

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:

БІЗНЕС ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ФОРМАТУ
«CHINESE CUISINE» У МІСТІ КИЄВІ

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

підпис студента

Хуруджи
Валерія Павлівна

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Расулова
Алла Миколаївна

Науковий консультант:
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Кравченко
Михайло Федорович

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

підпис

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 кваліфікаційну роботу студентів

ХУРУДЖИ ВАЛЕРІЇ ПАВЛІВНІ

(прізвище, ім'я, по батькові)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Вступ

Розділ 1. Концепція закладу ресторанного господарства

- 1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера
- 1.2. Організаційний план

Розділ 2. Проектування технологічних рішень

- 2.1. 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. Розвиток проекту

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

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.	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	до 18.05.2020 р.
6	<i>Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.
8	<i>Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.
9	<i>Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру</i>	20.11.2020 р	20.11.2020 р
11	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	16.11.2020 р. 18.11.2020 р
12	<i>Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.
13	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>

8. Дата видачі завдання: “28 ” грудня 2019 р.

8. Керівник випускної кваліфікаційної роботи, к.е.н., доцент

А.М. Расулова

(прізвище, ініціали)

(підпис)

9. Гарант освітньої програми, д.т.н., доцент

Д.В. Федорова

(прізвище, ініціали)

(підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

В.П. Хуруджи

(прізвище, ініціали)

(підпис)

12. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студент Хуруджи В.П. виконала випускну кваліфікаційну роботу у повному обсязі, згідно виданого завдання та затвердженого графіку.

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

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 _____ **А.М. Расулова**
(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента В.П. Хуруджи
(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	18
РОЗДІЛ 2.	21
ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ	21
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції.....	21
2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності.....	25
2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції	33
РОЗДІЛ 3	37
РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ	37
3.1. Бюджет. Термін окупності	37
3.2. Розвиток проекту.....	48
ВИСНОВКИ.....	49
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	51
ДОДАТКИ.....	55

ВСТУП

Актуальність дослідження. Посилення конкуренції, інтернаціоналізація та глобалізація ресторанного бізнесу, необхідність задоволення потреб всіх зацікавлених сторін: споживачів, співробітників, партнерів, власників, суспільства – обумовлюють зростання значущості менеджменту, розробку нових концептуальних підходів до визначення цілей діяльності підприємств ресторанного господарства і обґрунтування напрямків їх досягнення.

Роль і значення якості сервісу постійно зростає під впливом розвитку технологій виробництва і потреб людини. Підвищення рівня культури, освіти, збільшення пропозиції в сфері ресторанного бізнесу з кожним днем робить споживачів все більш розбірливими.

Актуальним на сьогодні є розроблення теоретичних положень, методичних рекомендацій щодо вдосконалення сервісної стратегії підприємств ресторанного господарства на ринку, зокрема формату «Chinese cuisine».

Принципи і напрями діяльності в галузі сервісу розглядали такі вітчизняні вчені, як Окрепілов В., Мунін І., Змійов А., Гришина І., Чухрай М., Мельниченко С., Ткаченко Т., Босовська М., а також зарубіжні науковці – Джуран Дж., Джонсон М., Ягмен К.

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

Відповідно до мети випускної кваліфікаційної роботи поставлено наступні **завдання**, які становлять конкретні послідовні шляхи вирішення проблеми:

- розробити концепцію проєктованого закладу ресторанного господарства;
- окреслити організаційний план майбутнього підприємства;
- розробити концептуальне меню закладу ресторанного господарства, на його основі визначити план випуску продукції;
- провести організацію виробництва на підприємстві з урахуванням енергоефективності;

- обґрунтувати систему контролю якості та безпечності ресторанної продукції;
- розрахувати бюджет та термін окупності закладу ресторанного господарства.

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

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

Практична реалізація. Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення можуть стати основою для будівництва ресторану формату «Chinese cuisine» у місті Києві.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: заклади ресторанного господарства» за редакцією А.А. Мазаракі.

Апробація: результатів випускного кваліфікаційного проекту здійснена у збірнику наукових праць (дод. А).

Структура роботи визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 55 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел та 7 додатків.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

Київ, як найбільший культурний, історичний та бізнес центр України у посткризовий період продовжує утримувати за собою статус регіону з високою інвестиційною привабливістю. Таку конкурентну перевагу як територіальна близькість до країн ЄС викликає підвищений інвестиційний попит з боку європейської бізнес-спільноти.

Оболонський район – як територіальна одиниця, займає площу 11,02 тис. га, на якій проживає понад 306 тисяч населення [39]. Район порівняно молодий, але має хороше економічно-географічне розташування, враховуючи потужний промисловий потенціал для розвитку промислового туризму та величину і якість рекреаційних зон. Має достатній туристичний потенціал. Важливою складовою туристичного потенціалу району є історико-культурна спадщина, яка представлена 53 об'єктами [37]:

- 11 меморіальних та анотаційних дошок;
- 3 пам'ятки історії, серед яких склеп Козакевичів в Пущі-Водиці;
- 3 пам'ятки мистецтва;
- 30 пам'яток архітектури, серед яких Московський міст - найбільший в місті, який з'єднує лівий і правий береги столиці.

В районі формуються території масового відпочинку, які представлені 2 парками культури і відпочинку та 75 скверами. В районі систематично проводяться туристичні зльоти, походи, екскурсії, експедиції та змагання з різних видів спорту. Організуються семінари, виставки, ярмарки, фестивалі [38].

Кожен день до району приїздить велика кількість людей, які працюють або приїзять відпочити, збільшують тим самим обсяг потенційних споживачів закладів ресторанного господарства. В дослідженому ареалі ринок ресторанного господарства загально насичений та різноманітний.

Неймінг

Неймінгом проектованого ресторану формату «Chinese cusine» обрано «Золотий дракон» - адже драконом вважають одним з основних і відомих китайських символів.

Легенда ресторану «Золотий дракон» - місце, де кожен охочий може пізнати привабливу таємницю і давню мудрість Китаю. У закладі ресторанного господарства спостерігається гармонійне сплетіння східних і європейських традицій, що створює в ньому особливий затишок і вишуканість.

На рис. 1.1 наведений фірмовий логотип підприємства, який буде представлено на візитівках, сайті закладу, серветках, вивісці ресторану та уніформі персоналу.



Рис. 1.1. Фірмовий логотип ресторану «Золотий дракон»

Фірмовий слоган закладу ресторанного господарства звучить наступним чином: «Частинка китайської культури».

У меню ресторану «Золотий дракон» представлені страви: сичуанської гуандуської шанхайської шандунської кухні. У закладі пропонують 25 видів чаю, які подають у спеціальних термосах.

Атмосфера

Інтер'єр ресторану «Золотий дракон» виконаний у східному стилі. Зала ресторану поділена на три зони: основна обідня зала розрахована на 50 осіб, чайна кімната на 10 осіб та тепан зона на 10 осіб.

Кожна деталь в інтер'єрі закладу ресторанного господарства виконана із натуральних і екологічно чистих матеріалів (дерево, камінь, скло). Китайці дуже люблять червоний колір, вважаючи його символом багатства, здоров'я і процвітання, тому й інтер'єр виконаний переважно в червоних тонах.

Інтер'єр ресторану «Золотий дракон» представлено на рис. 1.4.

Фішкою ресторану будуть страви приготовлені на тепані. Тепан - це традиційна японська поверхня для смаження, страви приготовані на теппані, зберігають колір і смак початкових продуктів [34]. На відміну від звичайного приготування на сковороді, на теппані смак продуктів не змішується, що надає особливий аромат і цінність кожному інгредієнту.

У ресторані «Золотий дракон» тепан буде встановлений в окремому залі, розрахованому на 10 місць, де можна спостерігати за процесом приготування страв та брати активну участь у приготуванні смачних і корисних страв. Зона тепан відокремлена від основного залу розсувними дверима, які при потребі з'єднують основний зал з тепан зоною. В тепан зоні стоїть великий стіл, в який вбудований тепан, м'які крісла та потужна витяжка.

У чайній кімнаті стоїть невеличкий столик та м'які дивани розраховані на дві особи, стіни оброблені бамбуком, розташована ніша, в якій стоять квіти та статуя будди, грає розслаблююча тиха музика.

Інтер'єр прикрашають ікебани з квітів, китайські картини з драконами, феніксами та китайськими правителями, віяла різних розмірів та статуєток. В залі стоять дерев'яні столи розраховані на 4-ри та 6-ть осіб та дерев'яні стільці з м'якими подушечками.

Освітлення вирішено за рахунок використання природного освітлення, загального та місцевого біля столиків у вечірній час. Оздоблення інтер'єру має створити враження, що гості опинилися у Китаї, куточку недоторканої природи, що дозволить відпочити від урбанізованого міста.

Для обслуговування відвідувачів у ресторані «Золотий дракон» використовуватимуть такий керамічний та скляний посуд: уанцзи (піала для рису або супу), ложка шаоцзи, блюдце шаоцзи, чашка бейцзи, палички куайцзи.



Рис. 1.2. Інтер'єр ресторану «Золотий дракон»

Заклад обладнаний вбиральною для людей з інвалідністю та сповивальним столиком.

Сервіс

В ресторані «Золотий дракон» діє форма обслуговування гостей – повне обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним готівковим або безготівковим розрахунком.

Ресторан «Золотий дракон» у своїй діяльності в основному використовує прямий канал збуту продукції (у залі закладу), так як він дозволяє підтримувати контакт з споживачем і тим самим дає змогу контролювати збут продукції та послуг, що надаються. Каналом розповсюдження послуга to take away, співпраця з кейтеринговими компаніями та організація обслуговування святкових заходів.

Для збільшення кількості замовлень ресторану планує співпрацювати з кейтеринговими компаніями та відомими доставками («Uber Eats», «Raketa», «Royal Service», «Glovo»).

Також у ресторані діятиме послуга to take away, зробивши попереднє замовлення на сайті ресторану або за телефонами 38(067) 536-46-35; 38(044) 538-03-48, гість має можливість самостійно забрати його з ресторану з 11.00 до

21.00. Для доставки та замовлення продукція «to take away» розроблено фірмову упаковку з логотипом закладу.

Акційні пропозиції та програма лояльності ресторану «Золотий дракон»:

- «Щасливі години» з понеділка по п'ятницю з 14.00 до 15.00 години знижка 20% всім відвідувачам;

- «Знижка в день народження» - всім іменинникам знижка 25 на меню кухні за винятком страв, позначених зірочкою, діє сім днів до і після свята при пред'явленні підтверджуючого документа;

- «Сімейні обіди вихідного дня» - кожную суботу та неділю з 13.00 до 16.00 окремі позиції з меню за спеціальними цінами;

- «Бронь онлайн» - при замовленні столику онлайн знижка на все меню 10%.

Для зручності гостей, як приїхали на автомобілі, біля входу в ресторані «Золотий дракон» працюватиме парковка.

Враховуючи місцезнаходження та тип проектного закладу ресторанного господарства режим роботи планується наступний: з 11:00 до 23:00 години.

Прийняте концептуальне рішення щодо проектного ресторану подано у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Концепція діяльності ресторану «Золотий дракон»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип підприємства	Ресторан
Клас закладу	Вищий
Формат	Chinese cuisine
Кулінарне спрямування	Китайська кухня
Місце знаходження	В окремо розташованій будівлі в Оболонському районі, вул. Оболонська набережна, 77
Контингент споживачів	Жителі району, туристи та гості міста
Формат підприємства	Повносервісний
Формат виробництва продукції	З сировини та напівфабрикатів різного ступеня готовності
Кількість місць	Основна обідня зала розрахована на 50 осіб, чайна кімната на 10 осіб та тепан зона на 10 осіб
Послуги	Доставка, послуга to take away, організація святкового обслуговування, бронювання столиків, власний сайт

Продовження таблиці 1.1

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Режим роботи	11-00 до 23-00
Форма обслуговування	Повне обслуговування офіціантами, інформаційне обслуговування адміністратором
Дизайнерський стиль	Східний

Відповідно до сформованої концепції ресторану «Золотий дракон» складено SWOT-аналіз (проаналізовані сильні, слабкі сторони, можливості та загрози) проектного закладу (табл. 1.2) [29].

Таблиця 1.2

SWOT-аналіз проектного ресторану «Золотий дракон»

Сильні сторони	Слабкі сторони
- вдале розташування ресторану; - широкий асортимент послуг; - надання відвідувачам високого рівня обслуговування та якісного відпочинку; - кваліфікований персонал; - проведення гнучкої цінової політики.	- незахищеність з боку держави; - високий рівень конкуренції; - постійне зростання рівня цін, не пов'язане з економічним інтересом ресторану.
Можливості	Загрози
- цінова політика, програми лояльності та спеціальних пропозиції для постійних відвідувачів; - розширення спектру послуг, впровадження інноваційних технологій.	- соціально-економічна нестабільність в державі; - зростання темпів інфляції.

Зробивши SWOT-аналіз проектного ресторану «Золотий дракон», можна зробити висновок, що для підприємства переважають сприятливі умови для функціонування та подальшого розвитку.

Отже бачимо, що перевагами для потенційних споживачів при відвідуванні проектного закладу є можливість широкого вибору страв з меню, відпочинку за трапезою, якісного обслуговування професійним персоналом, отримання естетичного задоволення знаходячись у закладі з інтер'єром, користування безкоштовними інформаційними послугами та можливість отримати бонуси.

Маркетинг проекту

Проектований ресторан передбачається звести в Оболонському районі міста Київ на вул. Оболонська набережна, 77 [31]. Вона пролягає від вул. Прирічної та

проходить вздовж затоки Оболонь, урочища Наталка та завершується в тилах Академії водного транспорту. Ця вулиця вважається одною з найгарніших вулиць Києва, адже знаходиться біля води, а навколо зведені елітні котеджі та багатоповерхівки. Досить привабливою та озелененою є територія, яка прилягає до майбутнього комплексного закладу. Транспортні та під'їзні шляхи розміщені зручно та знаходяться у чудовому стані, а також зупинка для наземного транспорту.

Далі визначаємо кількість потенційних відвідувачів, що мешкають в радіусі 0,8-2,0 км від місця забудови. Дані заносимо у табл. 1.3 [39].

Таблиця 1.3

Контингент потенційних споживачів

Установа, організація	Режим роботи	Кількість працюючих та відвідувачів, осіб	Кількість потенційних споживачів, осіб
Відділення пошти	08.00-22.00	50	5
Торговий центр	10.00-22.00	130	39
Магазин одягу	09.00-22.00	80	24
Приватбанк	09.00-19.00	100	20
Салон краси	10.00-22.00	50	5
Меблевий магазин	10.00-22.00	50	5
Комп'ютерний магазин	10.00-20.00	50	5
Авіакомпанія	10.00-18.00	50	5
Салон краси	10.00-22.00	50	5
Мешканці житлових будинків		20200	10100
Всього			10360

На період святкових днів кількість відвідувачів у закладах ресторанного господарства Оболонського району зменшується, велика кількість відвідувачів виїжджає за місто. У вихідні дні відвідування ресторанів та кафе зростає, адже в районі знаходиться Оболонська набережна, яка привертає увагу туристів та гостей міста. На функціонування закладів ресторанного господарства також має сезонність: найбільша кількість відвідувачів спостерігається восени, весною та на початку зими, влітку ж переважно всі від'їжджають відпочивати.

