу»), яка запланована у дизайні інтер'єру проектного закладу та вартість якої врахована у даному бізнес проекті.

Доцільно проаналізувати основних виробників хлібобулочної продукції та переваги і недоліки реалізації зазначеної бізнес-ідеї (табл. 3.17).

Таким чином, результати досліджень дозволили зробити висновки щодо основних напрямів відкриття та розвитку міні-пекарні при ресторані «Just.UA»:

- 1) створення та реалізація оригінальної і унікальної продукції;
- 2) виробництво якісних хлібобулочних виробів та випічки;
- 3) налагодження та здійснення постачання виробів до магазинів;
- 4) організація власних пунктів реалізації хліба та хлібобулочних виробів під брендом проектного закладу, у тому числі – за договором франчайзингу;
- 5) організація сервісу доставки хліба та хлібобулочних виробів;
- 6) тісна співпраця з магазинами і великими мережевими супермаркетами.

Основні характеристики виробників хліба та хлібобулочної продукції

Виробники	Масштабні хлібзаводи, мережеві пекарні	Мережеві гіпермаркети, в яких налаштований процес випічки	Міні-пекарні	Їдальні, кафе, ресторани
Масштаб виробництва	65%	15%	15%	5%
Продукція	Стандартний хліб, невеликий асортимент випічки	Хліб, печиво, випічка, які користуються попитом	Хліб різних сортів, оригінальна випічка	Можуть випікати хлібобулочні вироби для розширення асортименту у невеликих кількостях
Переваги	Низька вартість, великі об'єми свіжої продукції, налагоджене постачання у магазини	Свіжа та якісна продукція для постійних споживачів магазину, регулярні знижки	Вибір серед великого різноманіття можливість спробувати нове і незвичайне, свіжа продукція	Оригінальна продукція на замовлення, виконана на будь-який смак
Недоліки	Економія на якості, додавання штучних інгредієнтів, невеликий вибір сортів	Висока ціна, невеликі об'єми виробництва	Невеликі об'єми виробництва, ціна завищена	Висока ціна через невелику кількість замовлень

На підставі вищезазначеного запропоновані напрями стратегічного розвитку проектного ресторану «Just.UA» є актуальними та прийнятними до реалізації для подальшого конкурентоспроможного функціонування закладу.

ВИСНОВКИ

Отже, за результатами розробки проекту ресторану формату «Ukraine cuisine» можемо зробити наступні висновки:

Обґрунтовано актуальність проектування закладу формату «Ukraine cuisine», яка зумовлена сучасними зовнішніми умовами функціонування ринку ресторанних послуг, пошуку нових концептів, форматів закладів та появи нових смакових потреб споживачів. За результатами ґрунтовних досліджень статистичних даних щодо загальної кількості закладів ресторанного бізнесу у місті Києві, чисельності населення міста за районним розподілом обумовлено вибір актуального місця розташування проектного закладу – Шевченківський район. Встановлено можливість оренди приміщення загальною площею 500 м² за адресою: вулиця Гоголівська, 37/2.

У Шевченківському районі достатньо велика кількість закладів ресторанного бізнесу. Разом з тим, проаналізовано діяльність конкурентного середовища проектного закладу, тобто підприємства, які знаходяться найближче до потенційного місця розташування проектного закладу. Зокрема, це ресторани «Бельмондо», «Doggeriz», «Барон Мюнхгаузен», бар «Штани».

На підставі отриманих результатів досліджень обрано нейм проектного ресторану - «Just.UA».

Результати дослідження потенційних споживачів проектного закладу ресторанного бізнесу «Just.UA» дозволили визначити основний сегмент відвідувачів ресторану - переважно чоловіки-підприємці, віком від 25 до 60 років, з рівнем доходу від 10 тис. грн. Разом з тим, проєктований заклад буде орієнтуватись і на сім'ї з дітьми та туристів, які знайомляться з особливостями української культури та цікавляться особливостями національної культури традиційних страв.

Визначено та обгрунтовано організаційну структуру ресторану «Just.UA» та форму господарської діяльності – Товариство з обмеженою відповідальністю.

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

Здійснено прогноз динаміки завантаженості обідньої зали проектного ресторану на 150 місць. У результаті проведення розрахунків визначено, що загальна кількість споживачів ресторану протягом дня становить 560 осіб, а оборотність місця в залі за день – 5,6.

