

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:
**БІЗНЕС ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ «FINE DINING»
У МІСТІ КИЄВІ**

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

підпис студента

Атрошенко
Анастасії
Владиславівни

Науковий керівник
д.е.н., проф.

підпис керівника

Босовська
Мирослава Великсівна

Науковий консультант:
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Васильєва
Олена Олександрівна

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

підпис гарана

Федорова
Діна Володимирівна

Київ 2020

Факультет	ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Кафедра	готельно-ресторанного бізнесу
Спеціальність	181 «Харчові технології»		
Спеціалізація	«Ресторанні технології та бізнес»		

Зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“ ” 2020 р.

на випускню кваліфікаційну роботу студентці

(прізвище, ім'я, по батькові)

- Затверджена наказом ректора від “04” листопада 2019 р. № 3748

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

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

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

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3. Проектування ресторанних технологій	Васильєва О.О.		

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

Вступ (бізнес-ідея)

Розділ 1. Концепція закладу ресторанного господарства

1.1 Локація. Наймінг. Атмосфера

1.2 Організаційний дизайн

Розділ 2. Проектування ресторанних технологій

2.1. Проектування операційних технологій

2.2. Проектування сервісних технологій

Розділ 3. Фінансовий план

3.1. Бюджет

3.3. Foodcost

3.2. Термін окупності

Висновки

7. Календарний план виконання випускної кваліфікаційної роботи

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи</i>	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.	29.10. 2019 р
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	28.12.2019 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	08.05.2020 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	15.05.2020 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	13.05.2020 р.
6	<i>Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	07.09.2020 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	08.09.2020 р.
8	<i>Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	26.10.2020 р.
9	<i>Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	28.10.2020 р.
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру</i>	20.11.2020 р	18.11.2020 р.
11	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	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.	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, д.е.н., проф.

М.В. Босовська
(прізвище, ініціали)

_____ (підпис)

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

Д.В. Федорова
(прізвище, ініціали)

_____ (підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

А.В. Атрошенко
(прізвище, ініціали)

_____ (підпис)

11. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студентка А.В. Атрошенко виконала випускну кваліфікаційну роботу згідно виданого завдання та затвердженого календарного графіку виконання роботи.

Відповідно до проведених маркетингових досліджень ресторанних підприємств студентка обґрунтувала необхідність та перспективність проектування ресторану «Fine dining» у місті Києві у місті Києві. У проекті досліджено конкурентне середовище, запропоновано назву ресторані, розроблено легенду та фірмовий логотип проектованого закладу ресторанного господарства, запропоновано дизайнерське рішення підприємства. Розроблено функціональну схему виробничої та сервісної систем підприємства.

На основі розрахунків визначено прогнозований обсяг інвестицій, доходів та прибутків. Наведена посадова структура штатного розпису із розрахунком фонду оплати праці. Розраховані потенційні статті витрат та період окупності інвестицій.

Випускна кваліфікаційна робота оформлена відповідно до вимог.

Випускна кваліфікаційна робота є завершеною кваліфікаційною працею та може бути рекомендована до захисту на екзаменаційній комісії.

12. Керівник випускної кваліфікаційної роботи _____

(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента _____

(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)

“ _____ ”

2020 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	9
1.1 Локація. Наймінг. Атмосфера.....	9
1.2 Організаційний план	23
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ	26
2.1. Проектування операційних технологій.....	26
2.2. Проектування сервісних процесів	32
РОЗДІЛ 3. ФІНАНСОВИЙ ПЛАН	36
3.1 Бюджет.....	36
3.2 Food cost.....	39
3.3 Термін окупності	44
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	49
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	51
ДОДАТКИ.....	56

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанний бізнес в Україні динамічно розвивається: регулярно відкриваються нові заклади, які прагнуть залучити відвідувачів унікальною концепцією, авторською кухнею та цікавим дизайном. Споживачі вже давно не відвідують ресторани виключно заради красивого екстер'єру та інтер'єру. Споживачі приходять в заклад на певного шеф-кухаря, щоб спробувати авторські страви. Особливої популярності набувають ресторани формату Fine dining, які мають унікальну концепцію, вишукане меню та надають високу якість обслуговування.

Вивченням і дослідженням особливостей функціонування ресторанів різних форматів та концепцій займалися такі науковці та практики, як Роуз П., Мескон М., Альберт М., Хедоурі Ф., Грейсон Дж., Котлер Ф., Куденко Н.В., Кузьміна І.І., Красильникова С.О., Ламбена Ж.Ж., Лиходій В.Г та інші. Однак дослідження формату fine dining в умовах сучасного українського ринку ресторанних послуг потребує більш детального вивчення. Важливість Fine dining саме в цілісному підході до надання ресторанних послуг. В таких закладах все продумано до найменших дрібниць: сайт, обслуговування, дизайн, атмосфера і, звичайно ж, гастрономічна складова – від вибору сировини до ексклюзивного її поєднання в страві. Бізнес-проекування ресторану даного формату є перспективним напрямом, оскільки включає індивідуальність, високу якість страв і виняткову атмосферу, створюючи відчуття вишуканості.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об'єкта ресторанного господарства за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, економічних та екологічних вимог.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання: провести маркетингові дослідження ринку послуг ресторанного господарства в м. Києві і обґрунтувати місце розміщення ресторану, здійснити

ідентифікацію цільових груп споживачів; розробити загальну концепцію ресторану формату Fine dining, визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування; обґрунтувати режим роботи ресторану; визначити кадрове забезпечення сервісно-виробничого процесу; розробити цінову політику підприємства; розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу, виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

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

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об'єкта ресторанного бізнесу.

Методи дослідження. Методологічну основу дослідження складають системний, структурно-функціональний методи для розроблення і обґрунтування бізнес-процесів підприємства; порівняльний, формально-логічний, статистичний методи при дослідженні конкурентного середовища та ціноутворення; методи програмування, проектування, прогнозування, прямих розрахунків для визначення фінансових результатів та розроблення бізнес-моделі і конструктивних рішень підприємства.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості застосування розроблених в проекті положень, методик та рекомендацій для здійснення проектування бізнес-концепції та удосконалення управління господарською діяльністю ресторану формату Fine dining.

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.

Публікації. Матеріали досліджень апробовані шляхом друку наукової статті магістра, що опублікована в збірнику наукових статей студентів ФРГТБ КНТЕУ (додаток А).

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Локація. Неймінг. Атмосфера

Розвиток ринку ресторанних послуг в Україні постійно змінюється. Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг ресторанного господарства. Сьогодні послуги стали для нас невід'ємною частиною життя. Попит на послуги продовжує підвищуватися навіть у глибоко кризові часи.

Варто зауважити, що в останні роки майже не з'являються ресторани елітного цінового сегмента формату Fine dining. В основному відкриваються формати недорогих закладів ресторанного господарства. Ресторани поділяються на декілька галузевих класифікацій, заснованих на сервісі обслуговування, гастрономічній концепції, способах приготування страв та цінах. В Україні всі заклади ресторанного господарства умовно поділяють на три категорії (рис. 1.1).

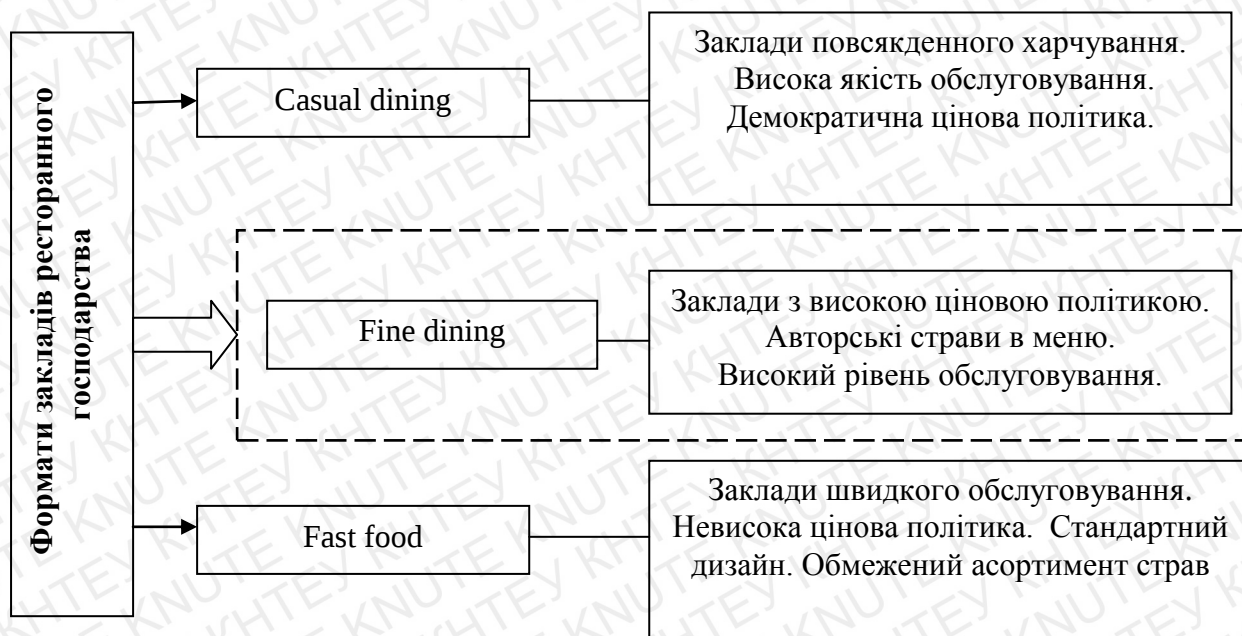


Рис. 1.1 Формати закладів ресторанного господарства України

Необхідно відзначити, що ресторанний бізнес активно розвивається лише в останні роки, зростаючи в геометричній прогресії. Відсутність попиту

на ресторани формату Fine dining пов'язано з відсутністю культури відвідування таких закладів, низьким рівнем доходів населення тощо.

Хоча дана сфера продовжує свій розвиток і не втрачає популярності, багато закладів закриваються, не зумівши залучити до себе клієнтів і зайняти певну нішу на ринку. Насамперед, це відбувається через недостатнє вивчення портрета свого потенційного споживача, врахування його потреб та вибір концепції самого ресторану, яка є першочерговим завданням для виходу на ринок.

Для успішного просування закладу ресторанного господарства необхідно визначити потенційних споживачів на основі сегментації ринку. Об'єктом сегментації є споживач. Мета сегментації – врахування гастрономічних вподобань, потреб для залучення споживача до закладу та створення сприятливих умов для відпочинку, а відповідно і підвищення обсягу продажу ресторанних послуг. Для здійснення сегментації важливий вибір ознак, за якими буде здійснюватися розподіл (рис. 1.2).