Для здійснення аналізу конкурентного середовища необхідно визначити заклади ресторанного господарства, які працюють в Оболонському районі, неподалік проектного ресторану [38]. Перелік закладів ресторанного

господарства, що функціонують в радіусі 2 км від місця запланованої забудови представлено в табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Характеристика ринку ресторанного господарства Оболонського району

Тип закладу, назва	Концептуальне спрямування	Адреса	Потужність, місць	Режим роботи, год.
Ресторан «Чорноморка»	Морська	прос. Героїв Сталінграду, 12Г	70	11.00-23.00
Ресторан «Скорпіон»	Європейська, українська	прос. Героїв Сталінграду, 12Д	75+100 літня тераса	10.00-24.00
Піцерія «Domino's Pizza»	Італійська	прос. Героїв Сталінграду, 12Г	60	10.00-23.00
Ресторан «Меланж»	Авторська	прос. Героїв Сталінграду, 14г	110	11.00-23.00
Ресторан «Pesto Cafe»	Італійська	прос. Героїв Сталінграду, 27	70	10.00-23.00
Ресторан «Чайхона Базар»	Східна	прос. Героїв Сталінграду, 16В	90	11.00-01.00
Кафе «Салобіо»	Східна	прос. Героїв Сталінграду, 11А	60	11.00-23.00
Кафе «Волконский»	Європейська	прос. Героїв Сталінграду, 10Д	65	08.00-23.00
Ресторан «Аристократ»	Європейська, українська	вул. Оболонська набережна, 17	70	10.00-24.00
Кафе «Мансарда»	Європейська, авторська	вул. Оболонська набережна, 15К	80	10.00-23.00
Кафе «L'Kafa Cafe Karaoke, Lounge, Dance»	Європейська, українська	прос. Героїв Сталінграду, 27	60	18.00-05.00
Ресторан «Гольфист»	Європейська, українська	вул. Оболонська набережна, 20	85	10.00-23.00

Як бачимо з табл. 1.2 бачимо, що в Оболонському районі переважають ресторани. Такі заклади ресторанного господарства мають не досить високу оборотність місця, вимагають значних капітальних вкладів. Невелику частину займають бари та кафе. Отже, проаналізувавши дані, бачимо, що є сенс у проектуванні ресторану з китайською концепцією, оскільки в даному районі заклади спеціалізуються в основному на європейській та українській кухні.

З метою покращення організації роботи ресторану формату «Chinese cuisine», визначення попиту на ту чи іншу продукцію та послуги, проводимо сегментацію ринку за видом діяльності населення, яке проживає в цьому районі.

На рис. 1.3 проводимо сегментацію споживачів за метою відвідування

закладу ресторанного господарства.

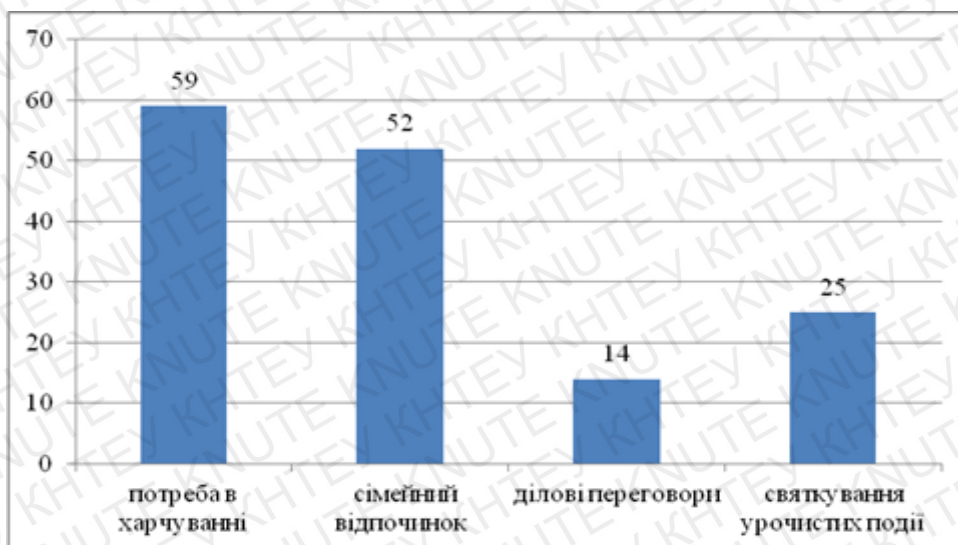


Рис. 1.3. Мета відвідування закладів ресторанного господарства

З рис. 1.3. бачимо, що більшість споживачів відвідує заклади ресторанного господарства з метою харчування (59 %) та сімейного відпочинку (52 %), 25% проводить у підприємствах харчування святкування урочистих подій, а 14 % - ділові переговори.

Пропозиції респондентів, щодо покращення послуг закладів ресторанного господарства Оболонського району проаналізовано на рис. 1.4.

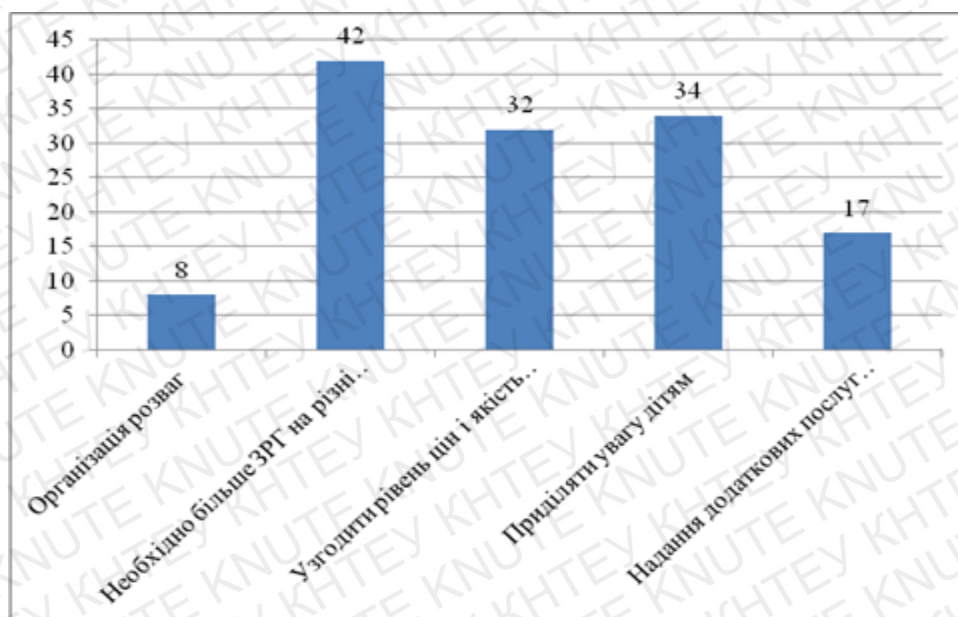


Рис. 1.4. Пропозиції респондентів, щодо покращення послуг закладів ресторанного господарства Оболонського району

Серед споживачів 42 % хотіли більше концептуальних закладів ресторанного господарства, 34 % - за увагу до дітей, 32 % - вважають за потрібне узгодити рівень цін та обслуговування, 17 % проголосувала за надання додаткових послуг та 8% за організацію розваг.

Отже, з урахуванням контингенту споживачів та структури існуючих закладів ресторанного господарства, місткість проектного ресторану - 70 місць, яка є оптимальною для організації обслуговування відвідувачів та нормального завантаження підприємства харчування.

З метою позиціонування проектного закладу як ресторану формату «Chinese cusine» було сформовано бізнес ідеї, які ґрунтуються на:

- високоякісні послуги, дбайливе обслуговування та тематичний інтер'єр;
- унікальній технології створення страв, використання свіжих та корисних продуктів для приготування страв;
- окрема чайна кімната та зона тепан.

1.2. Організаційний план

Передбачається створення ресторану «Золотий дракон» на 70 місць. З урахуванням поділу власності та відповідно – майнової відповідальності в межах особистого внеску в статутний капітал, було прийняте рішення про утворення господарського товариства з обмеженою відповідальністю [16].

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

Установчим документом товариства «Золотий дракон» є статут, перша редакція якого підписується всіма його учасниками, а справжність підписів засвідчується нотаріально. У Статуті наведено таку інформацію:

- назва та місцезнаходження товариства;
- юридичний статус товариства, мета, предмет діяльності товариства;
- статутний капітал; майно товариства;
- права і обов'язки учасника, права і господарська діяльність товариства;

- управління і контроль діяльності товариства;
- контроль за діяльністю директора, трудовий колектив і оплата праці;
- зовнішньоекономічна діяльність;
- розподіл прибутків товариства і відшкодування збитків;
- реорганізація і припинення діяльності товариства, вирішення спорів.

Склад пакетної документації необхідний для створення суб'єкта господарювання проектного ресторану «Золотий дракон», який відповідатиме чинному законодавству України наведений на рис. 1.5 [29].

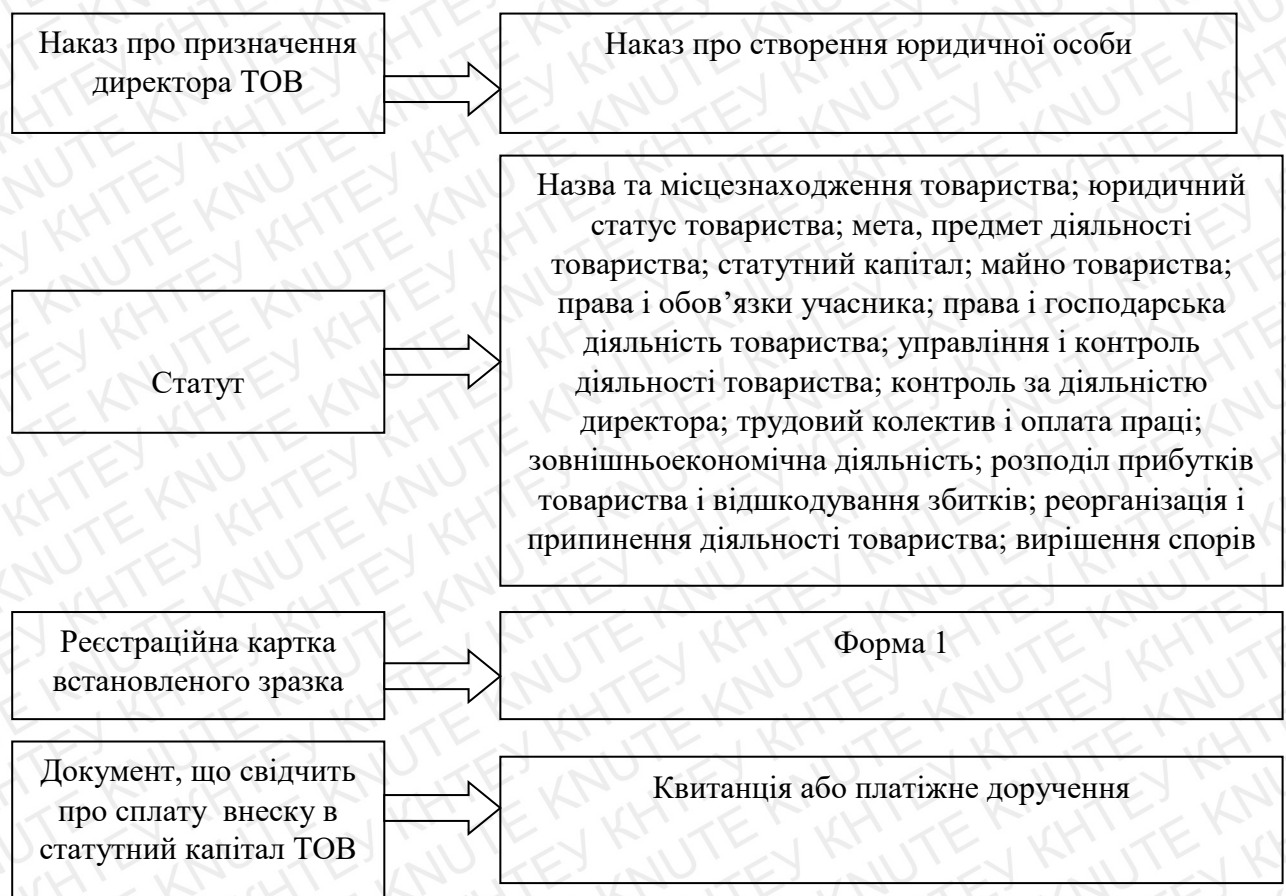


Рис. 1.5. Склад пакетної документації для створення суб'єкта господарювання

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.

При проектуванні ресторану «Золотий дракон» обрана лінійна організаційна структура управління. Лінійні зв'язки в підприємстві відбивають рух управлінських рішень і інформації, що виходять від директора, який відповідає за

діяльність ресторану. При лінійній організаційній структурі директор ресторану організовує та забезпечує ефективну діяльність підприємства; здійснює контроль за якістю надання послуг; направляє роботу персоналу і служб підприємства; забезпечує ведення і своєчасне представлення господарсько-фінансової звітності. Для ефективної роботи ресторану «Золотий дракон» розроблена лінійна організаційна структур. рис. 1.6 [41].



Рис. 1.6. Організаційна структура управління ТОВ «Золотий дракон»

Перевагами обраної організаційно-управлінської форми управління для ресторану «Золотий дракон» є: оперативність і конкретність; висока компетентність фахівців, які відповідають за виконання конкретних функцій; вивільнення лінійних менеджерів від вирішення спеціальних питань; стандартизація, формалізація та програмування.

Керівник може особисто контролювати виконання робіт, він знає індивідуально-особистісні особливості та професійні якості кожного члена невеликого колективу і поточний стан справ в ресторані.

РОЗДІЛ 2.

ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

Китайська кухня зарекомендувала себе своєю простотою і неупередженістю - у ній легко знайти страву до душі. Подавати страви в Китаї прийнято, починаючи з основних гарячих страв, потім слідує суп і холодні або гарячі закуски. Завершується трапеза солодкими стравами або напоями [32].

Одна з особливостей кухні Піднебесної — це приготування їжі на один раз, там ніколи нічого не залишають на наступний день і не готують заздалегідь, саме тому всі китайські страви завжди виключно свіжі.

Основним продуктом Китаю є рис, який завжди присутній на столі, який займає місце хлібу.

Основними смаковими якостями страв китайської кухні є кисло-солодкий, тому у концептуальне меню ресторану «Золотий дракон» включені: фірмова риба-білка в кисло-солодкому соусі, баклажани в кисло-солодкому соусі, смажені креветки з ананасом з кисло-солодким соусом, традиційний кисло-гострий суп та курка в кисло-солодкому соусі.

Візитна картка китайської кухні - свинина, яку готують десятками найрізноманітніших способів, зважаючи на це у меню закладу представлені такі страви: традиційні китайські пельмені, салат із свинними вушками, свинина по-пекінськи з соєвим соусом, свинина Ча Шао з овочами та фрикадельки по-китайськи в пряному соусі [32]. Концептуальне меню ресторану «Золотий дракон» представлено у додатку Б. До фірмових страв закладу увійшла відома на весь світ страва — качка по-пекинськи, історія страви відноситься до часу правління династії Юань.

Солодкі страви у меню ресторану включають торт «Мікадо» з згущеним молоком та білим шоколадом, оладки по-пекінськи, солодкі рисові кульки, банана-спріг-рол, яблуко в карамелі та смажене молоко в клярі із згущеного молока.

Оскільки в ресторані плануються проводитись чайні церемонії, у барній карті представлений великий вибір чорних, зелених та фруктових чаїв. Серед традиційних алкогольних напоїв – китайські вина та традиційні китайські настоянки.