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

Визначено структуру і площі складських приміщень проектного ресторану «Just.UA».

Для безперебійної роботи проектного ресторану «Just.UA» визначено необхідну кількість персоналу - 39 осіб.

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

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

- 1) визначено первісну вартість основних засобів проектного закладу складає 22,3 млн. грн. Річна сума обсягу амортизації становитиме 1328,22 тис.грн.;
- 2) річна сума обсягу витрат на оплату праці становитиме 5405,2 тис.грн., а річна сума обсягу податкових витрат на оплату праці становитиме 1234,9 тис.грн.
- 3) дохід від реалізації власної та закупівельної продукції на плановий 2021 рік становитиме 50763,96 тис. грн., а собівартість - 21783,92 тис. грн
- 4) поточні витрати проектного закладу ресторанного бізнесу на плановий рік складають 32478,36 тис. грн.
- 5) плановий обсяг маржинального прибутку проектного закладу складе 28818,56 тис.грн, що забезпечить також можливість покриття постійних витрат підприємства в сумі 19670,46 тис.грн. Виходячи з цього, чистий прибуток складе 9148,1 тис.грн. Обсяг доходу, який забезпечує безбиткову діяльність проектного закладу, становить 14378,9 тис.грн, що також визначає маржинальний запас стійкості у розмірі 71,7%. Рентабельність товарообороту складе 18%.
- 6) розмір цільового прибутку, необхідного для забезпечення віддачі операційної діяльності на рівні 18%, становить 5584,03 тис.грн, тобто розмір можливого прибутку перевищує цільовий. Тому розроблені інженерно-технологічні параметри проекту дозволять отримати і перевищити цільові установки.
- 7) індекс доходності інвестиційного проекту > 1 , тобто проєктований заклад ресторанного господарства зможе отримати додатковий дохід у запланований термін, що дозволяє прийняти проект до реалізації;
- 8) період окупності проекту становить 3 роки, що свідчить про прийнятність проекту та створення на його основі конкурентоспроможного закладу.

На підставі вищезазначеного запропоновано та обґрунтовано основні напрями потенційного розвитку проектного закладу української кухні «Just.UA», зокрема створення власного сервісу доставки готової ресторанної

продукції та напівфабрикатів; відкриття міні-пекарні при ресторані з подальшим просуванням обраного напрямку на ринку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

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

9. Власова Н.О. Оцінка конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства: монографія / Т.В. Андросова, Н.О. Власова, Н.В. Михайлова, О.А. Круглова. – Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2010. – 144 с.
10. Волковська Я. В. Проблема розвитку готелів і ресторанів в Україні та Харківській області / Я. В. Волковська // Бізнес Інформ. - 2015. - № 10. - С. 192-197
11. Воловельська І.В., та ін. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні / І.В. Воловельська, О. Лоєнко // Вісник економіки транспорту і промисловості, - 2016. - № 55. - С. 115-118.
12. Вплив коронавірусу COVID-19 на процес бізнес-проектування / Вісник НУПБ. – 2020. - №2. [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://nubip.edu.ua/node/74517>
13. Гакова М. В. Управління підприємствами готельно-ресторанного господарства: сутність та специфіка / М. В. Гакова // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. - 2017. - Вип. 13(1). - С. 55-60
14. Гірняк Л.І. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні / Л.І. Гірняк // Економіка та управління підприємствами, 2018. -№16. – С. 71-75
15. Гнилянська Л. Й. Організація збутової діяльності підприємства ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Л.Й. Гнилянська, В.Я. Топоровський // Національний університет «Львівська політехніка», 2014. – Режим доступу : <http://ena.lp.edu.ua>.
16. Голубьонкова О.О. Сучасні тренди маркетингу ресторанних послуг / О.О. Голубьонкова, Г.М. Лозовська // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2018. - №23. – С. 175-179