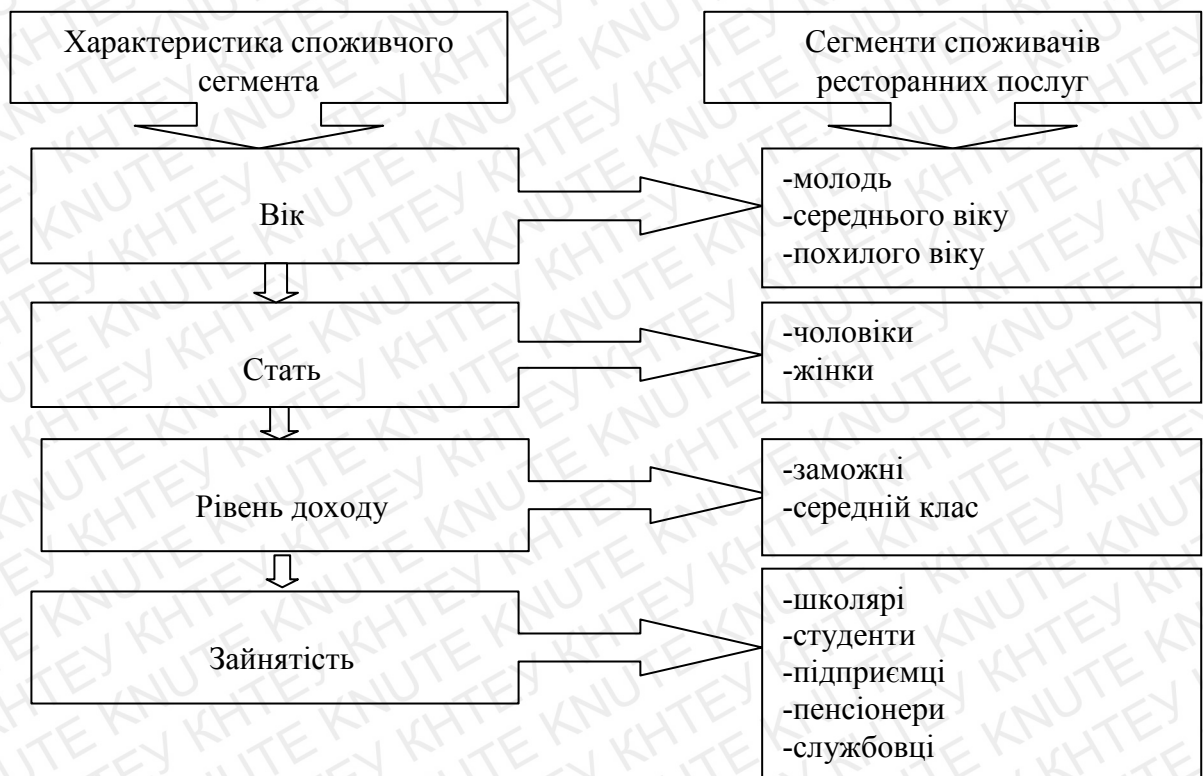


Рис. 1.2 Ознаки для сегментації споживачів закладу ресторанного господарства

Кількість населення м. Києва станом на 1 квітня 2020 р. становить – 2966,3 тис осіб [37]. Рівень економічної активності становить 75,7 % від працездатного населення у Києві. Середня заробітна плата в столиці України складає 17990 грн.

Важливим показником при характеристиці потенційного споживача закладу ресторанного господарства формату Fine dining є рівень доходів населення (рис. 1.3).

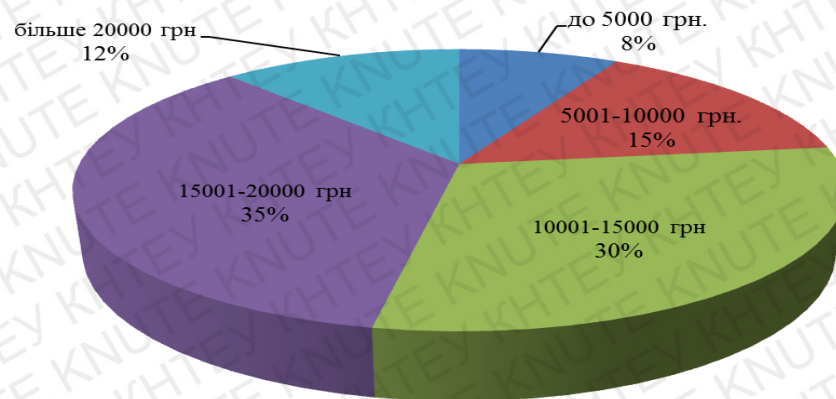


Рис. 1.3 Розподіл населення м. Києва за рівнем доходів [37]

Дані рис. 1.3 свідчать про наявність значної кількості споживачів послуг, оскільки працездатне та платоспроможне населення є основним споживачем послуг ресторанного господарства формату Fine dining.

Сегментація споживачів за гендерною ознакою (рис. 1.4).

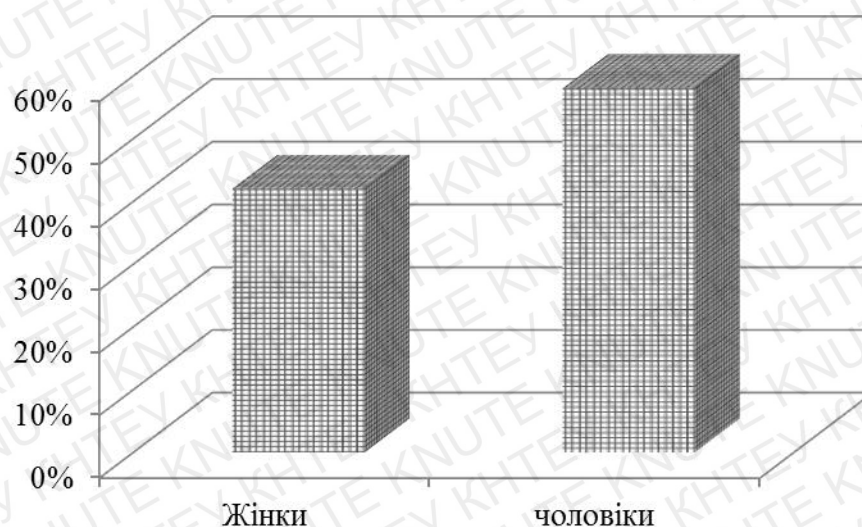


Рис. 1.4 Розподіл потенційних споживачів ресторану формату Fine dining за гендерною ознакою

Сегментація споживачів ресторану формату Fine dining за віком (рис. 1.5).

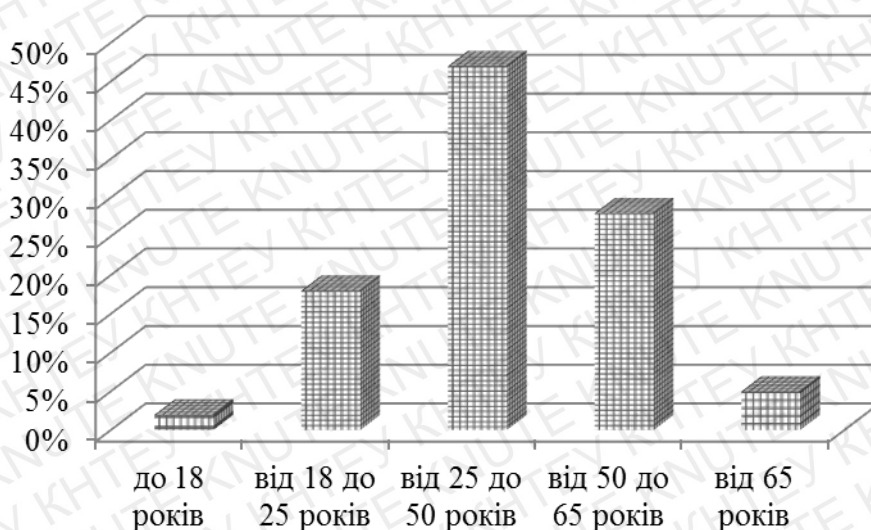


Рис. 1.5 Розподіл потенційних споживачів ресторану формату Fine dining за віком

Сегментація споживачів за видом діяльності (рис. 1.6).



Рис. 1.6 Розподіл потенційних споживачів ресторану формату Fine dining за віком

За результатами даного аналізу можна зробити висновки, що чоловіки більше відвідують ресторан, ніж жінки. Відвідувачі у віці від 25 до 50 років є цільовою групою споживачів даного закладу ресторанного господарства

формату Fine dining. Досліджено мотиви і переваги за якими споживачі обирають ресторани формату Fine dining (рис. 1.7).



Рис. 1.7 Розподіл критеріїв, які вплинули на вибір споживачами закладу ресторанного господарства формату Fine dining

Особливої популярності набувають ресторани, які мають унікальну концепцію, вишукане меню, відомі авторською кухнею. Як правило такі заклади відзначають зірками кулінарного гіда Мішлен (Michelin Red Guide), інших ресторанних рейтингів (Le Pudlo, Gaultmillau, Lebey і Le Bottin Gourmand) та ресторанних премій («Соль»). Ресторани формату «fine dining» не є мережевими і представляють індивідуальні концептуальні заклади.