Виробничий процес закладів ресторанного господарства складається з наступних стадій: визначення обсягу добового попиту на продукцію згідно концептуальних засад діяльності закладу, розробка виробничої програми, формування запасів, зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення; виробництво готової кулінарної продукції, організація споживання ресторанного продукту.

Структуризацію сервісно-виробничого процесу ресторану «Золотий дракон» представлено у вигляді схеми (рис. 2.1) [25].

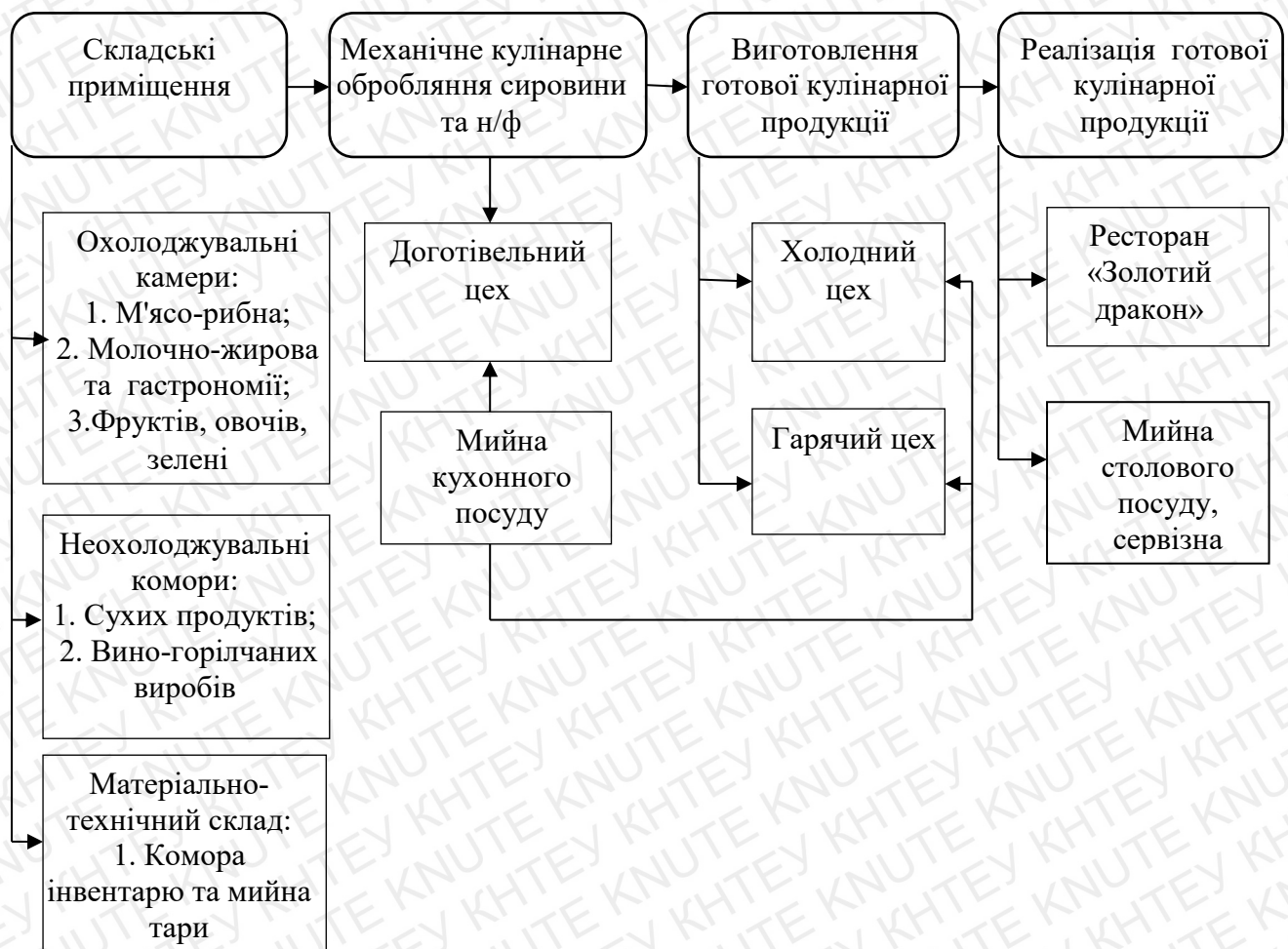


Рис. 2.1. Схема виробничо-торговельної структури ресторану

«Золотий дракон»

Виробничий підрозділ визначено у складі доготівельного, холодного, та гарячого цехів. Доготівельний цех передбачається для таких технологічних операцій, як підготовка напівфабрикатів. В холодному та гарячому цехах буде відбуватися процес приготування страв та відпуск готової продукції. Реалізація продукції та послуг закладу ресторанного господарства передбачається через торговельну залу ресторану китайської кухні.

Графік добової динаміки попиту торговельного зали визначається на основі даних: режим роботи закладу, середня тривалість прийому їжі та коефіцієнт заповнення залу. Погодинна кількість споживачів у торговому залі ресторану визначається за формулою 1.1 [41].

Розраховану кількість відвідувачів за кожну годину роботи ресторану «Золотий дракон» на 70 місць наводимо у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка відвідування ресторану «Золотий дракон»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, рази	Наповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів, осіб
11.00-12.00	40	1,5	0,1	7
12.00-13.00	60	1,0	0,2	14
13.00-14.00			0,4	28
14.00-15.00			0,3	21
15.00-16.00	90	0,7	0,1	5
16.00-17.00			0,2	10
17.00-18.00			0,4	20
18.00-19.00	120	0,5	0,7	25
19.00-20.00			0,9	44
20.00-21.00	90	0,7	0,5	35
21.00-22.00			0,3	21
22.00-23.00			0,1	5
Загальна кількість відвідувачів за день				234

Загальна кількість відвідувачів за день – 234 особи, при цьому денна оборотність 3,3 рази. Аналізуючи таблицю 2.1 можемо зробити висновки, що завантаження торгового залу ресторану максимально припадає на годину в межах

18.00 до 22.00. Також слід зазначити, що в обідній час з 13.00 до 15.00 спостерігається значне завантаження залу підприємства.

Після визначення денної кількості споживачів у ресторані «Золотий дракон» необхідно визначити прогнозовану кількість страв, що реалізується протягом робочого дня. Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами здійснюється на підставі прогнозованої завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали за формулою.

Визначаємо асортиментний склад продукції, загальну кількість страв та напоїв для ресторану «Золотий дракон» у табл. 2.2 [41].

Таблиця 2.2

Погруповий розподіл страв для ресторану «Золотий дракон»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
Фірмові страви	0,2	47
Холодні закуски	1,9	445
Гарячі закуски	0,3	70
Супи	0,18	42
Основні страви	0,7	164
Тепан-меню	0,6	140
Гарніри	0,3	70
Солодкі страви	0,5	117
Гарячі напої	0,4	94
Холодні напої	0,6	140
Загальна кількість страв		1329
Алкогільні напої		
Ігристі вина	0,1	23
Білі вина	0,08	19
Червоні вина	0,08	19
Горілка та віскі	0,1	23
Настоянки	0,05	12
Коньяк	0,05	12
Пиво	0,1	23
Загальна кількість напоїв		131

У додатку В наведено виробничу програму ресторану «Золотий дракон» китайської кухні.

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції завершується в гарячому та холодному цехах закладу. Чисельність виробничого

персоналу визначають на основі виробничої програми ресторану на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунки зводяться в додаток Г.

Спискова чисельність працівників гарячого цеху становить [41]:

$$N_1 = 1734 \cdot 100 / (8 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 5,3$$

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних визначається за формулою [41]:

$$N_2 = 5,3 \cdot 1,58 = 8 \text{ осіб}$$

Загальна кількість кухарів ресторану «Золотий дракон» – 8 осіб на одну зміну, розподіл їх по цехам проводимо у наступному співвідношенні (табл.2.3).

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%	5

Отже, у холодному цеху ресторану «Золотий дракон» працюватиме два кухарі III розряду, у холодному цеху – один кухар IV розряду, у гарячому цеху – два кухарі IV, два кухарі V та один темпанщик.

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

Підбір устаткування складських приміщень ресторану

Відповідно до оптимізованих обсягів сировинних і продуктових запасів визначаємо просторове, матеріально-технічне і кадрове забезпечення процесів приймання товарів, їх зберігання і відпускання.

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і відпускання ділимо на елементи [17]:

- приймання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, їх розподіл за призначенням (безпосереднє використання/зберігання: тимчасове, пролонговане);

- складування за видами товарів, умовами і термінами зберігання;
- зберігання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення за видами, умовами і термінами зберігання;
- відпускання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення.

Кожний з процесів поділяється на складові за операціями та видами робіт:

- розвантажувальні роботи;
- приймання товарів за кількістю;
- приймання товарів за якістю;
- транспортування товарів до місця зберігання;
- розподіл сировинних ресурсів для зберігання у відповідності до санітарних норм і правил;
- передача товарів на виробництво (цехи механічної обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів).

Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне обладнання для складських приміщень добираємо за габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного обладнання, що працюють на ринку України (додаток Д).

Підбір устаткування виробничих цехів закладу ресторанного господарства

На основі складеної виробничої програми ресторану «Золотий дракон» визначаємо перелік, тип і кількість механічного, холодильного та немеханічного устаткування, виробничих цехів.

Основою для підбору устаткування є [14]:

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

Перелік устаткування та визначення площі доготівельного цеху наведено у таблиці 2.4 [35, 36].

Таблиця 2.4

Визначення площі доготівельного цеху ресторану «Золотий дракон»

Найменування устаткування	Марка	К-ть одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл для обробки м'ясних та рибних напівфабрикатів	COM12/8H	1	1,20	0,80	0,96
Стіл виробничий з мийною ванною двохсекційною	C2МБП-180-70/30	1	1,80	0,70	1,26
Стіл виробничий	СПР-ОО	1	1,20	0,80	0,96
Виробничі столи з мийними ваннами	Eq-vip -1	2	1,20	0,60	1,44
Рукомийник	Eq-vip - GN 1/2	1	0,50	0,60	0,30
Стіл – тумба для зберігання допоміжного інвентарю	Eq-vip -2	1	1,20	0,60	0,72
Стелаж виробничий	Eq-vip -S1	1	0,80	0,60	0,48
Бак для відходів	Eq-vip - B	2	0,60	0,60	0,72
Ваги електронні порційні	Hendi 580202	3	0,20	0,25	-
Кухонний комбайн	Multipro Classic FP925	1	0,39	0,27	-
Вакуум-пакувальна машина	Mirta V-2000	1	0,30	0,55	-
Холодильна шафа з морозильною камерою	AF-802C, AF-800C	1	0,60	0,75	0,45
Загальна площа устаткування					7,29

Площа доготівельного цеху склала: $S_{\text{д.ц.}} = 7,29 / 0,35 = 20 \text{ м}^2$

У табл. 2.5 наведено необхідне обладнання для гарячого цеху ресторану «Золотий дракон» [35, 36].

Таблиця 2.5

Визначення площі гарячого цеху ресторану «Золотий дракон»

Найменування устаткування	Марка	К-ть одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Ваги електронні порційні	Hendi 580202	2	0,2	0,25	-
Стіл з холодильною шафою	Eq-vip	2	1,2	0,6	1,44
Виробничий стіл	Eq-vip	2	1,2	0,6	1,44
Стіл з мийною ванною	Eq-vip - 04	1	1,2	0,6	0,72
Стіл – тумба для зберігання інвентарю	Eq-vip - 2	1	1,2	0,6	0,72

Продовження таблиці 2.5

Найменування устаткування	Марка	К-ть одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Пароконвектомат	Convotherm OES6.10	1	0,52	0,6	0,312
Плита електрична	AEO-460	2	1,2	0,6	1,44
Рукомийник	Eq-vip - GN 1/2	1	0,5	0,6	0,3
Бак для відходів	Eq-vip - B	2	0,6	0,6	0,72
Стелаж	Eq-vip – S1	2	0,4	0,5	0,4
Блендер	Hamilton beach HBB908	1	0,16	0,2	-
Полиці настільні	Однорівнева	3	1,2	0,3	-
Кип'ятильник	KSY-20 PYHL	1	0,45	0,35	-
Холодильна шафа	PM 7G	2	0,72	0,8	1,15
Всього					9,46

Площа гарячого цеху складала: $S_{г.ц.} = 9,46 / 0,35 = 27 \text{ м}^2$

Підбір обладнання холодного цеху ресторану «Золотий дракон» наведено в таблиці 2.6 [35, 36].

Таблиця 2.6

Визначення площі холодного цеху ресторану «Золотий дракон»

Найменування устаткування	Марка	К-ть одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл, виробничі столи з холодильною шафою	Eq-vip	2	1,2	0,6	1,44
Стіл з мийною ванною	LVP107	1	1	0,7	0,7
Стіл – тумба для зберігання допоміжного інвентарю	Eq-vip -2	2	1,2	0,6	1,44
Рукомийник	Eq-vip - GN 1/2	1	0,5	0,6	0,3
Бак для відходів	Eq-vip -B	1	0,6	0,6	0,36
Ваги електронні настільні	Hendi 580202	2	0,2	0,23	0
Слайсер	Hendi Kitchen Line 200	1	0,4	0,41	-
Кухонний комбайн	Multipro Classic FP925	1	0,39	0,27	-
Соковижималка	BEEM King M4.001	1	0,32	0,19	-
Холодильна шафа з морозильною камерою	AF-800C	2	0,45	0,6	0,54
Полиці настільні	Однорівнева	2	0,9	0,3	-
Стелаж	Eq-vip-S1	1	0,4	0,5	0,2
Загальна площа устаткування					4,98

Площа холодного цеху складала: $S_{х.ц.} = 4,98 / 0,35 = 14 \text{ м}^2$

У таблицях 2.7 та 2.8 наведено підбір та характеристику устаткування мийної кухонного, столового посуду та сервізної [35, 36].

Таблиця 2.7

Підбір устаткування мийної кухонного посуду ресторану «Золотий дракон»

Найменування устаткування	Марка	К-ть одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Ванна мийна двосекційна	Eq-vip	2	1,2	0,6	1,44
Рукомийник	Eq-vip - GN 1/2	1	0,5	0,6	0,3
Бак для відходів	Eq-vip -B	1	0,6	0,6	0,36
Стелаж	Eq-vip-S1	1	0,8	0,6	0,48
Загальна площа устаткування					2,58

Площа мийної кухонного посуду склала: $S_{\text{м.к.п.}} = 2,58 / 0,35 = 7 \text{ м}^2$

Таблиця 2.8

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної ресторану «Золотий дракон»

Найменування устаткування	Марка	К-ть одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Ванна мийна двосекційна	Eq-vip	2	1,2	0,6	1,44
Рукомийник	Eq-vip - GN 1/2	1	0,5	0,6	0,3
Бак для відходів	Eq-vip -B	1	0,6	0,6	0,36
Стелаж	Eq-vip-S1	1	0,8	0,6	0,48
Машина посудомийна купольна	GS 501	1	0,75	0,65	0,48
Виробничий стіл для видалення залишків їжі	Eq-vip	1	1,2	0,6	0,72
Шафа для посуду	ШП	3	1,2	0,6	2,16
Утилізатор харчових відходів	-	1	0,5	0,8	-
Водонагрівач Ariston (настінний)	SG 80R	1	0,8	0,4	-
Загальна площа устаткування					2,58

Площа мийної столового посуду склала: $S_{\text{м.к.п.}} = 3,78 / 0,35 = 11 \text{ м}^2$, а площа столової: $S_{\text{м.к.п.}} = 2,16 / 0,35 = 6 \text{ м}^2$.