17. Господарський кодекс України: Кодекс України; Закон, Кодекс від 16.01.2003 № 436-IV [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15>
18. Грабовенська С.П. Економічна стратегія ресторанного господарства / С. П. Грабовенська. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://joomla.spkneu.org/>
19. Грабовенська С.П. Стратегія розвитку ресторанного господарства / С. П. Грабовенська. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://joomla.spkneu.org/>
20. Гринів Л.В. Концептуальні засади формування стратегії ресторану ресторанного бізнесу / Л.В. Гринів // Регіональна бізнес-економіка та управління, 2012. – №8. – С. 42-45.
21. Гриньов В. Ф. Продуктово-інноваційна політика підприємства ресторанного бізнесу / В. Ф. Гриньов. - К.: МАУП, 2004. - 160 с.
22. Гросул В. А. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області / В. А. Гросул, Т. П. Іванова // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія «Економіка». - 2017. - Вип. 1(49). Т. 1. - С. 143-149.
23. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. - Х.: ХНАМГ, 2016. - 414 с.
24. Дані Міністерства фінансів України URL: <https://index.minfin.com.ua/economy/index/inflation/>
25. Денисюк І. Економічна стратегія підприємства харчової промисловості: економічна сутність / І. Денисюк // Економічний аналіз, 2013. - № 12(3). - С. 112-115.
26. Державна служба статистики України [Електронний ресурс] – режим доступу: www.ukrstat.gov.ua

27. ДСТУ 30523-97. Послуги ресторанного господарства. – К.: Держспоживстандарт, 1997. – 12с.
28. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. – К.: Держспоживстандарт, 1995. – 8 с.
29. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт, 2004. – 15с.
30. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні / Л.Л. Івашина // Глобальні та національні проблеми економіки, 2017. -№ 17. - С. 314-317.
31. Кононенко Т.П., та ін. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України / Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, В.І. Федак // Вісник ХДУХТ, 2017. - №1. – С. 305-312
32. Кононенко Т.П., та ін. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України / Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, В.І. Федак // Вісник ХДУХТ, 2017. - №1. – С. 305-312
33. Кравченко М.В. Медіастратегія підприємства ресторанного бізнесу / М.В. Кравченко. – К.: Основи, 2012. – 314 с.
34. Крахмальова Н. А. Маркетингові стратегії підприємства ресторанного бізнесу ресторанного бізнесу як основа забезпечення його конкурентоспроможності / Н.А. Крахмальова // Вісник КНТУТД, 2017. - №1. – С. 147-152
35. Лапін Є.В. Економічний потенціал ресторану: монографія / Є.В. Лапін. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2012.-с. 14-17.
36. Левицька І. В. Стратегічне управління розвитком підприємств ресторанного бізнесу / І. В. Левицька, В. В. Постова // Молодий вчений. - 2017. - № 2. - С. 271-275
37. Леонт'єва Ю.Ю. Дослідження можливостей використання існуючих методів оцінки конкурентоспроможності для ресторанних підприємств / Ю.Ю.

Леонт'єва, К.А. Рудакова // Науково-технічний збірник, 2012. – №102. – С. 499-503.

38. Мельниченко С.В., Присакар І.І. Інформаційні технології у маркетинговій діяльності підприємств ресторанного господарства / Маркетингові інновації в освіті, туризмі, готельно-ресторанній, харчовій індустрії та торгівлі // Міжнародна науково-практична інтернетконференція. – Харків : ХДУХТ, 3 жовтня 2017. – С. 433-437.

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

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

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

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

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

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

45. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія / Г. Т. П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2007. – 465 с.
46. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. – К.: Київ, нац. торг. екон. ун-т, 2005. – 632 с.
47. Портер Майкл Е. Стратегія конкуренції: Пер. з англ / Майкл Е. Портер. – К.: Осно.ви, 2007. – 390 с.
48. Погорелов Ю.С. Способи розвитку підприємства: умови та результативність використання / Ю.С. Погорелов // Економічний журнал Одеського політехнічного університету, 2017. - № 1. - С. 76-84.
49. Податковий кодекс України: Кодекс України; Закон, Кодекс від 02.12.2010 № 2755-VI [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>
50. Полстяна Н.В. Деякі аспекти стимулювання збуту продукції та послуг у ресторанному господарстві / Полстяна Н.В. // Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі». - 2016, м. Харків. - Ч.1. - С.269-270.
51. Присакар І. Управління закладами ресторанного господарства: автоматизація бізнес-процесів / І. Присакар // Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. – 2015. – № 3(1). – С. 60-78.
52. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал [та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
53. П'ятницька Г.Т., та ін. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні / Г.Т. П'ятницька, В.С. Найдюк // Економіка та держава, 2017. - № 9. - С. 66-73.

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

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

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

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

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