Найкращими ресторанами формату Fine dining за рейтингом 2019 року визнано наступні заклади ресторанного господарства (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Рейтинг ресторанів формату Fine dining [46]

№	Назва	Місцезадаштування	Характеристика	Середній чек, \$
1	Epicure	Париж, Франція	Наявність дрес-коду. Шеф-кухар Ерік Фрешон, який тримає три зірки Мішлен. Органічна сировини. Найпопулярніша страва: макарони, фаршировані чорним трюфелем, артишоком та качиною фуа-гра	295

№	Назва	Місцерозташування	Характеристика	Середній чек, \$
2	Adam's	Birmingham, Велика Британія	Власник та шеф-кухар Адам Стоукс (зірка Мішлен). Є дегустаційне меню та меню обіднього дня, яке включає три позиції.	97
3	LE BROUILLARTA	Saint-Jean-de-Luz, Франція	Шеф-кухар Гійом Роджет (1 зірка Мішлен). Карта меню з 3-х та 5-ти позицій.	56/67
4	TRB Hutong	Пекін, Китай	Це перший ресторан, створений TRB Hospitality Group, поєднує старовинну та сучасну кухню Китаю.	350
5	El Celler de Can Roca	Girona, Іспанія	Іспанська кухня в авангардному виконанні, експериментальна подача страв. Три зірки Мішлен. Шеф-кухари: Жоан, Жорді и Жозеф Рока. Бронювання на рік вперед. Винний погріб. Дослідницька лабораторія.	125
6	Ristorante Villa Crespi	Orta San Giulio, Італія	Шеф-кухар Антоніно Cannavacciuolo, який отримав 2 зірки Мішлену. Винний погріб. Середземноморське направлення. Дегустаційні меню.	280
7	Aramburu	Buenos Aires, Аргентина	Страви аргентинської кухні. Дегустаційне меню, експериментальне та сезонне з 16 позицій. Використання молекулярної гастрономії (рідкий азот, піни). Шеф-кухар: Гонсало Арамбур. Популярна страва: ерусалимські чіпси з баклажанами	від 90
8	Ресторан Benazuza	Канкун, Мексика	Мексиканська кухня поєднана з інноваційними фьюжен-технологіями. Меню з 15 страв. Наявність дрес-коду. Дітям вхід заборонено	210
9	The Jane	Антверпен, Бельгія	Не готують вегетаріанські страви. Ресторан облаштовано у каплиці військового госпіталю. Дегустаційне меню закусоч, основна страва та два десерти на вибір	165

Для ресторану Fine dining є багато параметрів, на які слід звернути увагу. Ресторатори вважають, що ніша закладів високого класу на ринку найбільш концептуальна. Проаналізувавши наукові праці, статті та інші джерела інформації можна виділити основні характеристики даного формату. Перше, що враховано в ресторані, після місцерозташування це, як правило,

інтер'єр і атмосфера. В багатьох закладах дотримуються правил дрес-коду (рис. 1.8).



Рис. 1.8 Основні елементи ресторану формату Fine dining

Заклади ресторанного господарства формату Fine dining розташовані в престижних центрах міст, на невеличких провулках старовинних районів, на дахах багатоповерхових будинків та інших місцях, які здатні запам'ятовуватися. Для розташування не підходять підвали та цокольні приміщення, а також спальні райони великих міст.

Враховуючи такі показники як ділова та культурна активність, наявність торгівельної та соціальної інфраструктури, престижність та екологічність для проектування ресторану обрано Печерський район.

Печерський район розташований в центральній частині міста Києва на правому березі р. Дніпро. Його межі визначені наступними об'єктами: залізничний міст, по залізниці до перетину з Бульваром Дружби Народів; Бульвар Дружби Народів; Либідська площа, непарна сторона Вул. Велика Васильківська, Вул. Хрещатик (за виключенням території Бессарабського ринку, Майдану Незалежності та Європейської площі); Володимирський узвіз по схилу до Паркової алеї; по Парковій алеї, яка веде до Паркового пішохідного мосту; Парковий міст; акваторія р. Дніпро. Таким чином, Печерський район має кордони з Шевченківським, Подільським, Дніпровським (по р. Дніпро) та Голосіївським районами міста [43].

Територія Печерського району займає 1955,48 га. На ній знаходяться 9 площ (Арсенальна, Слави, Печерська, Лесі Українки, Великої Вітчизняної війни, Івана Франка, Палац спорту, Бессарабська, площа біля Маріїнського палацу); 6 бульварів (Лесі Українки, Дружби народів, М.Приймаченко, Липський, по вул. Басейній, по вул. Паркова дорога); 2 шосе - Залізничне, Набережне; 207 вулиць, узвозів, проїздів, площ, провулків; 26 скверів, 7 парків (Хрещатий парк, Міський сад, Маріїнський парк, парк Вічної Слави, парк Аскольдова могила, Наводницький парк, Печерський ландшафтний парк).

В Печерському районі розташовано держані установи, такі як Офіс Президента України, Представництво Національної Служби Посередництва і Примирення, Верховна Рада України, Кабінет Міністрів України, Офіс Реформ Кабінету Міністрів України, Національний Банк України (НБУ), Рада Національної Безпеки і Оборони України, Міністерство Цифрової Трансформації України, Комітет Цифрової Трансформації України, Міністерство Фінансів України, Міністерство Розвитку Економіки, Торгівлі та Сільського Господарства України, Міністерство Внутрішніх Справ України, Міністерство Юстиції України, Міністерство Молоді та Спорту України, Державне агентство з питань кіно та інші. Також в районі розташовано Посольство Японії, Швейцарської Конфедерації, Чорногорії, ОАЄ та ще 30 країн.

В районі функціонує 405 закладів ресторанного господарства, більшість яких це кафе та фаст-фуди (рис. 1.9).

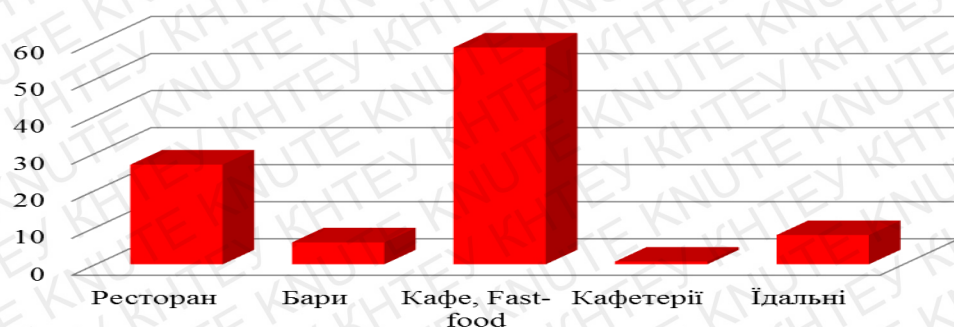


Рис. 1.9 Структура ресторанного господарства Печерського району, % [43]

В районі розташовано 6 театрів, Київська міська галерея мистецтв «Лавра», Мистецький центр «Шоколадний будинок», Національний палац мистецтв «Україна».

Ресторан формату Fine dining планується розташувати за адресою: вул. М. Бойчука, 17 неподалік від Національного ботанічного саду ім. М. Гришка. Поруч з місцем проектування знаходяться новобудови: ЖК «Печерськ Плаза», ЖК «Delmar», ЖК «Тріумф», жителі яких в перспективі можуть бути потенційними споживачами закладу.

З метою дослідження конкурентного середовища в радіусі 1 км від ділянки проектування закладу проаналізовано ринок ресторанного господарства (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Дислокація закладів ресторанного господарства досліджуваного мікрорайону

Назва закладу	Адреса	Час роботи	Спрямування кухні
NOIR RESTORAN	вулиця Михайла Бойчука, 12	9.00-23.00	Турецька
Ресторан An-Ni	вулиця Професора Підвисоцького, 13	9.00-17.00	Грузинська
Ресторан ANZOR	вулиця Професора Підвисоцького, 13	10.00-19.00	Європейська
Trattoria No 5	вулиця Михайла Драгомирова, 8	9.00-23.00	Італійська
YARO Healthy Cafe Lipki	вулиця Михайла Драгомирова, 12	9.00-21.00	Веганський напрям
Кафе Гості	вулиця Михайла Драгомирова, 14	8.00-23.00	Європейська
Кафе Vicini	вулиця Михайла Драгомирова, 16	10.00-00.00	Італійська
Ресторан Пастернак	вулиця Михайла Драгомирова, 20А	10.00-23.00	Європейська
Ресторан Fujiwara YOSHI	вулиця Михайла Драгомирова, 11	10.00-22.00	Японська
Кав'ярня-кулінарія Love2Eat	вулиця Михайла Драгомирова, 15	8.30-21.00	-
Магазин десертів «Slivki общества»	вулиця Звіринська, 47,	9.00-22.00	-
Taverna Yidal'nya	вулиця Михайла Бойчука, 40А	9.00-21.00	Європейська

Опитування потенційних споживачів показало, що найчастіше вони відвідують ресторани в обідні та вечірні години (рис. 1.10).

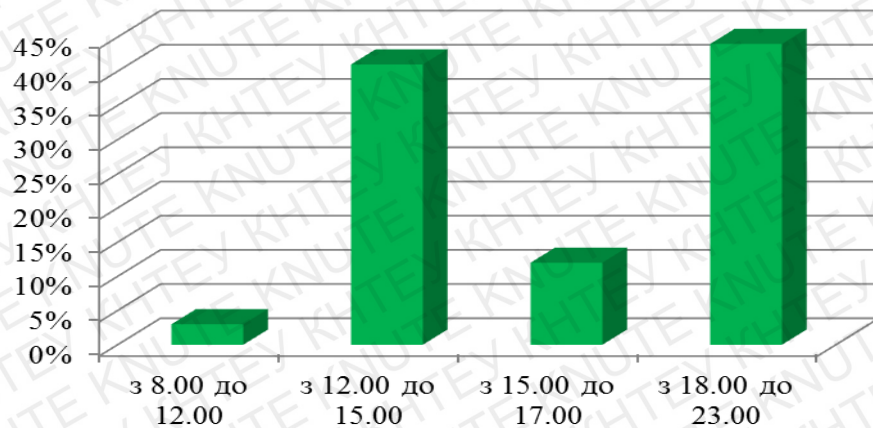


Рис. 1.10 Динаміка відвідування ресторанів протягом доби

Як показали попередні дослідження в обраному районі відсутні ресторани української кухні. Україна має виходити на новий рівень з новими продуктами та новими технологіями. Основа здорового харчування – це вживання сезонних локальних продуктів харчування. Меню створене з використанням локальної сировини дозволять вивести українську кухню на міжнародний рівень.

Для проектування ресторану в місті Києві обрано формат Fine dining авторської кухні з локальних екологічних продуктів, головна концепція закладу міський сімейний ресторан де в будні дні люди заходять на сніданок та обід, а в вихідні на сімейну вечерю.

Тренд на локальну гастрономію лише набуває обертів. Споживачі все частіше замислюються про здоровий спосіб життя, хочуть отримувати якісні місцеві продукти і знати, де і як вони були вирощені, яким чином транспортувалися і як все це впливає на навколишнє середовище. На тлі таких змін в споживчій поведінці з'являються маркетплейси, що з'єднують фермерів і ресторан з географічною прив'язкою. Це, наприклад, такий сервіс, як Podfoods.

В ресторані, який проектується сировина для приготування повністю контролюватиметься виробником. Термін придатності фермерських

продуктів зазвичай коротший за масового виробника, але це є підтвердженням натурального складу і відсутності консервантів.