Організація сервісного процесу у закладі ресторанного господарства

Приміщення закладів ресторанного господарства відповідають загальним санітарно-гігієнічним, протипожежним і технічним вимогам до громадських приміщень, забезпечують безпечні та комфортні умови за такими параметрами, як температура і відносна вологість.

Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Золотий дракон» показано на рис.2.2 [27].

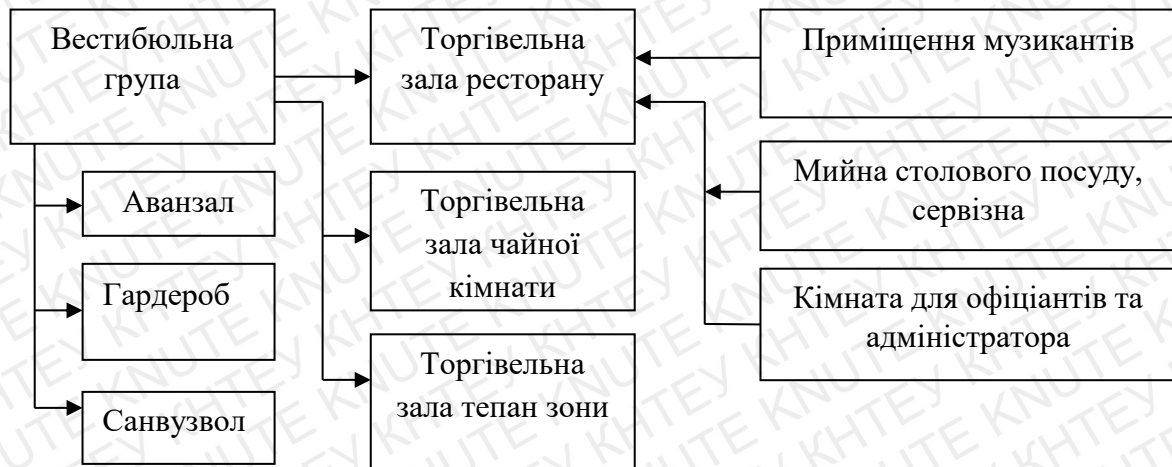


Рис. 2.2. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Золотий дракон»

За допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості та форм обслуговування визначаються склад і необхідні площі приміщень ресторану «Золотий дракон» на 70 місць (табл.2.9) [7].

Таблиця 2.9

Розрахунок площ приміщень для відвідувачів

Приміщення для відвідувачів	Площа приміщень, м ²
Вестибюль (норматив 0,3 м ² на 1 місце)	21
Аванзал (норматив 0,09-0,2 м ² на 1 місце)	14
Торговельна зала (норматив 1,4-2,2 м ² на 1 місце):	
- ресторану на 50 місць	100
- тепан зона на 10 місць	20
- чайна кімната на 10 місць	20
Танцмайданчик (норматив 0,125-0,2 м ² на 1 місце)	10
Санвузли для відвідувачів	6 м ² чоловічі 6 м ² жіночі 7 м ² для осіб з інвалідністю
Гардероб для відвідувачів	7
Приміщення музикантів	4
Приміщення для офіціантів та адміністратора	10

Моделювання процесу обслуговування ресторану «Золотий дракон» наведено у вигляді поелементної структурно-технологічної схеми процесу обслуговування (табл. 2.10) [24].

Таблиця 2.10

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- Вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - санітарний вузол; - аванзала;	- Гардеробна стійка; - полиця для зберігання засобів гігієни; - стійка адміністратора; - м'які меблі;	- гардеробник; - адміністратор; - відвідувач
Послуг харчування та відпочинку	Надання послуг харчування, обслуговування та відпочинку	- Торговельна зала; - барна стійка	- Меблі та обладнання торговельної зали; - столовий посуд, набори; - столова білизна	- Адміністратор; - офіціант; - бармен; - відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- Торговельна зала, бар; - сервізна; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів	- Торговельно-технологічне устаткування;	- Адміністратор; - офіціант; - відвідувач
Дозвілля	Танцювальна музика Інтернет wi-fi	- Танцювальна площадка; - торговельна зала	- Матеріально-технічні; - інтернет обладнання	- Адміністратор; - музиканти; - технік; - відвідувач

Кількість меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування ресторану «Золотий дракон» наведено у табл. 2.11.

Таблиця 2.11

Характеристика меблів ресторану «Золотий дракон»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів, шт.
Стіл двомісний	800x800	Для споживання страв	5
Стіл чотиримісний	1200x800	Для споживання страв	15
Стільці	600x600	Для сидіння гостей	70
Барні табурети	Ø400	Для сидіння гостей	6
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни	2
Стіл для офіціантів	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	3
Візок офіціантський	400x600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв під час групового обслуговування	3

Для обслуговування споживачів алкогольними, слабо- та безалкогольними напоями у торгівельній ресторану «Золотий дракон» передбачаємо барну зону, устаткування для якої наводимо у табл. 2.12 [35, 36].

Таблиця 2.12

Підбір устаткування барної зони ресторану «Золотий дракон»

Вид устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барний універсальний комбайн	Multipro Classic FP925	1	0,39	0,27	-
Кавоварка	Nuova Simonelli Prontobar 2	1	330	520	-
Автоматизоване робоче місце офіціанта	xPOS Front	1	400	400	-
Льодогенератор	Hurakan HKN-IMF35	1	390	460	-
Холодильна шафа для напоїв	MXM КАПРИ 0,7 УСК	1	795	710	0,56
Соковижималка	BEEM King M4.001	1	0,32	0,19	-
Винна шафа	Saro WKS 96	1	605	594	0,35
Барна станція з мийкою	Україна СБ-М	1	1250	500	0,62
Сокоохолоджувач	Ugolini Compact 12/3	1	580	430	-
Рукомийник	Eq-vip - GN 1/2	1	0,5	0,6	0,3
Площа устаткування					1,83

Спираючись на отримані дані, площа барної зони становить: $1,83/0,35=5$ м². Біля барної зони виділено площу для підсобного приміщення, де зберігатиметься деяка продукція бару. Площа приміщення становить 5 м².

Для забезпечення повноцінного обслуговування в ресторані «Золотий дракон» проводимо добір персоналу (табл. 2.13) [20].

Таблиця 2.13

Склад обслуговуючого персоналу ресторані «Золотий дракон»

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	10
tea-майстер		1
Бармен	4-5	2
Прибиральник приміщень		2

Форма обслуговування в ресторані - обслуговування офіціантами, на чолі стоїть адміністратор. Для підвищення рівня кваліфікації персоналу закладу ресторанного господарства, адміністраторів, офіціантів, барменів будуть 1 раз на квартал відправляти на тренінги.

Оскільки, у ресторані «Золотий дракон» плануємо проводити чайні церемонії виділяємо у штатному розписі посаду посаду tea-майстера. В його обов'язки входить приймання замовлення, організація та проведення чайної церемонії.

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Відповідно до Закону України №771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», впровадження НАССР є обов'язковим в Україні для закладів ресторанного господарства [6]. Зважаючи на це в ресторані «Золотий дракон» буде впроваджено систему НАССР.

НАССР (від. англ. Hazard Analysis and Critical Control Points) – це система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, яка ідентифікує, оцінює та контролює небезпечні фактори, які є визначальними для безпечності харчових продуктів. Запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції НАССР надає закладу змогу [11]:

- гарантувати випуск безпечної продукції за рахунок систематичного контролю на всіх стадіях виробництва;
- належним чином керувати всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпечності харчових продуктів – запобігати, усувати чи мінімізувати їх;
- гарантувати, що продукти є безпечними на момент їх споживання в їжу;
- забезпечити належні гігієнічні умови виробництва у відповідності з міжнародними нормами;
- демонструвати відповідність застосовним законодавчим та нормативним вимогам щодо безпечності харчових продуктів;
- укріпити довіру споживачів, замовників та органів нагляду до продукції, що виробляється та підвищити імідж підприємства;

- розширити мережу споживачів продукції та вийти на закордонні ринки;
- підвищити відповідальність персоналу за випуск безпечної продукції та забезпечити розуміння всіма робітниками підприємства першорядної важливості аспектів безпеки продукції.

В основу системи НАССР окладено сім основоположних принципів:

- проведення аналізу небезпечних чинників;
- визначення критичних точок контролю (КТК);
- встановлення критичної межі (меж);
- встановлення процедур моніторингу КТК (Хто? Коли? Як?);
- встановлення коригувальних дій, що мають вживатися коли моніторинг вказує на вихід конкретної КТК з-під контролю;
- встановлення процедур перевірки для упевненості, що система НАССР працює ефективно;
- встановлення документування всіх процедур та записів, що мають відношення до цих принципів та їх застосування.

Підготовчими етапами розроблення НАССР плану є створення на базі ресторану робочої групи, склад та кількість осіб якої затверджуються наказом керівника підприємства. До складу робочої групи з розроблення системи НАССР на підприємстві входять: технолог, адміністратор та комірник.

У табл. 2.14 проведений аналіз небезпечних чинників проектного ресторану «Золотий дракон» [40].

Таблиця 2.14

Аналіз небезпечних чинників проектного ресторану «Золотий дракон»

Чинник	Характеристика
Хімічний	Забруднення хімічного характеру може трапитися на будь-якому етапі процесу виробництва та обробки. Потенційний ризик для споживачів підвищується, коли вміст хімічних речовин не контролюється, або коли рекомендовані норми перевищуються. Токсичний ефект деяких хімічних речовин виявляється тільки у випадку піддавання їхньому впливу протягом тривалого часу. Щодо таких речовин нормами встановлюються певні обмеження.

Продовження таблиці 2.14

Чинник	Характеристика
Біологічний	Харчовим продуктам можуть загрожувати небезпечні чинники біологічного походження. Їх джерелом може бути сировина, або вони можуть виникати на певних етапах технологічної обробки, що застосовується для виробництва кінцевого продукту. Біологічні чинники поділяються на такі групи: мікроорганізми, бактерії, віруси, паразити, гриби та дріжджі.
Фізичні	До небезпечних чинників фізичного походження відносяться будь-які потенційно шкідливі сторонні предмети, яких звичайно у харчових продуктах немає. Прикладами матеріалів, які можуть становити фізичну небезпеку можуть бути: скло, метал, каміння

Блок-схема виробництва у проектованому ресторані «Золотий дракон» з урахуванням критичних точок контролю представлена на рис. 2.3 [33].

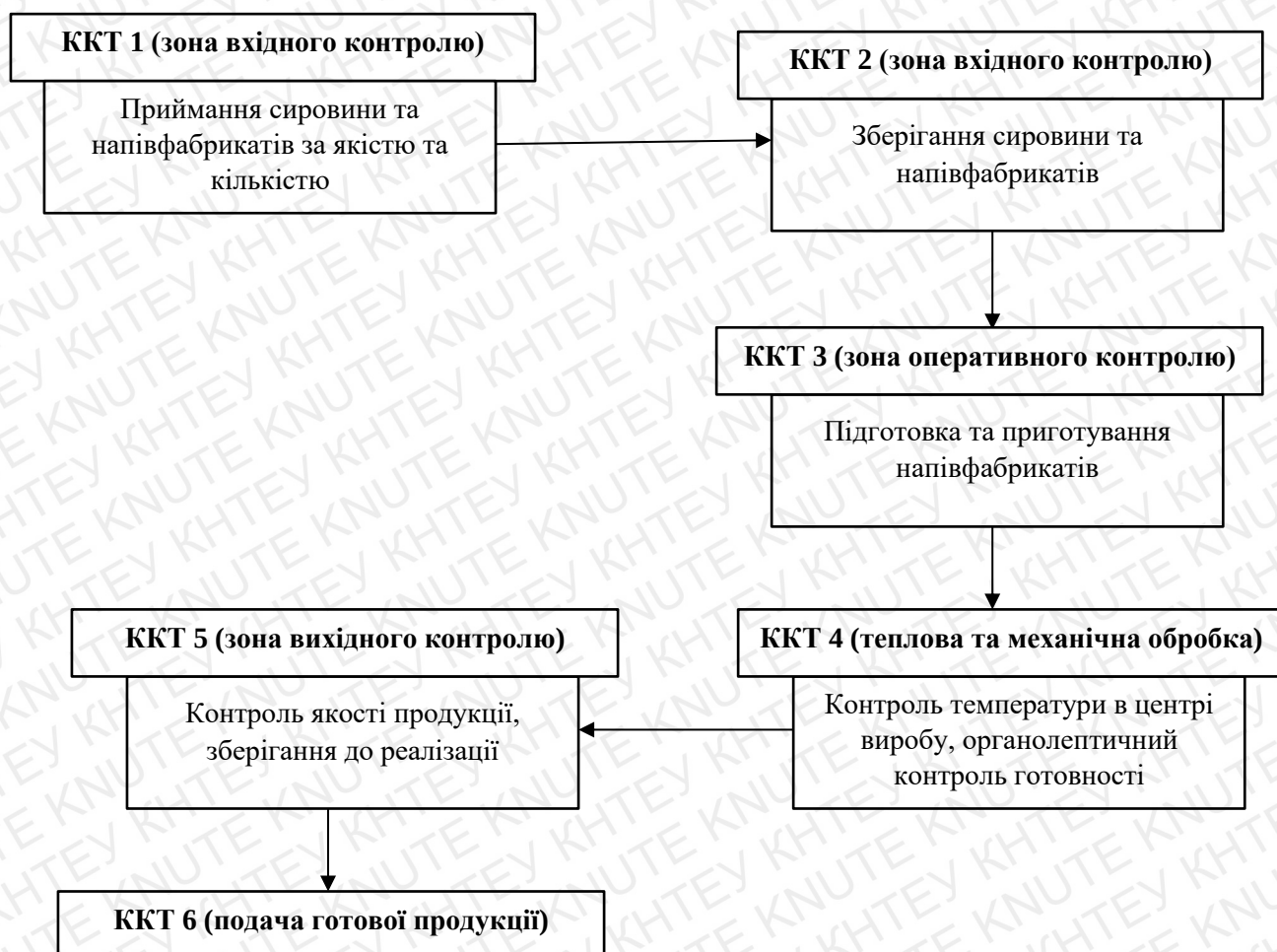


Рис. 2.3. Блок-схема виробництва у ресторані «Золотий дракон»

Отже, можна виділити кілька зон контролю: вхідний - приймання сировини та напівфабрикатів за кількістю та якістю (згідно нормативної документації, методичних вказівок, довідкової літератури), операційний контроль (контроль

температури в центрі виробів, сенсорна оцінка), вихідний контроль якості - бракераж страв за органолептичними критеріями.

Одним з принципів програми НАССР є забезпечення документальних записів всього процесу організації приготування страви і контролю процесу в контрольних точках. У ресторані «Золотий дракон» вестиметься наступна документація [18]:

- товарні накладні і сертифікати відповідностей;
- звіти і записи групи по НАССР, робочі листи;
- процедури аналізу ризиків;
- плани коригувальних заходів після перевірки;
- записи для обліку, підтверджені керівником;
- журнал продуктів для швидкої реалізації, що надходять на кухню;
- журнал оцінок, приготованих страв;
- лабораторія контрольного обліку продуктів;
- журнал медичних оглядів персоналу та особисті медичні записи кожного співробітника;
- журнал про здоров'я персоналу;
- журнал температури і вологості на складі;
- реєстр дезінфекції та дезінфекції;
- журнал контролю санітарного стану кухні і складу;
- журнал аналізу ризиків за принципами НАССР;
- журнал реєстрації претензій, пов'язаних з безпекою харчових продуктів.

РОЗДІЛ 3

РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

Основними операційними доходами ресторану «Золотий дракон» будуть доходи від реалізації продукції та товарів власного виробництва та закупних (купівельних) товарів.

Для проєктованого ресторану «Золотий дракон» обираємо націнку 160%, кількість днів роботи у періоді закладу ресторанного господарства складає 365 днів. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів ресторану «Золотий дракон» зводимо у таблиці 3.1 [41].

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторану «Золотий дракон»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, грн.
1	2	3	4	5	6
1.Продукція власного виробництва	1329		79029,1	39870	2370873
Фірмові страви	47	90,60	4258,2	1410	127746
Холодні закуски	445	72,30	32173,5	13350	965205
Гарячі закуски	70	79,50	5565,0	2100	166950
Супи	42	34,70	1457,4	1260	43722
Основні страви	164	85,20	13972,8	4920	419184
Тепан-меню	140	88,10	12334,0	4200	370020
Гарніри	70	25,30	1771,0	2100	53130
Солодкі страви	117	27,40	3205,8	3510	96174
Гарячі напої	94	18,10	1701,4	2820	51042
Холодні напої	140	18,50	2590,00	4200	77700
2. Закупні товари	466		15545,2	13980	466356
Ігристі вина	58	40,80	2366,40	1740	70992
Білі вина	70	38,60	2702,00	2100	81060
Червоні вина	70	38,60	2702,00	2100	81060
Горілка та віскі	126	30,90	3893,40	3780	116802
Настоянки	48	28,10	1348,80	1440	40464
Коньяк	48	33,50	1608,00	1440	48240
Пиво	46	20,10	924,60	1380	27738
Разом	1795		94574,3	53850	2837229

Планування річного обсягу товарообігу ресторану «Золотий дракон» наводимо в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів ресторану «Золотий дракон» на плановий рік

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
Продукція власного виробництва	2370,9	28450,5
Купівельні товари	466,4	5596,3
Плановий роздрібний товарообіг	2837,3	34046,7

Плановий роздрібний товарообіг ресторану «Золотий дракон» складає 34046,7 тис. грн.

Основні засоби

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують упродовж понад 365 календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 2500 грн., що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом [16].

У додатку Ж наведено обґрунтуванням капітальних затрат на будівництво ресторану. Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по закладу ресторанного господарства наведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів на плановий рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	15970,8	20	798,5
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	3673,3	5	734,7
3. Інші	1597,1	4	399,3
Разом	21241,2		1932,5

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами ресторану «Золотий дракон» складає 1932,5 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

Діапазон посадових окладів працівників ресторану передбачений Єдиною тарифною сіткою оплати праці. Механізм матеріального стимулювання діє через форми і системи оплати праці, які використовуються для різних категорій працівників, а також через систему компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок до посадових окладів, передбачених Законом України «Про оплату праці».

Планування чисельності персоналу закладу ресторанного господарства здійснюється за такими категоріями [10]:

- ❖ адміністративно-управлінський персонал;
- ❖ операційний персонал, у т.ч. виробничий персонал та торговий персонал;
- ❖ допоміжний персонал.

Проект штатного розпису проектного ресторану «Золотий дракон» наведено у таблиці 3.4 [3].

Таблиця 3.4

Посадова структура зі штатного розпису по ресторану «Золотий дракон»

Категорія	Посада	Кількість, посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	Директор	1
	Бухгалтер	1
	Технолог	1
	Адміністратор	2
	Всього	5
Виробничий персонал	Кухар 3 розряду	4
	Кухар 4 розряду	6
	Кухар 5 розряду	4
	Темпанщик	2
	Офіціант	10
	tea-майстер	1
	Бармен	2
	Комірник	1
	Всього	30
Допоміжний персонал	Мийник посуду	2
	Прибиральник приміщень	2
	Всього	4
	Разом по ресторану	39

Розробку плану з праці в ресторані «Золотий дракон» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються. Планування фонду заробітної плати ресторану представлено у додатку К.

У проекті плану з праці для ресторану «Золотий дракон» передбачається преміальна частина фонду оплати праці. Розрахунок преміального фонду оплати праці представлено у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду ресторану «Золотий дракон»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	82855	15	12428
Виробничий персонал	225517	20	45103
Допоміжний персонал	24204	10	2420
Разом	332576		59952

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується за рахунок поточних витрат та прибутків закладу. Розрахунок планового фонду оплати праці ресторану «Золотий дракон» наведено у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці ресторану «Золотий дракон» на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	332,6
Місячний фонд додаткової заробітної плати	60,0
Разом місячний фонд оплати праці	392,5
Річний фонд основної заробітної плати	3990,9
Річний фонд додаткової заробітної плати	719,4
Разом річний фонд оплати праці	4710,3

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану «Золотий дракон» зводимо у табл. 3.7 [41].

Таблиця 3.7

План з праці ресторану «Золотий дракон» на плановий рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	39
➤ у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
➤ основний операційний персонал, осіб	30
➤ допоміжний персонал, осіб	4
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	3990,9
➤ у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	994,3
➤ основний операційний персонал, тис. грн	2706,2
➤ допоміжний персонал, тис. грн	290,4
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	719,4
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	4710,3
Структура фонду оплати праці:	
➤ основна заробітна плата, %	85
➤ додаткова заробітна плата, %	15

Загальний фонд оплати праці ресторану «Золотий дракон» склав 4710,3 тис. грн. на плановий рік.

Поточні витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку. Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення.

Проектуючи ресторан «Золотий дракон» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «Золотий дракон» на плановий рік наведено у таблиці 3.8 [4].

Таблиця 3.8

Собівартість реалізованої продукції ресторану «Золотий дракон» на плановий рік

Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	28450,5	160	17508,0	10942,5
Закупні товари	5596,3	160	3443,9	2152,4
Разом	34046,7			13094,9

Стаття 2. Витрати на оплату праці складають 4710,3 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок складає 22% - 1036,2 тис. грн. та 1,5% військовий збір – 70,7 тис. грн. від планового фонду на оплату праці. Загальні витрати за статтею склали 1106,9 тис.грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів становлять 1932,5 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «Золотий дракон» на плановий рік наведено у таблиці 3.9 [6].

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «Золотий дракон»

Витрат	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн
Витрати електроенергії, кВт	22925	2,56	58,7
Витрати на опалення, Гкал	83	1418,4	117,7
Витрати холодної води, м³	1579	19,34	30,5
Витрати гарячої води, м³	102	97,54	9,9
Відрахування до ремонтного фонду	0,8% від товарообороту		272,4
Разом			489,3

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Сума зносу спеціального одягу ресторану «Золотий дракон» на плановий рік

Група робітників	Кількість персоналу за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1638	8,2
Виробничий персонал	34	2	1152	78,3
Разом				86,5

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану «Золотий дракон» на плановий рік визначена 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	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	70	3	210	57,5	12,1
Столові набори	70	2	140	90,2	12,6
Скляний посуд	70	3	210	61,6	12,9
Металеві набори	70	1	70	101,0	7,1
Разом					44,7

Загальні витрати за статтею 6 становлять 131,2 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануються, оскільки у нас нове будівництво.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі:

- 3600 грн. – фіскальний апарат;
- 4800 грн. на рік – плата за торговельний патент.

Отже, витрати за даною статтею становлять 8,4 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 17,0 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції не передбачаємо.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції 3,9 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати:

- витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7% від собівартості реалізованої продукції – 916,6 тис. грн.;
- витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від доходу від реалізації – 340,5 тис. грн.;
- витрати на рекламу та маркетингові дослідження – 38,0 тис. грн.;

- витрати на страхування майна – 110,0 тис. грн.;
- поштово-телефонні витрати – 7,0 тис. грн.;
- засоби індивідуального захисту для персоналу закладу та відвідувачів – 32,0 тис. грн.

Загальні витрати за статтею склали 1444,1 тис. грн.

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю не планується.

Склад поточних витрат проектного ресторану «Золотий дракон» зводимо у додатку Л.

Прибутки

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

Розрахунки основних показників результатів ресторану «Золотий дракон» зводимо у таблиці 3.12 [41].

Таблиця 3.12

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану «Золотий дракон» на плановий рік

Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації без ПДВ, тис. грн.		27237,4
2. Рівень націнки ЗРГ, %		160
3. Змінні витрати, у тому числі		13111,9
3.1. Собівартість продукції ЗРГ, тис. грн.		13094,9
3.2. Інші змінні витрати, тис. грн.		17,0
4. Маржинальний прибуток, тис. грн.	ст.1 - ст.3	14125,5
5. Постійні витрати, тис. грн.		9826,7
6. Чистий прибуток, тис. грн.	ст.4 - ст.5	4298,8
7. Рівень змінних витрат, %	$(\text{ст.3} / \text{ст.1}) * 100$	48,1
8. Точка беззбитковості, тис. грн.	$\text{ст.5} * 100 / (\text{ст.2} - \text{ст.7})$	8784,8
9. Маржинальний запас стійкості, %	$(\text{ст.1} - \text{ст.8}) * 100 / \text{ст.8}$	210,1
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	$\text{ст.6} * 100 / \text{ст.1}$	12,6

Аналізуючи таблицю 3.12 бачимо, що проектований ресторан «Золотий дракон» досягло точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності ресторану «Золотий дракон» визначений у таблиці 3.13. При цьому враховували, що податок на прибуток станом на плановий рік складає 18% [5].

Таблиця 3.13

**Планування основних результатів діяльності ресторану
«Золотий дракон» на плановий рік**

Показники	Разом за рік, тис. грн.
Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	27237,4
Собівартість реалізованої продукції	13094,9
Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	9843,7
Фінансовий результат від операційної діяльності до оподаткування	4298,8
Фінансові витрати	-
Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	4298,8
Податок на прибуток	773,8
Чистий прибуток – можливий	3525,0
Рентабельність операційної діяльності, %	12,9
Чистий прибуток – цільовий	2723,7
Чистий прибуток – плановий	3525,0

Можливий прибуток більший за цільовий, це свідчить, що розроблені економічні параметри проекту дозволяють отримати цільові установки. Отже, можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

**Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу
ресторанного господарства**

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу, рентабельності задіяних ресурсів закладу ресторанного господарства та рентабельності капітальних вкладень. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування ресторану «Золотий дракон» проводимо у таблиці 3.14 [41].

Таблиця 3.14

Розрахунок основних показників рентабельності

Назва показника	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції ($P_{РП}$, %)	$P_{РП} = 3525,0 / 27237,4 * 100 = 12,9\%$
Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	$P_{ПВ} = 3525,0 / 22938,6 * 100 = 15,4\%$
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	$P_{ОВ} = 3525,0 / 21241,2 * 100 = 16,6\%$

Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Розрахунок роздрібного товарообігу здійснюється виходячи з запланованих темпів його зростання. 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 п'яти років приймаємо на рівні 8%, Рівень рентабельності складає 14%.

Планування основних результатів діяльності ресторану «Золотий дракон» на перші п'ять років зведено у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності ресторану «Золотий дракон» на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.	Сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту	Тис. грн.	Рівень рентабельності, %.		
1-й рік	34046,7	8	3525,0	14	1932,5	5457,5
2-й рік	36770,5	8	5147,9	14	1835,8	6983,7
3-й рік	39712,1	8	5559,7	14	1744,1	7303,7
4-й рік	42889,1	8	6004,5	14	1656,8	7661,3
5-й рік	46320,2	8	6484,8	14	1574,0	8058,8
Разом	199738,7		26721,9		8743,2	35465,1

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками:

- чистий приведений дохід;
- індекс доходності;
- індекс рентабельності;
- період окупності.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному бізнес-проекту ресторану «Золотий дракон» наводимо в табл. 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-й рік	21241,2	5457,5	5457,5	5298,5	
2-й рік		6983,7	12441,2	12078,8	
3-й рік		7303,7	19744,9	19169,8	
4-й рік		7661,3	27406,3	26608,0	
5-й рік		8058,8	35465,1	34432,1	
Разом	21241,2	35465,1		34769,7	13528,5

Індекс доходності за інвестиційним проектом визначаємо [41]:

$$ID=34769,7/21241,2= 1,63$$

Інвестиційний проект відповідає встановленим економічним критеріям ефективності та можливість отримання додаткового доходу.

Визначення індексу рентабельності здійснюється [41]:

$$ЧП=26721,9/5=3308,5 \text{ тис. грн.}$$

$$IP = 3308,5 / 21241,2 = 25,1\%$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 25,1%.

Показник періоду окупності визначається статистичним методом, розраховується [41]:

$$ПО=21241,2/(34769,7/5)= 3,0 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого проекту «Золотий дракон» становить 3,0 роки, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

3.2. Розвиток проекту

Після виходу на ринок ресторанних послуг проєктований ресторан «Золотий дракон» планує змінити організацію подачі меню та замовлення страв за рахунок використання QR-коду.

QR-коди плануємо розмістити безпосередньо на обідніх столах, що дозволить відвідувачам завантажити меню прямо на свої смартфони. До меню будуть додані, яскраві фото страв та відео їхнього приготування за участю шеф-кухаря ресторану.

Оскільки, ресторан формату «Chinese cuisine» буде розміщено в Києві, для зручності гостей закладу меню та адміністративну панель буде оформлено відразу на декількох мовах: українській, російській та англійській.

При цьому прискориться процес вибору та замовлення страв, адже відвідувачу не доведеться чекати офіціанта. Замовлення клієнтів миттєво надходить на кухню та адміністратору ресторану. При цьому ймовірність помилки в замовленні зводиться до нуля, що значно підвищує якість обслуговування та зменшує час виконання замовлення.

Додатковим плюсом такого оформлення меню буде можливість швидкої заміни, при його оновленні або включенні до нього нових найменувань страв чи напоїв, без зайвих витрат на друк та оформлення друкованих екземплярів. В період пандемії короно вірусу такий варіант меню буде легким у користуванні та рентабельним, адже його не потрібно дезінфікувати.

Також необхідно згадати про сучасність - наявність цифрового меню приваблює відвідувачів і позитивно впливає на рівень престижу закладу ресторанного господарства.

ВИСНОВКИ

Випускна кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Бізнес проект ресторану формату «Chinese cuisine» у місті Києві».

Враховуючи кількість відпочиваючих, які приїждять до району, історико-культурна спадщина та насиченість закладами ресторанного господарства для проектування ресторану обрано – Оболонський район міста Києва. Здійснено ідентифікацію цільових груп споживачів, основним відвідувачем послуг ресторану будуть жителі району, туристи та гості міста.

Проаналізувавши заклади-конкуренти у досліджуваному районі концепцією майбутнього підприємства харчування обрано китайський ресторан на 70 місць.

Розроблено фірмовий стиль проектного ресторану, а саме: неймінг – «Золотий дракон», логотип, слоган. Додатковими послугами ресторану «Золотий дракон» буде доставка, послуга to take away, організація святкового обслуговування та бронювання столиків. Окреслено акційні пропозиції та програма лояльності проектного підприємства харчування.

Інтер'єр ресторану «Золотий дракон» виконаний у східному стилі. Зала ресторану поділена на три зони: основна обідня зала розрахована на 50 осіб, чайна кімната на 10 осіб та тепан зона на 10 осіб.

Фішкою ресторану будуть страви приготовлені на тепані. У ресторані «Золотий дракон» тепан буде встановлений в окремому залі, де можна спостерігати за процесом приготування страв та брати активну участь у приготуванні смачних і корисних страв.