Успішне просування ресторану на ринку послуг вимагає розробки концепції закладу, яка містить задум, тобто визначає ресторанну ідею, механізми і способи поетапної реалізації, визначає перспективні напрямки у діяльності ресторану. Концептуальний підхід набуває особливого значення в умовах посилення конкуренції та інноваційної орієнтації індустрії гостинності.

Для ресторану формату Fine dining авторської кухні з локальних екологічних продуктів, запропоновану назву «Local.ua», що відображатиме основну концепцію сімейного міського ресторану. Розроблено фірмовий логотип закладу рис. 1.11:



*Рис. 1.11 Логотип ресторану «Local.ua» формату Fine dining
в м. Києві*

Ресторан «Local.ua» — це більше ніж місце, де хтось вирішив повечеряти. Це авторські страви від професійних шеф-кухарів. Це — арт-об'єкт, із незвичайним підходом до оформлення інтер'єру. Це — простір де комфортно проводити час.

Легенда закладу (основна концептуальна ідея) — заклад де можна скоштувати авторські страви з локальних еко-продуктів в центрі міста.

Фірмовий слоган: ресторан «Local.ua» для ділових зустрічей та сімейного вечору.

Ресторан «Local.ua» буде розміщено в новій будівлі з великими панорамними вікнами, висота приміщень буде 4 м., для підкреслення концептуального рішення закладу обрано еко-стиль. Характерні риси екологічного стилю:

- простота і натуральність;
- багато світла, простору для життя і повітря;
- текстурні елементи, приємні на дотик;
- наявність квітів і дерев у приміщенні.

Біля входу в ресторан облаштовано еко-зону, яку прикрашено елементами топіарного мистецтва. Кущі мають правильну геометричну форму кола. Вхідні двері будуть дерев'яні коричневого кольору.

В облаштуванні дизайну ресторану «Local.ua» використано натуральні матеріали (різні породи дерева, натуральний камінь тощо).

Вестибюль ресторану буде виконано із дерева, на центральній стіні буде розміщено велике дзеркало, на підлозі в керамічних вазах будуть стояти соняшники. Оригінальні флористичні композиції роблять атмосферу в ресторані особливо приємною, а дизайн яскравим і незабутнім. Жива природа в тераріумах стане відмінною прикрасою для ресторану. Велика кількість повітря, світла і комфортний простір.

Торгівельна зала ресторану буде виконана відповідно до обраної концепції, в інтер'єрі буде використано багато зелені. Особлива увага приділена світлу, зроблено акцент на дизайнерських світильниках. Світло в ресторані - природне і м'яке. У денний час воно має білий відтінок, у вечірній - більш м'який жовтий колір. Також увага приділяється джерелам природного освітлення. Вікна завжди відкриті і пропускають максимум світла.

Колірна гамма природна, адже відтінки еко-стилю - це кольори, які зустрічаються в природі. Домінують різні відтінки коричневого, зеленого, сірого.

Режим роботи ресторану «Local.ua» на 54 місця планується з 10.00 до 22.00 без вихідних. При розробленні режиму роботи закладу враховувався

його тип, місце розташування і особливості потенційного контингенту споживачів.

Обслуговування у ресторані «Local.ua» проходитиме офіціантами за меню вільного вибору. Процес обслуговування відвідувачів в закладі скрадатиметься із таких етапів: зустріч гостей; приймання замовлення; оформлення замовлення; сервірування столу; обслуговування; розрахунок прибирання та сервірування столу. Після того, як гості пішли, офіціант прибирає та сервірує стіл [16].

Безконтактне обслуговування стає ключовим моментом для прийому гостей в ресторані. Паперове меню може передавати віруси, тому в закладі «Local.ua» споживачам будуть надано QR-коди за столом, які діють як меню і як спосіб оплати [54]. В QR-коді буде закладено додаткову інформацію про страви та напої, особливо вино (місце походження, що дозволить гостю краще розбиратися у напої і усвідомлювати свої переваги) (рис. 1.12).

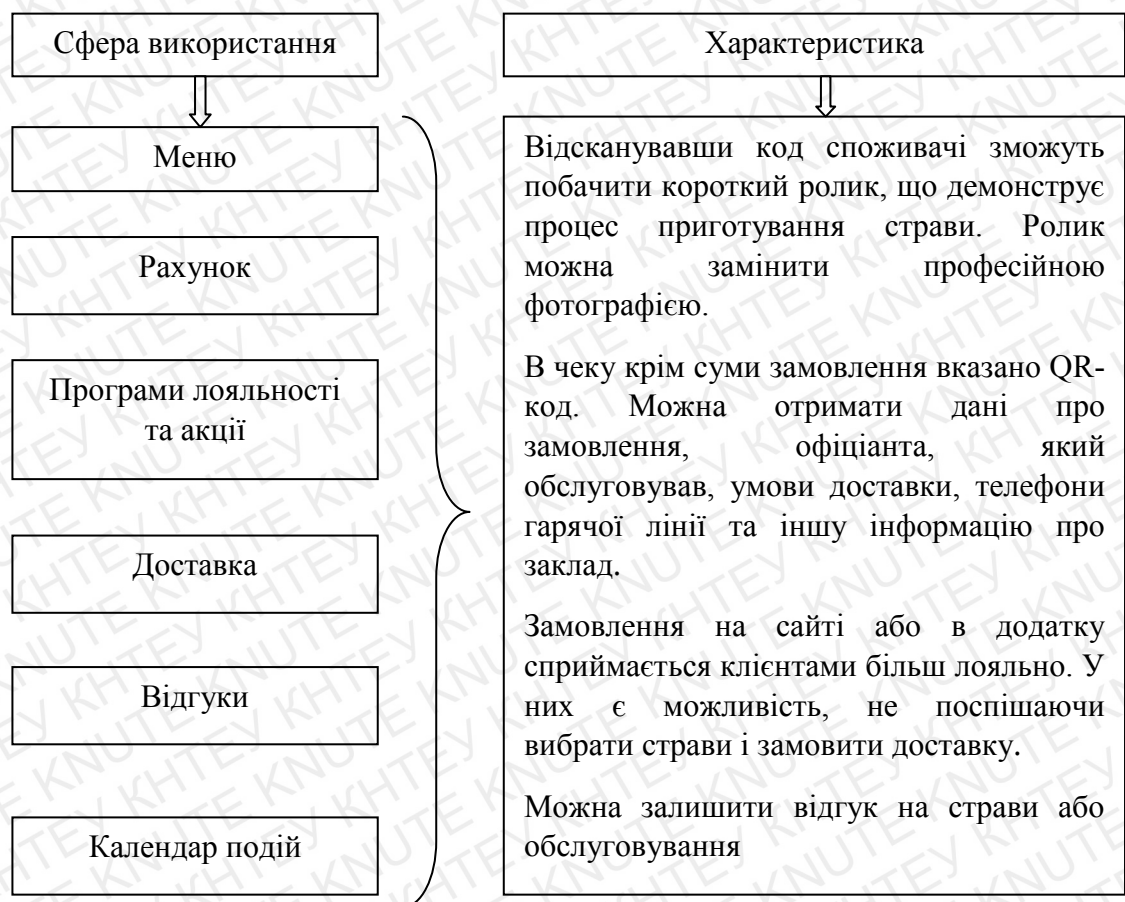


Рис. 1.12 Використання QR-коду в ресторані «Local.ua»

В закладі ресторанного господарства, яке проектується буде впроваджено високий рівень обслуговування споживачів відповідно до світових стандартів, адже якість обслуговування - це сукупність заходів, правил, механізмів і атрибутів, які впливають на задоволеність споживача.

Найближчим часом діяльність ресторану «Local.ua» має бути спрямована на те, щоб охопити якомога більшу кількість споживачів потенційного ринку, та на завоювання популярності серед клієнтів.

Якщо на початковому етапі при проектуванні ресторану важливо визначати портрет свого споживача для того, щоб знати, хто ж буде в результаті його відвідувачем, то надалі цей портрет вивчається для того, щоб розробити ефективні рекламно-маркетингові акції для залучення нових гостей.

При проведенні рекламно-маркетингових заходів і подальшому просуванні ресторану «Local.ua» буде використано наступні рекламні заходи:

- Зовнішня реклама (вивіска, лайт-бокси).
- Інтернет-реклама. Буде розроблено власну Web-сторінку закладу та сторінки в соціальних мережах (Facebook, Instagram) на яких представлено меню з цінами, фотографії страв, інформація про новинки та заходи, які проводяться в закладі. Відеоматеріали, розміщені на веб-сторінці ресторану дозволяють потенційним відвідувачам заздалегідь уявити комфортність перебування в ресторані «Local.ua». Все це допоможе налагодити контакт з відвідувачами, залучити нових гостей і тримати з ними зв'язок онлайн. Також на сайті будуть розміщені номери телефонів, через які можна забронювати столик чи замовити доставку страв, а також кнопка замовлень, натиснувши на яку можна зробити резервацію столику на конкретне дату і кількість гостей.
- event-маркетинг. В ресторані «Local.ua» будуть передбачені компліменти від шеф-кухаря, програми лояльності та дисконтні програми.
- POS-матеріали –буклети, брошури, листівки, опис заходів, фірмові сувеніри – ручки, запальнички, упаковки.

В ресторані буде організовано доставку страв. Заклад буде представлено на <https://raketaapp.com/> та Smachnogo.ua. Для просування ресторану «Local.ua» вбачається за ефективне також використання інтерактивних карт, пропонувананих компаніями Google (Google Map). Такі сервіси зможуть збільшити кількість відвідувачів.

1.2 Організаційний план

Процес створення ресторану «Local.ua» та організація управління проходитиме відповідно до встановлених законодавчих процедур на підставі Господарського кодексу України. Для конкретизації форми власності ресторану «Local.ua» визначились з його формою власності (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Характеристики форми власності ресторану «Local.ua»

Організаційно-правова форма	Визначення	Установчі документи	Виконавчі органи	Назва капіталу
Акціонерне товариство	господарське товариство, статутний капітал якого поділено на визначену кількість часток однакової номінальної вартості, корпоративні права за якими посвідчуються акціями	Установчий договір, статут	Правління або інший орган, передбачений статутом, на чолі з головою правління	Статутний капітал

Процес управління рестораном «Local.ua» являє собою сукупність взаємопов'язаних заходів та дій, які спрямовані на забезпечення оптимального співвідношення робочої сили, матеріальних та фінансових ресурсів. Ритмічне виробництво продукції та високий рівень обслуговування в ресторані залежить не тільки від технічного стану виробничих приміщень і технічного обладнання залів, але і від ділових якостей працівників.