Враховуючи місцезнаходження та тип проектного закладу ресторанного господарства режим роботи обрано з 11:00 до 23:00 години. Обслуговування гостей - офіціантами за меню вільного вибору страв.

На підставі SWOT-аналіз проектного ресторану «Золотий дракон», можна зробити висновок, що для підприємства переважають сприятливі умови для функціонування та подальшого розвитку.

Обґрунтовано організаційно-правовий статус проектного ресторану, який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Організаційна форма управління закладом ресторанного господарства – лінійна.

У меню закладу ресторанного господарства представлені страви: сичуанської, гуандуської, шанхайської, шандунської кухні: фірмова риба-білка в кисло-солодкому соусі, баклажани в кисло-солодкому соусі, смажені креветки з ананасом з кисло-солодким соусом, традиційний кисло-гострий суп та курка в кисло-солодкому соусі.

Розраховано загальну кількість відвідувачів ресторану «Золотий дракон» за день, їх кількість склала – 234 особи, при цьому денна оборотність місця становить 3,3 рази. На підставі меню та загальної кількості страв та напоїв, складено денну виробничу програму закладу ресторанного господарства. Враховуючи діючі норми часу на виготовлення одиниці продукції, визначено загальну кількість кухарів ресторану «Золотий дракон», яка склала 8 осіб на одну зміну.

Під час підбору устаткування у виробничі цехи звертали увагу на його функціональність та продуктивність; вартість, енергоємність, габаритність; зручність та безпечність в експлуатації і обслуговуванні.

Проаналізовано основні принципи впровадження системи HACCP у проектному ресторані «Золотий дракон», розроблено блок-схему виробництва та визначено необхідну документацію.

Розраховано основні економічні показники діяльності ресторану «Золотий дракон» на 70 місць:

- роздрібний товарооборот – 34046,7 тис. грн.;
- рентабельність операційної діяльності – 12,9%;
- термін окупності – 3,0 роки.

Для приваблення більшої кількості гостей плануємо в ресторані «Золотий дракон» проводити гастро вечори китайської кухні та чайні церемонії.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.
3. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
4. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
5. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
6. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 18.05.17 р. №2042-VIII
7. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
9. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
10. Бородина В.В. Ресторанно-гостиничний бізнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В. Бородина. – М. : Книжн. мир, 2001. – 165 с.
11. Василенко Г. Посібник для малих та середніх підприємств молокопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепцій НАССР [Текст]/ Г. Василенко, О. Дорофєєва, Б. Голуб, Г. Миронюк. – К.: Міжнародний інститут безпеки та якості харчових продуктів (IFSQ), 2010. – 194 с
12. Внуков Ю., Дорошенко Ю., Дубровін В. Стандартизація у сфері управління якістю. // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2001. - №2.
13. 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.

14. 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.
15. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000
16. 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
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. Мардар М.Р. Використання принципів НАССР для забезпечення якості та безпечності продуктів на підприємствах роздрібної торгівлі / Мардар М., Устименко І., Кручек О., Макар А. // Наукові праці ОНАХТ. 2018. № 48. С. 171–182.
19. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
20. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
21. 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.
22. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2003.-304 с.
23. Прокопюк А. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України. - Науковий вісник НЛТУ України. – 2015. – Вип. 25.4. – С. 259 - 265

24. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.
25. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.: КНТЕУ, 2010
26. Топольник В.Г. Оцінка персоналу ресторанного господарства: монографія / Топольник В.Г. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2011.-305с.
27. Уільям Л. Карл. Організація обслуговування на підприємствах масового питанія: Пер. с англ. – М.: Сирин, 2002. – 150 с.
28. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.- 566 с.
29. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.
30. Шленская, Т. В. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для ВУЗов / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петросова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.
31. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>
32. Китайська кухня: що їдять зазвичай китайці? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://rsoverts.ru/page/kitajska-kuhnja-shho-yidjat-zazvichaj-kitajci>
33. Система аналізу ризиків і критичних контрольних точок ХАССП. [Електронний ресурс] / Режим доступу: http://www.milkiland.nl/upload/pdf/laws/ua/Instruktsiya_HACCP.pdf
34. Теппан - обладнання для ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://horeca-equipment.com.ua/uk/thermal-equipment/tepan-yaki/teppan-eku-j-1.html>
35. ТехноФуд [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://technofood.com.ua/>
36. Торгоблад [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://torgoborud.com.ua/ua/inventar-dlya-picerii>

- 37.Офіційний інтернет-портал Оболонська районні в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://obolon.kievcity.gov.ua/content/menyu-2.html>
- 38.Оболонський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
- 39.Оболонський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.lun.ua/uk/>
- 40.Оцінка мікробіологічних ризиків. [Електронний ресурс] / Режим доступу: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_en.asp
- 41.НоReCa: 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.

ДОДАТКИ

СЕРВІСНА СТРАТЕГІЯ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ ФОРМАТУ “CHINESE CUSINE”

ХУРУДЖИ В.П., 5м ФРГТБ
Спеціальність «Харчові технології»

Визначено теоретичні та методичні засади управління сервісом у підприємствах ресторанного господарства, розглянуто методику розроблення та реалізації сервісної стратегії суб'єктів ресторанного бізнесу, досліджено функціональні підсистеми забезпечення реалізації сервісної стратегії. Розкрито поняття попиту на китайську культуру та кухню в Україні. Розглянуто принципи та особливості побудови ресторанного підприємства формату “chinese cuisine”.

Ключові слова: *сервіс, стратегія, сервісна стратегія, сервісна концепція, ресторанне господарство, формат “Chinese cuisine”.*

Theoretical and methodical bases of service management in the enterprises of restaurant economy are defined, the technique of development and realization of service strategy of subjects of restaurant business is considered, functional subsystems of maintenance of realization of service strategy are investigated. The concept of demand for Chinese culture and cuisine in Ukraine is revealed. The principles and features of building a restaurant business format “chinese cuisine” are considered.

Key words: *service, strategy, service strategy, service concept, restaurant business, Chinese cuisine format.*

Актуальність теми. Посилення конкуренції, інтернаціоналізація та глобалізація ресторанного бізнесу, необхідність задоволення потреб всіх зацікавлених сторін: споживачів, співробітників, партнерів, власників, суспільства – обумовлюють зростання значущості менеджменту, розробку нових концептуальних підходів до визначення цілей діяльності підприємств ресторанного господарства і обґрунтування напрямків їх досягнення.

Роль і значення якості сервісу постійно зростає під впливом розвитку технологій виробництва і потреб людини. Підвищення рівня культури, освіти, збільшення пропозиції в сфері ресторанного бізнесу з кожним днем робить споживачів все більш розбірливими.

Загальні методичні рекомендації щодо розробки та реалізації сервісних стратегій у виробничо-господарських структурах викладені в стандартах ISO серії 9000 [1-3]. Принципи і напрями діяльності в галузі сервісу розглядали такі вітчизняні вчені, як Окрепілов В., Мунін І., Змійов А., Гришина І., Чухрай М., Мельниченко С., Ткаченко Т., Босовська М. [4, 8-10, 13], а також зарубіжні науковці – Джуран Дж., Джонсон М., Ягмен К. [5-7]. Ними розглянуті окремі організаційно-економічні аспекти забезпечення сервісу через побудову та впровадження систем якості, розкрито складові елементи сервісної стратегії, розроблено методичні підходи до оцінки окремих показників сервісу. Водночас основи сервісної стратегії на підприємствах ресторанного господарства розкриті недостатньо. Це визначає актуальність даної статті та необхідність подальших досліджень у сфері забезпечення сервісу ресторанних послуг.

Мета статті - розроблення теоретичних положень, методичних рекомендацій щодо вдосконалення сервісної стратегії підприємств ресторанного господарства на ринку, зокрема формату “Chinese cuisine”.

Виклад основного матеріалу. За останній рік прослідковується гостре звуження концепцій у ресторанному бізнесі. Зараз конкурентами доцільно вважати ресторани, які надають перевагу одному напрямленню, тобто працюють з моноконцепцією. Розвиток і

зростання інтересу до моноконцепції робить відкриття ресторану формату Chinese Cuisine у місті Києві актуальним. Другою причиною чергового зростання зацікавленості до китайської кухні є розширені можливості, звідки люди привозять любов до локшини та курячих лапок з собою.

Керівництво підприємств ресторанного господарства збагнуло, що пропонувати в ресторані просто різноманітність багатьох кухонь вже недостатньо. Сьогодні гість став набагато прискіпливішим як до кухні, так і до сервісу ресторану. Тому запропонована кухня та послуги в ресторані повинні бути враховані з потребами гостей та актуальністю до адаптації, нових умов і вимог гостей.

До нас йде глобальний китайський тренд. Китайська кухня не вимагає хитрих дорогих інгредієнтів, в порівнянні з Європейською. Вона менш витратна і більш технологічна. Крім суто технологічних причин, є більш глобальне підґрунтя. У зростанні популярності китайської їжі є певний символізм - китайська кухня протягом останньої тисячі років була покликана нагодувати людину досхочу при мінімумі витрат. До того ж вона демократична - і мільйонери, і жебраки в Китаї на обід їдять локшину в яловичому бульйоні.

Щоб сьогодні відкрити китайський ресторан, адаптований під вимогливого гостя, необхідно позбутися стереотипів і розширити горизонти. Жанр китайський ресторан винайдений китайськими іммігрантами, що населяли чайна-таун.

Китайські ресторани асоціюються з відмінною атмосферою на вході, червоними ліхтарями, недорогим посудом, не надто охайним персоналом. Китайський жанр в Києві представлений або дуже автентичними ресторанами, наприклад «Китайський привіт», або адаптованими для мегаполісу концепціями різноманітних цінкових сегментів, наприклад «Бао».

Раніше ресторани імпортували образ китайського ресторану, але не реальне його направлення. Сучасні ж ресторани намагаються взяти за основу цей самий образ та помістити його в актуальну оболочку. В Києві практично немає китайських ресторанів одночасно зі смачною їжею і приємною атмосферою.

Одним із принципів успішної побудови ресторанного підприємства “Chinese cuisine” в країні є зрозуміла і грамотна пропозиція, яка має два підходи. Перший - це взяти ідеї китайської кухні, адаптувати їх під попит споживача і спробувати продати. В такому випадку ми втрачаємо справжній смак їжі і можливість долучити українських гостей до традиційної культури. Відповідно ми втрачаємо і китайських гостей, які не зможуть сприймати цю їжу. Другий шлях - підібрати автентичні страви, які можуть задовольнити як прискіпливих гостей як з Китаю, так і українського споживача.

У сучасних ресторанах здебільшого звертаються до гастрономічних традицій південних територій Китаю. В столичних закладах подаються страви з Гуанчжоу (кантонська кухня), Шанхаю, спеціального адміністративного району Гонконгу і Сінгапуру. На півдні Китаю зосереджені найбільш економічно розвинені міста і туристичні центри, тому у більшості українців сучасна китайська кухня асоціюється з південними традиціями.

Крім цікавої та смачної кухні в Китаї багата культура, яка стала привабливою і для українців. Наприклад, меню повинно бути змістовним, тому що невелика пропозиція страв в Китаї вважається мало не образою. Кухарі в Китаї мають не менш важливий статус, аніж чиновники. Згідно з легендою засновник династії Шан призначив прем'єр-міністром свого кухара. Шеф-кухарі Китаю вважають, що «перший укус людини робить очима». До того ж в Китаї надзвичайно трепетно ставляться до посуду, на ній не повинно бути ні найменшої тріщини, так як вважається, що пити з такого посуду - до великих неприємностей. Під час трапези вітаються розмови. А якщо в процесі їжі забруднилася скатертина - це сприймається як комплімент кухареві, так як в Китаї вважається, що чим більше жирних плям на скатертині, тим сильніше сподобалася їжа.

Китайська кухня удосконалювалася протягом століть. За 3 тисячі років свого існування вона придбала і, що важливо, зберегла всі ті цінні знання та навички, що дозволяють китайським стравам вважатися одними з найбільш корисних і смачних. Відомий гурман Брійя-Саварен визнавав тільки 3 кухні, в число яких входила і китайська. Незважаючи на регіональне

різноманіття китайської кухні, деякі правила приготування їжі залишаються загальними для всіх кухарів. Кулінарні канони Китаю вимагають від кухаря, щоб їжа була не тільки смачною, але й корисною, а іноді і лікувальною. Деякі південно-китайські страви, що відрізняються особливою гостротою, розглядаються як сильні афродізіаки, що поліпшують настрій. До того ж вважається, що рисові настоянки на південно-китайських змії не тільки зміцнюють чоловічу силу, але і допомагають від багатьох нездужань, наприклад, від кашлю або головного болю.

В Китаї особлива форма сервісу та подачі страв. В Китаї вважається, що їжа людям дається небом, внаслідок чого китайцям не знайоме поняття "перекусити". Вживання їжі завжди розцінюється як момент прилучення до культури нації. Страви для трапези підбираються так, щоб серед них переважали рідкі і м'які страви. Трапеза починається з розкладання на тарілки компонентів. Так, на великому парадному обіді подають до 40 різних страв, при цьому кожен, сидячий за столом, звичайно круглим, одержує піалу з прісним вареним рисом і палички. У центр столу ставляться загальні блюда.

Спочатку п'ють зелений чай, без цукру і молока, потім подають мисочки з холодними закусками, звичайно це нарізані дрібними шматочками печінка, м'ясо, риба або овочі. Їдять китайці не поспішаючи і потроху, насолоджуючись процесом. Гостю в знак особливої уваги, вищої турботи і поваги прийнято підкладати в піалу частування своїми паличками. Потім переходять до рису, який їдять змішуючи верхній шар у піалі із соусом. До цього слід подавати підігріте рисове вино або матан. На закінчення трапези подається бульйон і знову чай, але в нього додають трохи масла. Саме такий склад і порядок вважається найбільш сприятливим для травлення.

Сервіровка столу також дуже важливий момент традиційної китайської кухні: прийнято витримувати рівну колірну гаму (часто білу-синю), уникаючи різких кольорних контрастів. Самі ж страви складаються з віртуозно нарізаних продуктів (у вигляді зерняток, соломки, у формі колосків пшениці, пелюстків хризантеми), утворюючи в цілому витончені фігурки птахів, риб, квітів, фруктів, драконів або пейзажі. В китайській кухні порядок подачі страв відрізняється від європейської: спочатку подаються холодні закуски, потім гарячі страви, рис, в завершенні подається суп. Замість хліба подається рис, який рекомендується їсти разом з гарячими стравами. У Китаї прийнято їсти паличками, однак за Вашим бажанням Вам дадуть столові прилади.

Встановлено, що структура закладів у найбільших містах України має певні особливості, а кількість закладів ресторанного господарства визначається розвиненістю туристичної інфраструктури регіону.

Підвищений інтерес до смачного та здорового харчування вплинув на появу нових напрямків в ресторанному бізнесі. Спираючись на необхідність формування стійких конкурентних переваг підприємств ресторанного господарства за основними критеріями: якість кухні, рівень сервісу та своєчасність виготовлення страв, сформовано комплекс сучасних інновацій для формування конкурентної стратегії. Оскільки у сучасній економічній думці відсутнє однозначне трактування поняття "стратегія розвитку". Узагальнення тлумачень стратегії здійснено Г. Мінцбергом. Зокрема, ним виокремлено п'ять різних підходів до трактувань у залежності від процесу формування стратегії:

- план або щось на зразок плану – орієнтир чи напрям розвитку, дорога з сьогодення у майбутнє;
- принцип поведінки (паттерн) або наслідування деякої моделі поведінки;
- позиціонування окремих товарів на конкретних ринках;
- перспектива, тобто основний спосіб дій організації;
- спритний прийом, особливий маневр, який застосовують задля того, щоб перехитрити суперника або конкурента.

З метою визначення стратегічних перспектив та внутрішніх можливостей розвитку підприємств ресторанного господарства в конкурентному середовищі та за результатами проведеного анкетування керівників і провідних фахівців підприємств ресторанного господарства сформовано систему показників оцінки конкурентного потенціалу підприємств

ресторанного господарства за його локальними складовими (фінансовою, маркетинговою, техніко-технологічною, інноваційною, виробничою та організаційною). Для визначення проблемних складових конкурентного потенціалу підприємств ресторанного господарства запропоновано використання інтегрального показника оцінки.

Для визначення рівня лояльності споживачів підприємств ресторанного господарства запропоновано науково-методичний підхід, який ґрунтується на інтегрованій системі оцінки, що зосереджує у собі шість детермінантів (продукція, персонал, атмосфера, сервіс, ціна та імідж), дозволяє визначити рівень лояльності споживача (низький, середній, високий, відсутній) та характеризує унікальність підприємства ресторанного господарства, що створює можливості забезпечення протистояння тиску конкурентного середовища.

Важливість обслуговування споживачів за умови підвищення конкурентоспроможності суб'єкта ресторанного бізнесу, формуванні та розвитку конкурентних переваг зумовлює виділення функції організації обслуговування споживачів як окремої. Ця функція вважається основою якісного першокласного сервісу, для її реалізації необхідно створити такі організаційні складові, як:

- стратегія;
- сервісний план;
- прихильність і безпосередня участь вищого керівництва;
- високий рівень підготовки та мотивації обслуговуючого персоналу;
- якість продукції та послуг;
- наявність інфраструктури;
- методи оцінки якості обслуговування.

Функція організації обслуговування споживачів спроможна у теперішній час забезпечити стійку конкурентну перевагу суб'єкта ресторанного бізнесу.

Розробка стратегії розпочинається з визначення місії та цілей закладу. Місія закладів ресторанного господарства, на мій погляд, – надання послуг ресторанного господарства, а саме: смачних і високоякісних продуктів і напоїв, які відповідають найвищим стандартам якості; якісного, швидкого та відмінного обслуговування в дружній і ввічливій манері; безперервної турботи та забезпечення якнайбільшого затишку і комфорту кожному гостю; різноманіття додаткових послуг, що дарують людям радість спілкування, роблять їх життя яскравішим і цікавішим, щоб кожен гість з радістю повертався знову.

Серед функціональних стратегій варто зупинитися на маркетинговій стратегії управління споживачами послуг ресторанного господарства. Сутність зазначеної стратегії полягає в орієнтації діяльності закладу на потреби споживачів, здійсненні гнучкого регулювання, своєчасних змін, у відповідь на зміни зовнішнього та внутрішнього середовища, що дозволяє досягати конкурентних переваг, веде до успішного функціонування закладів і дозволяє досягати поставлених цілей у довгостроковій перспективі.

Маркетингова стратегія управління споживачами послуг ресторанного господарства полягає в:

- розробці і впровадженні набору запланованих рішень і дій, які можуть корегуватися залежно від змін у власних можливостях і зовнішньому середовищі, щодо залучення нових і утримання вже існуючих клієнтів для досягнення максимального прибутку в довгостроковій перспективі;
- засобі досягнення більш повного задоволення власних інтересів і потреб споживачів;
- сукупності погоджених між собою заходів щодо споживачів послуг ресторанного господарства, що відображають сутність діяльності закладу, забезпечують унікальну і вигідну позицію (завоювання її чи підкріплення), довгострокові конкурентні переваги, високу конкурентоспроможність.

Зазначена стратегія включає в себе комплекс більш деталізованих стратегій.

На мою думку заклади повинні зосереджуватися не на всіх сегментах власних споживачів, а в першу чергу на найбільш привабливих, тобто тих, що приносять найбільший прибуток, а знання їх потреб,

Економіка, організація і управління підприємством звичок, вимог, характеристик дають змогу розробити більш ефективну стратегію, орієнтуючись на існуючих привабливих клієнтів, а також на споживачів, які можуть бути цікавими для закладу відповідно до його можливостей та інтересів, і які могли б зацікавитися ним.

Усі внутрішні процеси закладу повинні бути орієнтовані на потреби споживачів. Ресторатору необхідно знати свого клієнта для того, щоб правильно побудувати роботу з ним. Необхідно знати саме ті якості, які для нього важливі, і на які, можливо, раніше заклад не звертав уваги; а ті, що властиві закладу, ймовірно для споживача і не є суттєвими.

Комплекс маркетингу, з огляду на специфічні особливості послуг закладів ресторанного господарства, варто розглядати у такому складі: товар, ціна, місце, просування, персонал. Для того щоб заклад краще сприймався споживачами, він повинен обов'язково мати якусь особливість – «родзинку».

Тому з елементів комплексу маркетингу як товар слід скористатися стратегіями якості, управління асортиментом, стратегією життєвого циклу товару.

Стосовно ціни як елементу комплексу маркетингу, варто використовувати стратегію ефективної цінової політики, яка полягає у виборі методу ціноутворення, цінової стратегії, встановленні знижок і надбавок.

Місце чи розподіл передбачає використання стратегії ефективної збутової політики, що означає концентрацію на комфортності для клієнтів, створенні затишної атмосфери закладу, зручності режиму роботи, виборі форм обслуговування та ін.

Щодо просування доцільно використовувати стратегію реклами, PR-стратегію, стратегію стимулювання збуту та персонального продажу.

У комплексі маркетингу як самостійний елемент слід виділити персонал закладів ресторанного господарства. Стосовно персоналу варто використовувати стратегії управління персоналом, мотивації та стимулювання, взаємодії з клієнтами.

Наступною стратегією в комплексі маркетингової стратегії управління споживачами послуг ресторанного господарства є інформаційна стратегія, яка забезпечує доставку найважливішого стратегічного ресурсу – інформації – до існуючих і потенційних клієнтів закладів ресторанного господарства. Вона орієнтована на підвищення рівня обізнаності населення: про нові, існуючі товари та послуги, про переваги пропонованих послуг, їх власності, якості, ціни, дизайн, комфортність, місцезнаходження закладів і т. ін.. Цього можливо досягти, використовуючи більш широкую рекламу, спеціальну підготовку обслуговуючого персоналу і т. ін. Дієве джерело інформації – поради друзів, колег, знайомих.

Таким чином, успішне функціонування закладів ресторанного господарства в сучасних умовах можливе за умов формування і реалізації стратегій закладів ресторанного господарства, маркетингової стратегії управління споживачами послуг ресторанного господарства, які надають перспективні напрями розвитку цих закладів. Їх використання буде сприяти не тільки успішному функціонуванню в короткостроковій перспективі, але й забезпечить стійкість розвитку та конкурентоздатність у подальшому.

Список використаних джерел

1. Китайська кухня. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F
2. 15 фактів про китайську кухню. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://golos.io/@vp-kulinar-club/15-interesnykh-faktov-o-kitaiskoi-ede-kotorykh-vy-veroyatno-ne-znali>
3. Подорож до Китаю. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ukranews.com/amp/publication/2691-kitajskaya-eda-fakty-i-mify-o-kitajskoj-kuhne>
4. Факти про китайську їжу. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ivynbee.com/kuxnya/interesnye-fakty-o-kitajskoj-kuhne.html>
5. Ресторатор про китайську їжу. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://restorator.chef.ru/prokitaj>

6. Трайно В.М. Формування маркетингових стратегій управління споживачами послуг ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/Nvpushk_2011_2_37.pdf
7. Формування конкурентної стратегії підприємств ресторанного господарства. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/3460>
8. П'ятницька Н. Стратегічні чинники впливу на збутову діяльність закладів ресторанного господарства / Н. П'ятницька, Т. Амброзевич// Вісник КНТЕУ. – 2017. – № 6. – С. 46–54
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства : класифікація. – К. : Держспоживстан-дарт України, 2004.
10. Hospitality & Retail Systems [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://bartech.prodsols/hotels/opera.php>.

Концептуальне меню ресторану «Золотий дракон»

Найменування виробу	Вихід, г
Фірмові страви	
Бургер у китайському стилі (парова булочка, котлета, огірки, соус Хойсін, томат)	230
Китайський суп з качкою	250
Фірмова риба-білка в кисло-солодкому соусі	200/35
Цзяоцзо з свининою (традиційні китайські пельмені)	200
Качка по-пекінськи з соусом хойсін	210/35
Курка «Кунг-Пао» (куряче філе, цибуля, болгарський перець, огірок)	160
Смажене молоко в клярі із згущеного молока	110
Холодні закуски	
Спрінг рол з креветкою (свіжий рол із креветкою, локшиною бун, морквою, огірком, листом салату, м'ятою, перцем та омлетом)	180
Салат з грейпфрутом та креветками	170
Салат «Муконг» (кільця кальмару, тигрова креветка, скляна локшина, соєві паростки, морква, огірки, болгарський перець, арахіс, кінза)	180
Гострий салат з телятиною	180
Салат із свинними вушками	160
Салат з грибів муер та скляною локшиною	190
Салат Тофу з соєвими паростками	180
Салат з битих огірків із часниковою заправкою	150
Баклажани в кисло-солодкому соусі	160
М'ясне асорті (яловичий рубець, яловичина, свинячі вуха, маринований тофу)	60/60/60/40
Свинні вушка в соусі	150
Спрінг рол з куркою (свіжий рол із куркою, локшиною бун, морквою, огірком, листом салату, м'ятою, перцем та омлетом)	180
Рисові чіпси	50
Гарячі закуски	
Смажені креветки з ананасом з кисло-солодким соусом	130
Смажений спрінг рол з начинкою із грибів шіітаке, селери, моркви та кукурудзи	120/30
Курячі крильця Шрірача у гострому медовому соусі	160
Хрустка гостра спаржа	120
Смажений тофу в соєвому соусі	100
Супи	
Маїсовий з креветками	250
З курячим м'ясом та бамбуком	250
Суп рисовий з лапшою та фрикадельками	250
Суп «Том Ям» (паста Том Ям, креветка, кальмар, помідор, лимон, вершки)	250
Традиційний кисло-гострий суп (сир тофу, огірок, помідор, деревні гриби, яйце)	250
Основні страви	

Осетер на пару	150
Короп по-Сичуанськи	280
Філе коропа в гострому соусі	180/30
Дорадо в червоному соусі	230/30
Лосось в соусі теріякі та гострим каррі	150/40
Смажені кульки з креветок	190
Пельмені з креветками	200
Бібімбап з яловичиною (класична корейська страва на основі рису, маринованих огірків, синьої капусти, салату лолло біонда, норі, соєвих паростків, ячйя, гострого соусу та яловичини)	230
Смажена яловичина в устричному соусі	150/30
Смажена баранина з цибулею-порей	170
Гостра бараняча грудинка з червоним соусом	140/40
Свинина по-пекінськи з соєвим соусом	160/30
Свинина Ча Шао (подається з морквою, огірком, селерою)	140/100
Фрикадельки по китайськи в пряному соусі	170
Курка в кисло-солодкому соусі	160
Качка в пивному соусі	170
Кролик по-сичуанськи	160
Смажена локшина з телятиною та овочами	200
Рисова локшина з куркою та овочами	200
Смажені китайські пельмені	200
Тепан-меню	
Філе сібаса під імбирним соусом	160/30
Лосось тепан-які під зеленим соусом	150/30
Філе окуня з жовтим карі	170/30
Тигрові креветки тепан-які з вершковим соусом	200/40
Свинина під соусом тонкацу	170/40
Телятина під соусом кім-чі	170/40
Баранина з тофу	180
Тайванська локшина з качкою та овочами	210
Яєчна локшина з овочами, креветкою та куркою	200
Сингапурський смажений рис із свининою барбекю та креветками	210
Гарніри	
Кисло-гостра картопля	150
Чорний рис	150
Білий рис	150
Рис з овочами та яйцем	180
Солодкі страви	
Торт «Мікадо» з згущеним молоком та білим шоколадом	150
Оладки по-пекінськи	140
Солодкі рисові кульки	110
Банана спріг-рол	100/30
Суфле мангове	120
Яблуко в карамелі	150
Лічі в кокосовій стружці	100
Гарячі напої	
Чай	
Цейлонський чорний чай	400
Чорний чай Да Хун Пао	400

Улун «Чотири Сезони»	400
Зелений чай Лун Цзін	400
Зелений чай з жасмином	400
Чорний чай з трояндою	400
Зелений чай "Квітка Бажання"	400
Зелений чай з персиком	400
Улун з лічі	400
Кава	
Рістретто	20
Еспресо	30
Американо	120
Доппіо	60
Капучіно	150
Латте	200
Раф-кава	230
Какао	200
Холодні напої	
Фреші	
Апельсин	150
Лимон	150
Грейпфрут	150
Морква	150
Безалкогольні напої	
Молочний коктейль	180
Лимонад	250/370
Апельсиновий лимонад	250/370
«Боржомі»	330
«Моршинська», газована, негазована	500
«Кока-кола», «Фанта», «Спрайт»	500
«Швепс»	500
Сік «Сандора» в асортименті (апельсин, сицилійський апельсин, мультівітамін, морс, яблуко, ананас, томат)	250
Алкогольні напої	
Оригінальні китайські настоянки	
Годжі	50/500
Золотий дракон	50/500
Женьшень-імбир	50/500
Горілка	
«Absolut» класична	50/500
«Finlandia»	50/500
«Nemiroff»	50/500
Текіла	
Olmecca Blanco	50/500
Olmecca Gold	50/500
Olmecca Altos Reposado 100% agava	50/500
Віскі	
«Дж. Уокер Ред Лейбл» 3 роки	50/500
«Дж. Уокер Блек Лейбл» 12 років	50/500
«Чівас Рігал» 12 років	50/500
«Балантайс» 12 років	50/500

Коньяк	
Коньяк Хеннесі VSOP	50/500
Коньяк Хеннесі VS	50/500
Коньяк Круазе (провінція Шампань) ХО	50/500
Арапат	50/500
Закарпатський	50/500
Біле вино	
Chablis, сухе, Франція	150/750
Sizarini Chardonnay, сухе, Італія	150/750
Вино Changyu Noble Dragon, н/сухе, Китай	150/750
Алазанська долина, н/солодке, Грузія	150/750
Болград Фреш Вайт, н/солодке, Україна	150/750
Сливе вино Ningbo Best Spirits, солодке, Китай	150/750
Сливе вино Orient Sun, солодке, Китай	150/750
Інкерман Старий нектар, солодке, Україна	150/750
Червоне вино	
Кабарне Ao Yun, сухе, Китай	150/750
Chenet Shiraz, сухе, Франція	150/750
Sizarini Cabernet Sauvignon, сухе, Італія	150/750
Сапераві, сухе, Грузія	150/750
Золота амфора Сапераві, сухе, Україна	150/750
Вино Changyu Noble Dragon, сухе, Китай	150/750
Вино Snow Princess, солодке, Китай	150/750
Інкерман Таємниця Херсонесу, солодке, Україна	150/750
Ігристі вина	
Prosecco DOC TOSO Italy	750
Vallereza Brut Piemonte Chardonnay DOC Italy	750
Інкерман, н/солодке, Україна	750
Артемівське, сухе/н.солодке, Україна	750
Лікери	
«БлюКурасао»	50/500
«Бейліс»	50/500
«Самбука»	50/500
«Гранд Марньє Кордон Руж»	50/500
«Саузен Комфорт»	50/500
Пиво	
Оболонь, світле, розливне	330/500
Оболонь Преміум, темне, розливне	330/500
Чернігівське не фільтроване, світле, розливне	330/500
Перша приватна броварня, світле, пляшка	500
Перша приватна броварня, темне, пляшка	500
Рера безалкогольне	500
Оболонь безалкогольне	500