Структура управління рестораном – це сукупність та супідрядність взаємопов'язаних організаційних одиниць, які виконують визначені функції. Елементом структури є орган управління, який являє собою групу

працівників, які об'єднані вирішенням одної задачі – задовольнити запити споживачів. Головою цієї групи є керівник – працівник, який виконує функції управління відповідно до дорученого йому закладу.

Визначено функціональне навантаження представників кожного з рівнів менеджменту закладу, що конкретизується відповідно до обраного різновиду організації і не може виходити за межі допустимого рівня компетентності (табл. 1.4)

Таблиця 1.4

Рівень компетентності працівників ресторану «Local.ua»

Категорія посад	Функціональне навантаження	Посада
Адміністративно-управлінський	Забезпечують загальне керівництво процесом функціонування та розвитку системи управління та прийняття управлінських рішень на всіх рівнях збирають та обробляють управлінську інформацію та виконують функції підготовки та розроблення управлінських рішень здійснюють технічне та інформаційне обслуговування управлінських працівників, підготовку та оформлення документів, облік, контроль, господарське обслуговування	Директор, бухгалтер
Виробничий (операційний)	Забезпечення виконання основних видів діяльності, реалізації виробничо-технологічного процесу, контролювання за дотриманням технології виготовлення продукції, забезпечення максимально якості продукції, що виробляється та реалізується.	Адміністратор, офіціант, хостес, сомільє, бармен, кухар
Допоміжний	Виконання функцій щодо обслуговування виробництва, торговельного та виробничо-технологічного обладнання.	Мийник посуду, прибиральник

Внутрішньо-організаційні документи ресторану, що регламентують працю персоналу закладу, складено відповідно до чинної нормативно-правової бази і включають зовнішні документи: Національний класифікатор професій; ДСТУ 4281:2004 – «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»; Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства та внутрішні документи: статут; організаційна структура; штатний розпис; колективний договір; положення про оплату праці; положення про підрозділ; правила внутрішнього розпорядку; посадові

інструкції; накази, службові записки, розпорядження, рішення директора (керівника). Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом є Положення про підрозділ на підставі якого організовують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне — відповідальність працівників. Положення про структурний підрозділ підприємства, як правило, розробляє керівник підрозділу або робоча група спеціалістів у галузі управління, трудового права та відповідного напрямку діяльності підприємства. Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція – документ, що регламентує діяльність у рамках кожної управлінської посади, який містить вимоги до працівника, що займає цю посаду. Вона може бути складена на основі типових вимог до посади, що містяться в Кваліфікаційному довіднику посад керівників, фахівців, службовців, але з урахуванням особливостей певного закладу і соціально-економічних умов його діяльності.

При плануванні системи управління закладом було враховано специфіку ресторану та низку наступних вимог: чітка система взаємозв'язків, чітке визначення відповідальності, швидкість реакції на прямі накази.

Виходячи з вищевказаного робимо висновок, що пред'явлені вимоги як найкраще відповідають лінійній структурі управління див. дод. Б.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ

2.1. Проектування операційних технологій

При проектуванні виробничого процесу закладу необхідно визначити прогнозовану кількість споживачів та кількість страв по групах в асортименті, що реалізуються.

Прогнозована кількість споживачів визначається на підставі динаміки завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка попиту на послуги ресторану «Local.ua» на 54 місяця

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місяця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
10:00 – 11:00	40	1,5	0,1	8
11:00 – 12:00	40	1,5	0,1	8
12:00 – 13:00	40	1,5	0,1	8
13:00 – 14:00	40	1,5	0,1	8
13:00 – 14:00	40	1,5	0,2	16
15:00 – 16:00	54	1	0,2	11
16:00 – 17:00	54	1	0,6	32
17:00 – 18:00	54	1,0	0,6	32
18:00 – 19:00	54	1,0	0,9	49
19:00 – 20:00	90	0,7	0,6	22
21:00 – 22:00	90	0,7	0,2	7
Загальна к-ть відвідувачів за день				202
Денна оборотність місяця, рази				3,7

Кількість споживачів за день ресторану «Local.ua» становить 202 осіб, оборотність місяця за 3,7.

Концептуальне меню ресторану розроблено з урахуванням маркетингових досліджень, меню закладу включатиме страви української кухні з використанням локальних фермерських продуктів дод. В.

Для визначення кількості страв які реалізовуватимуться у ресторані «Local.ua», використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами, які визначені шляхом досліджень у закладах ресторанного господарства спорідненого типу, з урахуванням прогнозованої кількості споживачів, що відвідуватимуть заклад у максимально завантажені години дня (табл. 2.2) [20].

Таблиця 2.2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції ресторану «Local.ua»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,3	61
Холодні закуски	1,9	384
Гарячі закуски	0,3	61
Супи	0,18	36
Основні страви	1,2	242
Десерти	0,3	61
Гарячі напої	0,2	40
Холодні напої	0,2	40
Алкогільні напої:	0,3	61

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, розроблено денну виробничу програму ресторану «Local.ua», яку наведено у дод. Г.

Виробничий процес ресторану «Local.ua» складається з наступних стадій:

- розроблення виробничої програми закладу,
- формування сировинних запасів для безперебійного функціонування закладу ресторанного господарства,
- зберігання сировинних запасів та предметів матеріально-технічного забезпечення,
- механічне кулінарне обробляння сировини і виробництво напівфабрикатів, виробництво готової кулінарної продукції,
- порціонування, оформлення, відпускання, організація споживання страв.

На рис. 2.1 наведено структурно-технологічну схему організації виробництва закладів ресторану «Local.ua».

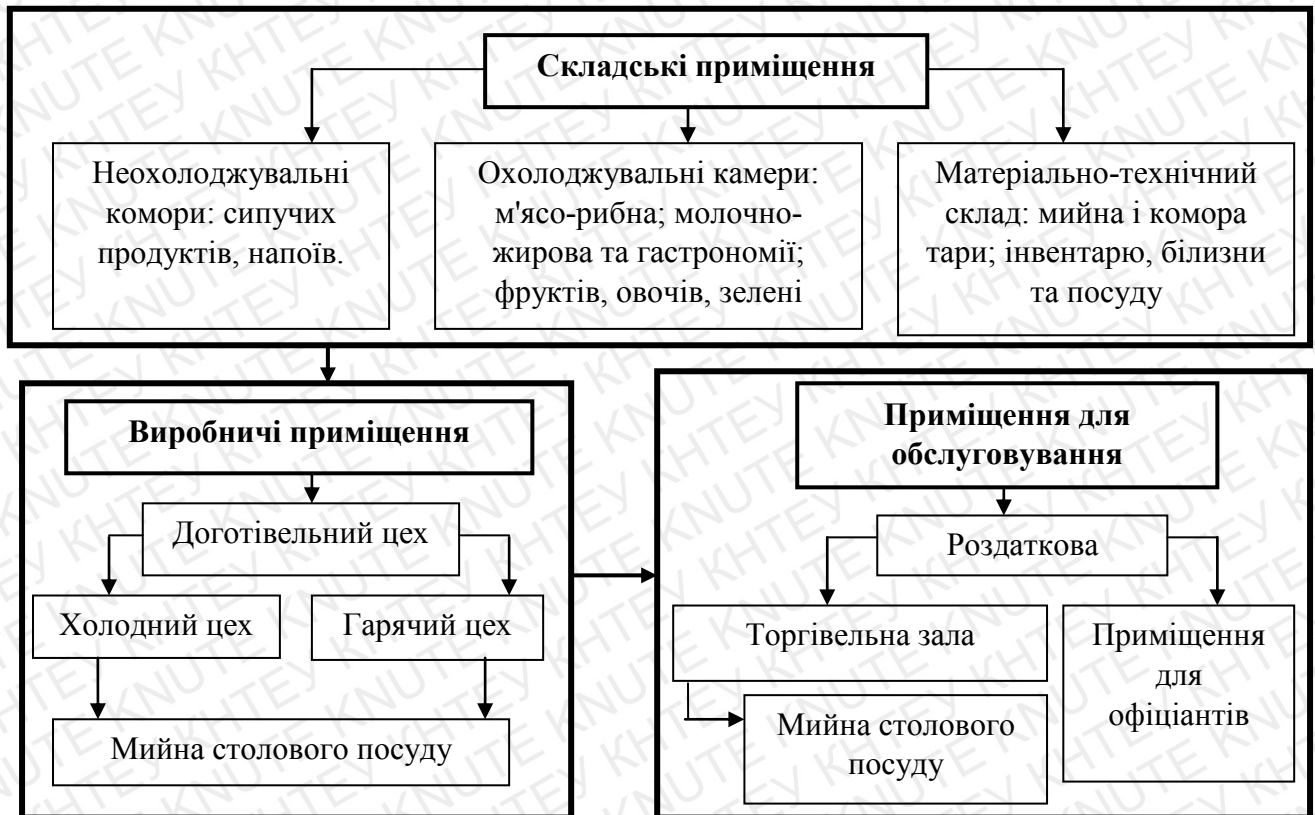


Рис. 2.1 Схема виробничо-торгівельної структури

В ресторані «Local.ua» спроектовано одним блоком: складські приміщення, виробничі, адміністративні, технічні та обслуговування. Приміщення виробничих цехів розміщені з урахуванням послідовності технологічного процесу, інтенсивність освітлення має відповідати ДБН В.2.5-28-2006. Мийні кухонного та столового посуду проектується окремо та мають зручний зв'язок із виробничими приміщеннями і торговельною залою.

Складські приміщення буде спроектовано поряд з виробничими, розвантажувальну площадку буде розміщено – з боку господарського подвір'я й обладнано її навісом.

Група приміщень для споживачів розташована у безпосередній близькості до головного входу та ізольована від виробництва, торговельна зала матиме природне бічне освітлення, інтенсивність освітлення

відповідатиме СанПиН 42-123-5777-91. У вестибюльній зоні буде спростовано: туалетні кімнати для споживачів, гардероб та аванзал.

Основою планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі денних меню. До складу виробничих приміщень проектного закладу будуть входити доготівельний, гарячий та холодний цехи. До гарячого та холодного цехів напівфабрикати потрапляють з доготівельного цеху.

Виробнича програма гарячого цеху складена на основі денної виробничої програми ресторану «Local.ua» і оформлена у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Local.ua»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість, шт.
Буряк запечений з овечим сиром та насінням гарбуза	150	11
Верещака (свинина, буряковий фреш, цибуля ріпчаста, чорний хліб)	250	15
Душенина з телятини (телятина лопатка, корінь петрушки, селери, морква, цибуля, сметана)	240	18
Голубці з пшоном	190	10
Вареники парові з вишнею та сметаною	180	8
Мідії у вершково-винному соусі з часником	200	17
Домашня смажена ковбаса	180	18
Банаш з кукурудзяним кремом та шкварками	190	15
Терчаники з картоплі із сметаною	180	11
Рибна юшка	300	6
Чорба з баранячими тельбухами та печеним перцем	300	8
Борщ червоний з копченою грушею, сливою та пампушками	300	12
Грибна юшка з карпатських білих грибів	300	10
Філе-судака з овочевим пюре	250	15
Філе форелі з овочами	220	20
Філе сома зі шпинатом	240	18
Смажені карасі, фаршировані цибулею та солоними огірками	220	22
Стейк з телятини з картоплею по-селянськи	230	14
Томлена шия ягняти з картопляним пюре	210	16
Качина грудка з печеним яблуком	220	21
Котлета по-київськи з грибним соте (білі гриби, лисички, гливи)	180	25
Гречаники (печінка теляти з гречаною кашею і свининою)	190	19
Вареники із заварного тіста:		
• з м'ясом	200	18
• з картоплею та гусячою печінкою	200	14
• з капустою	200	25
• з сиром та зеленню	200	15

Виробнича програма холодного цеху складена на основі денної виробничої програми закладу і оформлена у табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Виробнича програма холодного цеху ресторану «Local.ua»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість, шт.
Оселедець із запеченою картоплею і топленим маслом	190	30
Форшмак з дунайського оселедця з бородинським хлібом	200	22
Холодець із індики та півня	180	25
Карпаччо із сала з грінками	170	26
Салат з копченою яловичиною та печеними перцями	200	32
Салат з телятиною та білими грибами	210	24
Зелений салат з філе качки та квашеним яблуком	220	39
Салат с язиком, руколою та перепелиним яйцем	190	61
Зелений салат із козячим сиром	200	58
Салат із печеним перцем та авокадо	180	47
Українські сири (бринза, халумі, фета з печеними перцями, смаженими кабачками та хумусом)	300	20
Львівський сирник	120	17
Трубочки із карамель	110	15
Наполеон	150	10
Медовик	160	8
Пташине молоко	140	11

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень кухні

Вибір устаткування проводимо у два етапи: на першому етапі визначаємо тип устаткування, а на другому – його марку та кількість.

Тип устаткування має відповідати технологічній схемі роботи підприємства з урахуванням його цехового розподілу чи організації технологічних ділянок або ліній, що містять однотипні технологічні операції.

Таблиця 2.5

Підбір устаткування гарячого цеху ресторану «Local.ua»

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Cryspi СП	3	1200	700	2,52
Стелаж	Hicold НСК	1	1200	700	0,84
Ванна мийна	Angelo PO LA	1	600	700	0,42
Шафа холодильна	Apach F	1	1400	800	1,12

Продовження табл. 2.5

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	Ширина	
Ваги настільні порційні	Jadever 10	1	350	210	-
Бачок для відходів	КИЙ	1	600	600	0,7
Полички настінні	КИЙ	1	800	400	—
Пароконветомат	Convotherm	1	900	800	0,72
Плита електрична	Bertos	1	1200	700	0,84
Бліксер	Robot Coupe Blixer 2	1	210	330	-
Разом площа устаткування, м ²					7,2
Площа гарячого цеху, м ²					19

Відповідно до розрахунків у табл. 2.5 площа гарячого цеху ресторану «Local.ua» складає 19 м².

Таблиця 2.6

Підбір устаткування для холодного цеху ресторану «Local.ua»

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Cryspi Э СП	2	1200	700	1,68
Стелаж	Hicold	1	1200	700	0,84
Ванна мийна	Angelo	2	600	700	0,42
Шафа холодильна	Apach F	1	1400	800	1,12
Ваги настільні порційні	Jadever 10	2	350	210	-
Бачок для відходів	КИЙ	1	600	600	0,36
Полички настінні	КИЙ	1	800	400	—
Блендер	Sirman	1	208	210	-
Соковижималка	Robot Coupe	1	235	420	-
Збивальна машина	Sirman	1	420	240	-
Слайсер	LUSSO	1	570	480	-
Разом площа устаткування, м ²					4,42
Площа холодного цеху, м ²					11

Площа холодного цеху ресторану «Local.ua» склала 11 м².

Наступним етапом розроблення бізнес проекту ресторану «Local.ua» є розрахунок чисельність виробничого персоналу визначають на основі виробничої програми ресторану та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

Розрахунки зведено в дод. Д, загальну чисельність становить 4 кухарів та 2 помічника кухара, розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.2.7).

Таблиця 2.7

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників, відповідно до розрахунків табл.
Доготівельний цех – 20%	1
Холодний цех – 20%	1
Гарячий цех – 60%	2

Для безперебійного функціонування ресторану «Local.ua» потрібно 6 кухарів та 2 помічника кухара.

2.2. Проектування сервісних процесів

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проектованому закладі ресторанного господарства наведено у вигляді схеми (рис. 2.2).



Рис. 2.2 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у ресторані «Local.ua»

Організацію процесу обслуговування представлено у ресторану «Local.ua» наведено у табл. 2.8 з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 2.8

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка - вестибюль - аванзал - санвузли	- гардеробна стійка - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі	- адміністратор - прибиральник - охоронець - відвідувач
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала - барна стійка	- меблі та обладнання залу - меню ресторану, барна карта - столовий посуд - столова білизна	- адміністратор - офіціант - бармен-касир - сомільє - хостес - відвідувач
Допоміжна зона	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала - роздаткова - сервізна - мийна столового посуду - приміщення офіціантів	- торговельно-технологічне устаткування зали ресторану та барної зони - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- адміністратор - офіціант - бармен-касир - хостес - мийник столового посуду - відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ-30523-97)	- Wi-fi	- технічне устаткування - інтернет обладнання	- адміністратор - відвідувач

Проектування приміщень для споживачів

Для обслуговування споживачів біля барної стійки, розраховано барну зону ресторану, та наведено в табл. 2.9.

Таблиця 2.9

Устаткування барної зони ресторану «Local.ua»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Станція бармена	HICOLD	1	900	700	0,63
Барна стійка	Mebelok	1	4000	800	3,2
Кавомашина	Nuova	1	550	545	-

Продовження табл. 2.9

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Кавомолка	Nuova	1	230	140	-
Льодогенератор	Bartscher	1	297	362	-
Подрібнювач льоду	Bartscher	1	172	240	-
Блендер	STARFOOD	1	430	300	-
Соковижималка	Apach	1	230	230	-
Шафа для вина	Enofrigo	1	2130	670	1,43
Холодильна шафа для пива	Saeco	1	800	600	0,48
Автоматизоване робоче місце бармена	POS-термінал	1	250	500	
Разом площа устаткування, м²					5,74
Площа барної зони, м²					16

У табл. 2.10 ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості розраховано площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторані «Local.ua» на 54 місць.

Таблиця 2.10

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Торговельна зала з урахування зони розташування барної стійки	124
Вестибюль	16
Аванзал	8
Гардероб	8
Санвузол	20
Приміщення офіціантів	6

Основними видами меблів у залі ресторану будуть обідні столи, крісла, дивани, підсобні столи, серванти. Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу обслуговування наведено в табл. 2.11.

Таблиця 2.11

Характеристика меблів ресторану «Local.ua»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	600 x 800	Для споживання страв споживачами	3
Стіл чотирьохмісний	1250 x 800		9
Стіл шестимісний	2000 x 900		2

Продовження табл. 2.11

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Крісло м'яке	800×800	Для сидіння гостей	54
Сервант для Офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1
Стіл для офіціантів (підсобний)	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	1

При повсякденному сервіруванні столів ресторану «Local.ua» використовується фарфоро-фаянсовий та скляний посуд, набори дод. Ж.

Кількість обслуговуючого персоналу

Залежно від типу та концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу.

У ресторані «Local.ua» передбачаємо часткове обслуговування офіціантами індивідуальним способом. Для ресторані «Local.ua» на 54 місць кількість офіціантів у зміну складає 3 осіб, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 6 осіб. Кількість обслуговуючого персоналу ресторану «Local.ua» наведена у табл. 2.12.

Таблиця 2.12

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Бармен-касир		2
Офіціант	3-5	6
Хостес		2
Сомільє		1
Мийник столового посуду		2
Прибиральник		2
Технічний працівник		1
Разом		26

Обслуговуючий персонал ресторану «Local.ua» працюватиме два через два дні. Роботу з організації обслуговування в залах здійснюватиме адміністратор.

РОЗДІЛ 3 ФІНАНСОВИЙ ПЛАН

3.1 Бюджет

Основними операційними доходами ресторану «Fine dining» у місті Києві є доходи від реалізації продукції та товарів.

Товарооборот закладу складається з двох основних компонентів:

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

Плановий обсяг реалізації закладу ресторанного господарства виконуємо на основі проведених розрахунків у II розділі роботи. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів. Розроблені розрахунки зводимо в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторану формату «Fine dining» у місті Києві

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.Продукція власного виробництва					1458,04
Фірмові страви	61	58,00	3514,80	1818	105,44
Холодні закуски	384	54,00	20725,20	11514	621,76
Гарячі закуски	61	42,00	2545,20	1818	76,36
Супи	36	35,00	1272,60	1090,8	38,18
Основні страви	242	73,00	17695,20	7272	530,86
Десерти	61	33,00	1999,80	1818	59,99
Гарячі напої	40	21,00	848,40	1212	25,45
Холодні напої	20	19,00	380,00	600	11,40
2. Закупні товари					124,29
Холодні напої	23	21,00	483,00	690	14,49
Алкогольні напої	61	60,00	3660,00	1830	109,80
3. Разом					1582,33

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів узагальнюються у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

**Планування річного обсягу доходів від реалізації ресторану
«Local.ua» на плановий рік**

Найменування продукції ресторанного господарства	Обсяг доходу від реалізації за місяць, тис. грн.	Обсяг доходу від реалізації за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	1458,04	17496,43
Закупні товари	124,29	1491,48
Плановий обсяг доходу	1582,33	18987,91

Згідно розрахунків табл. 3.2 плановий обсяг доходу за рік складає 18987,91 тис. грн.