Денна виробнича програма ресторану «Золотий дракон»

Найменування виробу	Вихід, г	Кількість страв
Фірмові страви		
Бургер у китайському стилі (парова булочка, котлета, огірки, соус Хойсін, томат)	230	8
Китайський суп з качкою	250	6
Фірмова риба-білка в кисло-солодкому соусі	200/35	4
Цзяоцзо з свининою (традиційні китайські пельмені)	200	5
Качка по-пекінськи з соусом хойсін	210/35	11
Курка «Кунг-Пао» (курчає філе, цибуля, болгарський перець, огірок)	160	7
Смажене молоко в клярі із згущеного молока	110	6
Холодні закуски		
Спрінг рол з креветкою (свіжий рол із креветкою, локшиною бун, морквою, огірком, листом салату, м'ятою, перцем та омлетом)	180	38
Салат з грейпфрутом та креветками	170	23
Салат «Муконг» (кільця кальмару, тигрова креветка, скляна локшина, соєві паростки, морква, огірки, болгарський перець, арахіс, кінза)	180	49
Гострий салат з телятиною	180	27
Салат із свинними вушками	160	34
Салат з грибів муер та скляною локшиною	190	20
Салат Тофу з соєвими паростками	180	32
Салат з битих огірків із часниковою заправкою	150	34
Баклажани в кисло-солодкому соусі	160	36
М'ясне асорті (яловичий рубець, яловичина, свинячі вуха, маринований тофу)	60/60/60/40	41
Свинні вушка в соусі	150	35
Спрінг рол з куркою (свіжий рол із куркою, локшиною бун, морквою, огірком, листом салату, м'ятою, перцем та омлетом)	180	29
Рисові чіпси	50	47
Гарячі закуски		
Смажені креветки з ананасом з кисло-солодким соусом	130	11
Смажений спрінг рол з начинкою із грибів шіітаке, селери, моркви та кукурудзи	120/30	15
Курячі крильця Шрірача у гострому медовому соусі	160	17
Хрустка гостра спаржа	120	12
Смажений тофу в соєвому соусі	100	15
Супи		
Маїсовий з креветками	250	11
З курячим м'ясом та бамбуком	250	8
Суп рисовий з лапшою та фрикадельками	250	6
Суп «Том Ям» (паста Том Ям, креветка, кальмар, помідор, лимон, вершки)	250	7
Традиційний кисло-гострий суп (сир тофу, огірок, помідор,	250	10

деревні гриби, яйце)		
Основні страви		
Осетер на пару	150	8
Короп по-Сичуанськи	280	10
Філе коропа в гострому соусі	180/30	9
Дорадо в червоному соусі	230/30	6
Лосось в соусі теріякі та гострим каррі	150/40	12
Смажені кульки з креветок	190	5
Пельмені з креветками	200	7
Бібімбап з яловичиною (класична корейська страва на основі рису, маринованих огірків, синьої капусти, салату лолло біонда, норі, соєвих паростків, яцій, гострого соусу та яловичини)	230	5
Смажена яловичина в устричному соусі	150/30	6
Смажена баранина з цибулею-порей	170	10
Гостра бараняча грудинка з червоним соусом	140/40	8
Свинина по-пекінськи з соєвим соусом	160/30	9
Свинина Ча Шао (подається з морквою, огірком, селерою)	140/100	7
Фрикадельки по китайськи в пряному соусі	170	11
Курка в кисло-солодкому соусі	160	12
Качка в пивному соусі	170	6
Кролик по-сичуанськи	160	8
Смажена локшина з телятиною та овочами	200	9
Рисова локшина з куркою та овочами	200	10
Смажені китайські пельмені	200	6
Тепан-меню		
Філе сібаса під імбирним соусом	160/30	13
Лосось тепан-які під зеленим соусом	150/30	15
Філе окуня з жовтим карі	170/30	19
Тигрові креветки тепан-які з вершковим соусом	200/40	11
Свинина під соусом тонкацу	170/40	14
Телятина під соусом кім-чі	170/40	17
Баранина з тофу	180	10
Тайванська локшина з качкою та овочами	210	13
Яєчна локшина з овочами, креветкою та куркою	200	12
Сингапурський смажений рис із свининою барбекю та креветками	210	16
Гарніри		
Кисло-гостра картопля	150	10
Чорний рис	150	24
Білий рис	150	21
Рис з овочами та яйцем	180	15
Солодкі страви		
Торт «Мікадо» з згущеним молоком та білим шоколадом	150	26
Оладки по-пекінськи	140	17
Солодкі рисові кульки	110	19
Банана спріг-рол	100/30	10
Суфле мангове	120	16
Яблуко в карамелі	150	11
Лічі в кокосовій стружці	100	18

Гарячі напої		
Чай		
Цейлонський чорний чай	400	9
Чорний чай Да Хун Пао	400	4
Улун «Чотири Сезони»	400	6
Зелений чай Лун Цзін	400	4
Зелений чай з жасмином	400	8
Чорний чай з трояндою	400	3
Зелений чай "Квітка Бажання"	400	6
Зелений чай з персиком	400	7
Улун з лічі	400	5
Кава		
Рістретто	20	4
Еспресо	30	6
Американо	120	10
Допіо	60	3
Капучіно	150	4
Латте	200	7
Раф-кава	230	5
Какао	200	3
Холодні напої		
Фреші		
Апельсин	150	14
Лимон	150	5
Грейпфрут	150	7
Морква	150	9
Безалкогольні напої		
Молочний коктейль	180	15
Лимонад	250/370	18
Апельсиновий лимонад	250/370	10
«Боржомі»	330	5
«Моршинська», газована, негазована	500	7
«Кока-кола», «Фанта», «Спрайт»	500	16
«Швепс»	500	5
Сік «Сандора» в асортименті (апельсин, сицилійський апельсин, мультівітамін, морс, яблуко, ананас, томат)	250	29

Денна виробнича програма ресторану «Золотий дракон»

Найменування виробу	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність працівників, осіб
Фірмові страви			
Бургер у китайському стилі (парова булочка, котлета, огірки, соус Хойсін, томат)	8	1,2	10
Китайський суп з качкою	6	1,5	9
Фірмова риба-білка в кисло-солодкому соусі	4	1,5	6
Цзяоцзо з свининою (традиційні китайські пельмені)	5	1,6	8
Качка по-пекінськи з соусом хойсін	11	1,4	15
Курка «Кунг-Пао» (куряче філе, цибуля, болгарський перець, огірок)	7	1,3	9
Смажене молоко в клярі із згущеного молока	6	1,3	8
Холодні закуски			
Спрінг рол з креветкою	38	1,3	49
Салат з грейпфрутом та креветками	23	1,2	28
Салат «Муконг» (кільця кальмару, тигрова креветка, скляна локшина, соєві паростки, морква, огірки, болгарський перець, арахіс, кінза)	49	1,2	59
Гострий салат з телятиною	27	1,4	38
Салат із свинними вушками	34	1,3	44
Салат з грибів муер та скляною локшиною	20	1,3	26
Салат Тофу з соєвими паростками	32	1,3	42
Салат з битих огірків із часниковою заправкою	34	1,4	48
Баклажани в кисло-солодкому соусі	36	1,4	50
М'ясне асорті	41	1,2	49
Свинні вушка в соусі	35	1,3	46
Спрінг рол з куркою	29	1,3	38
Рисові чіпси	47	1,5	71
Гарячі закуски			
Смажені креветки з ананасом з кисло-солодким соусом	11	1,3	14
Смажений спрінг рол з начинкою із грибів шиїтаке, селери, моркви та кукурудзи	15	1,3	20
Курячі крильця Шрірача у гострому медовому соусі	17	1,4	24
Хрустка гостра спаржа	12	1,4	17
Смажений тофу в соєвому соусі	15	1,3	20
Супи			
Маїсовий з креветками	11	1,2	13
З курячим м'ясом та бамбуком	8	1,4	11
Суп рисовий з лапшою та фрикадельками	6	1,3	8
Суп «Том Ям»	7	1,4	10
Традиційний кисло-гострий суп	10	1,5	15
Основні страви			

Осетер на пару	18	1,4	25
Короп по-Сичуанськи	17	1,3	22
Філе коропа в гострому соусі	19	1,4	27
Дорадо в червоному соусі	16	1,5	24
Лосось в соусі теріякі та гострим каррі	12	1,5	18
Смажені кульки з креветок	23	1,5	35
Пельмені з креветками	15	1,5	23
Бібімбап з яловичиною	11	1,6	18
Смажена яловичина в устричному соусі	16	1,5	24
Смажена баранина з цибулею-порей	10	1,7	17
Гостра бараняча грудинка з червоним соусом	18	1,7	31
Свинина по-пекінськи з соєвим соусом	14	1,6	22
Свинина Ча Шао (подається з морквою, огірком, селерою)	17	1,6	27
Фрикадельки по китайськи в пряному соусі	11	1,5	17
Курка в кисло-солодкому соусі	12	1,5	18
Качка в пивному соусі	15	1,6	24
Кролик по-сичуанськи	18	1,6	29
Смажена локшина з телятиною та овочами	9	1,5	14
Рисова локшина з куркою та овочами	16	1,5	24
Смажені китайські пельмені	14	1,6	22
Тепан-меню			
Філе сібаса під імбирним соусом	13	1,5	20
Лосось тепан-які під зеленим соусом	15	1,5	23
Філе окуня з жовтим карі	19	1,5	29
Тигрові креветки тепан-які з вершковим соусом	11	1,6	18
Свинина під соусом тонкацу	14	1,6	22
Телятина під соусом кім-чі	17	1,5	26
Баранина з тофу	10	1,5	15
Тайванська локшина з качкою та овочами	13	1,5	20
Яечна локшина з овочами, креветкою та куркою	12	1,5	18
Сингапурський смажений рис із свининою барбекю та креветками	16	1,5	24
Гарніри			
Кисло-гостра картопля	10	1,2	12
Чорний рис	24	1,2	29
Білий рис	21	1,2	25
Рис з овочами та яйцем	15	1,2	18
Солодкі страви			
Торт «Мікадо» з згущеним молоком та білим шоколадом	26	1,5	39
Оладки по-пекінськи	17	1,5	26
Солодкі рисові кульки	19	1,5	29
Банана спріг-рол	10	1,5	15
Суфле мангове	16	1,5	24
Яблуко в карамелі	11	1,5	17
Лічі в кокосовій стружці	18	1,5	27
Всього людино-годин			1734

Проектування процесу складування і зберігання продуктів

Приміщення	Устаткування	Кількість	Марка	Габаритні розміри, мм		Площа м ²
				довжина	ширина	
Розвантажувальна рампа	Возик вантажний	1	УХЛ-Маш ТПП-1Р-15х8	0,8	1,5	1,2
Завантажувальна	Ваги товарні	1	Ваговимірн. системи ЗВП1	0,8	0,8	0,64
	Ваги настільні	1	Hendi 580202	0,2	0,23	–
	Стіл виробничий	1	Eq-vip	1,0	0,8	0,8
	Підтоварник	1	HG-7	1,0	0,8	0,8
Площа, яку займає устаткування, м ²						3,44
Площа завантажувальної, м ²						10,0
Комора сухих продуктів	Стелаж	2	Eq-vip-S1	1,0	0,8	1,6
	Підтоварник	1	HG-7	1,0	0,8	0,8
Площа, яку займає устаткування, м ²						2,4
Площа комори, м ²						7,0
Комора вино-горілчанних виробів	Підтоварник	2	HG-7	1,0	0,8	1,8
	Стелаж	1	Eq-vip-S1	1,0	0,8	0,8
Площа, яку займає устаткування, м ²						2,6
Площа комори, м ²						7,0
Приміщення холодильної камери (3 камери)	Збірна холодильна камера	3	KXH-2,94	1,36	1,36	5,5
Площа, яку займає устаткування, м ²						16,0
Комора інвентарю та мийна тари	Стелаж	4	Eq-vip-S1	1,0	0,8	2,40
Площа, яку займає устаткування, м ²						2,40
Площа приміщення, м ²						6,00
Персонал	Посада		Кількість осіб			
	Комірник		1			
	Вантажник		1			

Зведений кошторис ресторану «Золотий дракон»

№ розділ	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% від вартості будівництва по гл. 2	90,6
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	56%	5071,1
2.2	Електротехнічні	7%	633,9
2.3	Сантехнічні	5%	452,8
2.4	Зв'язок та сигналізація.	3%	271,7
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	29%	2626,1
	Разом за главою 2.		9055,5
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	3% гл.2	271,7
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,7% гл.2	63,4
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,4% гл.2	36,2
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	3% гл. 2	271,7
7	Благоустрій і озеленення території.	5% гл. 2	452,8
	Разом за главами 1-7.		10241,8
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,5% гл.1-7	51,2
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	409,7
	Разом за главами 1-9.		10702,7
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	204,8
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,3% гл.1-9	32,1
12	Проектні та вишукувальні роботи.	4% гл.1-7	409,7
	Усього. Базисна вартість будівництва.		11349,3
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	40% гл.1-9	4281,1
2	Резервний компенсаційний фонд замовника.	3% від суми базисної вартості.	340,5
	Всього по розділу Б		4621,6
	Разом вартість будівництва		15970,9

Планування фонду заробітної плати по ресторану «Золотий дракон»

Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
			категорії	звання	інше		
Адміністративно-управлінський персонал							
Директор	1	28456	544	478	386	29864	29864
Бухгалтер	1	16322	437	386		17145	17145
Технолог	1	14781	437	386		15604	15604
Адміністратор	2	9735			386	10121	20242
Всього	5	69294	1418	1250	772	72734	82855
Виробничий персонал							
Кухар 3 розряду	4	7724				7724	30896
Кухар 4 розряду	6	8379				8379	50274
Кухар 5 розряду	4	9031				9031	36124
Темпанщик	2	9246				9246	18492
Офіціант	10	6088				6088	60880
tea-майстер	1	7321				7321	7321
Бармен	2	6442				6442	12884
Комірник	1	8260			386	8646	8646
Всього	30	62491			386	62877	225517
Допоміжний персонал							
Мийник посуду	2	6051				6051	12102
Прибиральник приміщень	2	6051				6051	12102
Всього	4	12102				12102	24204
Разом по закладу	39	143887	1418	1250	1158	147713	332576

Планування поточних витрат ресторану «Золотий дракон»

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	13094,9	ЗВ
Стаття 2. Витрати на оплату праці.	4710,3	ПВ
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	1106,9	ПВ
Стаття 4. Амортизаційні відрахування	1932,5	ПВ
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	489,3	ПВ
Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	131,2	ПВ
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	8,4	ПВ
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	17,0	ЗВ
Стаття 10. Витрати на транспортування	-	ЗВ
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ	3,9	ПВ
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності	1444,1	ПВ
Стаття 13. Фінансові витрати	-	ПВ
Разом поточні витрати:	22938,6	
- умовно змінні витрати	13111,9	
- умовно постійні витрати	9826,7	