Наступним етапом розраховуємо суму амортизаційних відрахувань за звітний періоду відповідно до Закону України «Про оподаткування прибутку підприємства». Сума амортизації визначається, виходячи з норми амортизації та залишкової балансової вартості основних засобів на початок кожного кварталу, розрахунок наводимо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	9684,32	20	484,22
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	471,25	5	94,25
3. Інші	54,32	4	13,58
Амортизація основних засобів	10209,89		592,05

Сума амортизаційних відрахувань за основними фондами ресторану «Local.ua» 592,05 тис. грн. на рік.

На основі розроблено концептуального рішення та розрахунків у II розділі роботи, розробляємо проект штатного ресторану «Local.ua», в якому визначається, склад та структура персоналу представлено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Склад та структура персоналу ресторану «Local.ua»

	№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	1	Виконавчий директор	1
	2	Бухгалтер	1
	3	Шеф-кухар	1
	4	Адміністратор	2
		Разом	5
Виробничий (операційний) персонал	1	Комірник	1
	2	Кухар	6
	3	Помічник кухара	2
	4	Офіціант	6
	5	Хостес	2
	6	Сомільє	1
	7	Бармен-касир	2
		Разом	20
Допоміжний персонал	1	Прибиральник	2
	2	Мийник кухонного посуду	2
	3	Мийник столового посуду	2
	4	Технічний працівник	1
		Разом	7
		Разом	32

Розробку плану з праці ресторану формату «Fine dining» у місті Києві здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт та мінімальної зарплати в Україні, що виконуються див. дод. К.

Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану представлено в табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду ресторану «Local.ua»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	105300,00	17	17901,00
Виробничий персонал	262100,00	21	55041,00
Допоміжний персонал	70200,00	13	9126,00
Разом	437600,00		82068,00

Розрахунок планового фонду оплати праці у ресторані передбачає визначення річних витрат на оплату праці усіх категорій працівників за

штатним розписом, який формується як за рахунок поточних витрат, так і за рахунок прибутків закладу (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці ресторану «Local.ua»

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	481,40
Місячний фонд додаткової заробітної плати	82,24
Разом місячний фонд оплати праці	563,64
Річний фонд основної заробітної плати	5776,80
Річний фонд додаткової заробітної плати	986,87
Разом річний фонд оплати праці	6763,67
Участь працівників у прибутках	187,88

Наступним етапом є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану «Local.ua» зводимо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

План з праці на 2021 рік

Показники	У розрахунку на плановий 2021 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	36
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	22
допоміжний персонал, осіб	9
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	5776,80
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1333,20
Основний операційний персонал, тис. грн	3433,20
допоміжний персонал, тис. грн	1010,40
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	986,87
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	73,20
участь працівників у прибутках, тис. грн	27,41
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	6763,67
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85
– додаткова заробітна плата, %	15

З даних табл. 3.7 видно, що в ресторані «Local.ua» структура фонду оплати праці складає 85% основної заробітної плати працівникам і 15% додаткової заробітної плати. Загальні планові витрати на оплату праці у 2021 році працівникам ресторану «Local.ua» становитимуть 6763,67 тис. грн.

3.2 Food cost

При обґрунтуванні економічних параметрів створення закладу ресторанного господарства необхідно розробити такі планові показники поточних витрат діяльності:

- планові операційні витрати за калькуляційними статтями;
- річну суму поточних витрат закладу ресторанного господарства.

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку.

Витрати діяльності становлять вихідну базу при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 3797,58 тис. грн. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «Local.ua» на 2021 рік представлений у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Собівартість реалізованої продукції ресторану «Local.ua» на 2021 рік

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	17496,43	180	13997,15	3499,29
2.	Закупні товари	1491,48	180	1193,18	298,30
	Разом за рік	18987,91		15190,33	3797,58

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою запланований обсяг фонду оплати праці = 6236,02 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% та 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці = 1465,46 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками, становлять 592,05 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на комунальні послуги, табл. 3.9, крім цього у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду 1 % від роздрібного товарообігу. Всього витрати по статті = 335,23 тис. грн.

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану на 2021 рік

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії	18749,5	2,2	41,25
2. Витрати на опалення	65	1416,2	92,05
3. Витрати води	875	13,77	12,05
Всього			145,35

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. Розрахунок вартості спеціального одягу для працівників ресторану наведено у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок суми зносу спеціального одягу для ресторану на 2021 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1750,00	8750,00
Оперативно виробничий персонал	20	2	1120,00	44800,00
Разом	25			53550,00

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів наведено у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

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

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	54	3	162	102,00	16524,00
Столові набори	54	2	108	140,00	15120,00
Скатертини та серветки	54	2	108	102,00	11016,00
Скляний посуд	54	3	162	98,00	15876,00
Разом					58536,00

Сума по статі 6 = 112,09 тис. грн. на рік.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі = 29,93 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу = 9,49 тис. грн.

Стаття 10. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 1,14 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції. Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтею = 455,71 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат ресторану представлений у дод. Л, поточні витрати на 2021 рік = 13034,69 тис. грн.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток (дохід), точка беззбитковості.

Маржинальний прибуток – це різниця між доходом від реалізації товарів, вироблених організацією (без урахування акцизів і ПДВ) і змінними виробничими витратами. Іноді цей показник іменують сумою покриття. У цьому випадку маржинальний прибуток розглядається як частина виручки, яка залишається на створення прибутку і відшкодування постійних витрат. Чим вище сума покриття, тим будуть швидше відшкодовуватися витрати, тим вище буде дохід, який підприємство отримає в результаті.

Маржинальний прибуток ресторану (сума покриття, прибуток бруто) – це різниця між доходами закладу (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат.

Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Таблиця 3.12

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		15190,33
2	Середній процент торговельної націнки, %		180
3	Змінні витрати, у тому числі		3807,08
3.1	Собівартість продукції, грн		3797,58
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		9,49
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	11383,25
5	Постійні витрати, грн.		9227,62
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	2155,64
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	25,06
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	5955,70
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	155,06
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	14,19

З табл. 3.12 бачимо, що ресторан «Local.ua» досяг точки беззбитковості, та є свідченням того, що маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Планування основних результатів діяльності ресторану «Local.ua» на 2021 рік проводимо у табл. 3.15.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності ресторану «Local.ua»

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		15190,33
2	Собівартість реалізованої продукції		3797,58
3	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		9237,11
4	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	2155,64
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	2155,64
7	Податок на прибуток	18%	388,01
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	1767,62
9	Рентабельність операційної діяльності, %	$(П8./ П1.) * 100$	11,6
10	Чистий прибуток – цільовий	$(П.1 * 11\%) / 100\%$	2088,67
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним та можливим	1767,62

Необхідний прибуток підприємства, що задовольнить потреби закладу, становить 1767,62 тис. грн., рентабельність операційної діяльності 11,6 %

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

Розрахунок основних показників рентабельності ресторану «Local.ua» проведено у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Розрахунок основних показників рентабельності

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (P_{PP} , %)	$P_{PP} = \frac{P_p}{ЧД} * 100$	P_p – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	11,6 %
Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	$P_{ПВ} = \frac{P_p}{ПВ} * 100$	$ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	13,6 %
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	$P_{ОВ} = \frac{P_o}{ОВ} * 100$	P_o – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; $ОВ$ – операційні витрати, тис. грн.	17,3 %

Отже, рентабельність операційної діяльності – це відношення прибутку від операційної діяльності до операційних витрат (собівартість реалізованої продукції, адміністративні витрати, витрати на збут, інші операційні витрати) становить 11,6%. Рентабельність операційних витрат характеризує прибутковість операційних витрат і показує, скільки прибутку припадає на 1 грн. понесених операційних витрат. Рентабельність операційних витрат ресторану становить 17,3%.

3.3 Термін окупності

Наступний етап планування – розрахунок основних показників діяльності закладу закладів на подальші чотири роки поспіль. Планування основних показників діяльності на перші п'ять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій.

Планування на цей період рекомендується здійснювати за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань. А саме - обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Для закладу закладів ресторанного господарства, що проектується, темп росту товарообігу на усі чотири роки пропонується у обсязі 7% річних (умовно).

Планування чистого прибутку підприємства здійснюється виходячи з рівня рентабельності діяльності закладу закладів, який досягає середньо галузевого рівня. Для закладу закладів ресторанного господарства, що проектується, рівень рентабельності товарообігу на усі чотири роки закладається у обсязі 11 % річних.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як постійна величини та дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, що скоригована на 0,95.

Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюються у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності ресторану «Local.ua»

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту	тис. грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	18987,91	7	1767,62	11	592,05
2-й рік	20317,07	7	1962,06	11	562,44
3-й рік	21739,26	7	2177,89	11	534,32
4-й рік	23261,01	7	2375,88	11	507,61
5-й рік	24889,28	7	2637,22	11	482,23
Разом за 5 років	109194,53		10920,67		2678,64

Отже, згідно з даними табл. 3.15, планований товарооборот за п'ять років становитиме 109194,53 тис. грн., чистий прибуток – 10920,67 тис. грн., амортизаційні відрахування 2678,64 тис. грн.

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками: чистий приведений дохід, індекс доходності, індекс рентабельності, період окупності.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в табл. 3.16.

Таблиця 3.16

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом
ресторану «Local.ua»**

Роки	Капітальні витрати за проектом по роках, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, ЧП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконт-ований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід. ЧПД тис. грн.
1-й рік	10209,89	2359,67	2359,67	2336,30	
2-й рік		2524,50	4884,17	2499,51	
3-й рік		2712,21	7596,38	2685,35	
4-й рік		2883,48	10479,86	2854,93	
5-й рік		3119,45	13599,31	3088,56	
Разом за 5 років	10209,89	13599,31	38919,39	13464,66	3254,77

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації проекту становив 3254,77 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставний обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту [20]:

$$ID = 13464,66 / 10209,89 = 1,32$$

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяю у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 10920,67 / 5 = 2184,13 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту [20]:

$$IP = (2184,13/10209,89) * 100 = 21,4 \%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 21,4 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту, дисконтований показник періоду окупності проекту.

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО = 10209,89 / (13464,66/5) = 3,8 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати на бізнес проекту ресторану у місті Києві становить 3,8 роки.

ВИСНОВКИ

Випускна кваліфікаційна робота розроблено відповідно до затвердженої теми: «бізнес проект ресторану «Fine dining» у місті Києві», та містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт та предмет проекту.

В розділі 1 «Концепція закладу ресторанного господарства» досліджено ринок ресторанного господарства, особливої популярності набувають ресторани, які мають унікальну концепцію, вишукане меню, відомі авторською кухнею. Як правило такі заклади відзначають зірками кулінарного гіда Мішлен (Michelin Red Guide), інших ресторанних рейтингів (Le Pudlo, Gaultmillau, Lebey і Le Bottin Gourmand) та ресторанних премій («Соль»).

Обґрунтовано необхідність проектування ресторану у Печерському районі місті Києві, ресторан формату Fine dining планується розташувати за адресою: вул. М. Бойчука, 17 неподалік від Національного ботанічного саду ім. М. Гришка. Поруч з місцем проектування знаходяться новобудови: ЖК «Печерськ Плаза», ЖК «Delmag», ЖК «Тріумф», жителі яких в перспективі можуть бути потенційними споживачами закладу.

Проаналізовано ринок ресторанного господарства в радіусі 1 км. від ділянки проектування закладу, конкурентне середовища формують 12 закладів ресторанного господарства.

Для проектування ресторану в місті Києві обрано формат Fine dining авторської кухні з локальних екологічних продуктів, головна концепція закладу міський сімейний ресторан, де в будні дні люди заходять на сніданок та обід, а в вихідні на сімейну вечерю.

Для ресторану формату Fine dining авторської кухні з локальних екологічних продуктів, запропоновану назву «Local.ua», що відображатиме основну концепцію сімейного міського ресторану.

Ресторан «Local.ua» буде розміщено в новій будівлі з великими панорамними вікнами, висота приміщень буде 4 м., для підкреслення концептуального рішення закладу обрано еко-стиль.

Для закладу обрано форму власності, акціонерне товариство, юридична назва підприємства АТ «Local.ua». Для ефективної роботи ресторану розроблено лінійно організаційну структуру.

В розділі 2 «Проектування ресторанних технологій» розраховано кількість споживачів за день в ресторану «Local.ua» становить 202 осіб, оборотність місця за 3,7.

Концептуальне меню ресторану розроблено з урахуванням маркетингових досліджень, меню закладу включатиме страви української кухні з використанням локальних фермерських продуктів.

Сервісно-виробничий процес розроблено відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування», підібрано обладнання та визначено площу приміщень. Обслуговування в закладі відбуватиметься офіціантами.

В розділі 3 «Фінансовий план» Визначено необоротні активи, основні фонди проекту ресторану «Fine dining» у місті Києві. Розраховано річний товарообіг ресторану - 18987,91 тис. грн. Складено штатний розпис працівників ресторану «Local.ua» у складі 32 чоловік та розраховано фонд оплати праці на рік 6236,02 тис. грн.

Поточні витрати ресторану на 2021 рік дорівнюють 13034,69 тис. грн, чистий прибуток за перший рік експлуатації – 1767,62 тис. грн., рентабельність, операційної реалізації – 11,6%. Капітальні інвестиційні витрати за проектом ресторану складають 109194,53 тис. грн. Період окупності бізнес проекту ресторану «Fine dining» у місті Києві становить 3,8 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
2. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
4. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України від 07.06.2018 №2189-VIII
6. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
7. Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР
8. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
9. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
10. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005 [Текст]: ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2009. – Чинний від 2009-07-01. – К.: Держспоживстандарт України, 2010. – 19 с.
11. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / Віктор Архіпов, В. А. Русавська. - 2-е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.
12. Власова Н. О. Економіка торгівлі : навч. посібн. / Власова Н. О, Гросул В. А., Чорна М.В., Круглова О. А., Филипенко О. М., Краснокутська Н. С. – Харків : Світ книг, 2014. – 520 с. (з грифом МОН України).
13. Власова Н.О. Економіка ресторанного господарства : навч. посібн. / Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. – Харків : Світ книг, 2013. –389 с.

14. Гросул, В. А. Планування і контроль на підприємстві [Текст] : навч. посібник для самостійного вивчення дисципліни студ. за напрямом підготовки 6.030504 / В. А. Гросул, О. М. Филипенко. – Харків : ХДУХТ, 2011. – 329 с.
15. Дядюк М. А. Обґрунтування господарських рішень і оцінювання ризиків : навч. посібн. / М. А Дядюк. – Х. : ХДУХТ, 2014. – 65 с.
16. 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
17. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
18. Мацеха Д. С. Маркетинг у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму [Текст] / Д. С. Мацеха, С. А. Бурій /Вісник Хмельницького національного університету. 2014.- №5.- Т.2. – С.43-47
19. Методи наукових досліджень в економіці: навч. посібник для здобувачів вищої освіти спеціальності 051 «Економіка» рівень підготовки «магістр» / В.М. Михайлов, М.В. Чорна, Н.М. Смольнякова, О.В. Михайлова. – Х.: ХДУХТ, 2018. – 143 с.
20. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр навчальної літератури, 2011 – 584 с.
21. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії. Навч. посіб. для вищ. навч. закл. — К.: Кондор-Видавництво, 2017. — 250 с.
22. Система НАССР [Текст]: довідник / В. Н. Биков та ін.; відп. В. Н. Сухов. – Л.: НТЦ «ЛеонормСтандарт», 2003. – 218 с.
23. Управління міжнародною конкурентоспроможністю підприємства: навч. посібник/ Т.В. Андросова, Л.О. Чернишова, В.Ю. Андросов. - Харків: ФОРТ, 2015. – 291 с.

24. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.
25. Чорна М.В. Економіка торгівлі: навч. посібник/ М.В. Чорна, Т.Б. Кушнір, О.В. Михайлова. – Х.: ХДУХТ, 2015. – 222 с.
26. Чорна М.В. Проектний аналіз: навч. посібник/ М.В. Чорна, Т.Б. Кушнір, С.О. Зубков. - Харків: ФОРТ, 2016. – 220 с.
27. Чорна М.В. Управління витратами: навч. посібник/ М.В. Чорна, П.В. Смірнова, Р.М. Бугріменко. - Харків: ФОРТ, 2017. – 166 с.
28. Чорна М.В. Управління проектами: навч. посібник/М.В. Чорна, Р.М. Бугріменко, С.О. Зубков. – Харків: ФОРТ, 2015. – 212 с.
29. Шелегеда Б.Г. Управление предприятиями общественного питания / Б. Шелегеда, А. Савостьянова. – М. : Экономика, 1986. – 175 с.
30. Галиця І.О. Концептуальні основи та механізми забезпечення конкурентоспроможності в умовах «економіки стресу» / І.О. Галиця // Вісник НАН України. — 2007. — №11. — С. 32—37.
31. Керанчук Т. Л. Стратегічне планування як передумова ефективності функціонування підприємств в сфері готельного та ресторанного бізнесу / Т. Л. Керанчук // Проблеми економіки підприємств в сучасних умовах. – 2014. – С.18-20
32. Гізун А. І. Аналіз сучасних систем управління кризовими ситуаціями / А. І. Гізун, А. О. Корченко, С. О. Скворцов // Безпека Інформації. – 2015. - Том 1. - № 1. – С. 86-99.
33. 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: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с
34. Аналітика ринків. Фінансовий консалтинг [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua>

35. Без карток та смартфонів: Amazon розробляє технологію оплати долонею [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://nachasi.com/2020/01/20/amazon-pay-palm/>
36. Гастротренди року: як було модно їсти в Києві. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.the-village.com.ua/village/food/food-2018/279699-trends-panasian-cuisine-29-hrn-hummus-bowls>
37. Головне управління Державної служби статистики України у м. Києві. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kiev.ukrstat.gov.ua/>
38. Індустрія їжі в Україні — чи варто відкривати свій ресторан [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://nachasi.com/2018/11/01/restoranna-sprava-v-ukrayini/>
39. Кітченко О. Інструменти просування в ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI-Press/35199/3/>
40. Київські ресторатори – про роботу та життя свого бізнесу в часи кризи [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bit.ua/2020/04/cafes/>
41. Культ їжі: ресторанний ринок Києва досяг піку [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://rau.ua/novyni/restorannyj-rynok-dostig-pika/>
42. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
43. Печерська районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pechersk.kyivcity.gov.ua/content/menyu-2.html>
44. Ресторанів стало занадто багато. Ольга Насонова [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://rau.ua/novyni/olga-nasonova-restoraniiv-bagato/>
45. Ресторанний бізнес в Україні: перспектива чи втрачена вигода? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: file:///C:/Users/Admin/Downloads/ecpros_2015_97_13.pdf

46. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу за версією Sirha-2019 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://blog.metro.ua/tendentsiyi-rozvytku-restorannogo-biznesu-za-versiyeyu-sirha-2019/>
47. Українські гастрономічні перемоги 2019 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://eda.bit.ua/2019/12/gastroperehomy-2019/>
48. Устаткування для ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://technofood.com.ua/>
49. Яшина О. В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні [Електронний ресурс]// Буковинська державна фінансова академія. – 2012. – Режим доступу: http://tourlib.net/statyi_ukr/yashyna.htm
50. The-village [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.the-village.com.ua/village/business/business>
51. 12 способів використання QR коду для ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://foodandsuccess.com/ru/insights/tpost/>

ДОДАТКИ



ЗМІСТ

ВСТУП	7
РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БІЗНЕС	
АВРАМЕНКО М. Концептуальні бізнес-формати розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу	8
АТРОШЕНКО А. Особливості проєктування ресторанів	12
БІЛЬКО В. Становлення та розвиток гастрономічного напрямку «STREET FOOD»	19
БУРЧЕНЯ Л. Особливості сервісної концепції антикафе	24
ГЛУХОТА С. Маркетингова стратегія кафе-кондитерської	28
ГУДЗЬ Д. Концептуальний підхід до проєктування ресторану формату «VEGETARIAN FOOD»	32
ДВАЛІ С. Кадровий потенціал ресторанного бізнесу	38
ДМИТРЕНКО Б. Продуктова політика ресторану формату «SEA FOOD»	44
ЕЛЬ ГОСЕЙНІ О. Ринкове середовище суб'єктів ресторанного бізнесу	49
КАЧКОВСЬКА К. Новітні технології обслуговування у ресторанному бізнесі	54
КРОЛЕВЕЦЬ В. Сервісні інновації в закладах ресторанного господарства	58
КУЛИКА. Бізнес-планування: методичні та прикладні аспекти імплементації	64
ЛЕОРІТ В. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України	69
МАКОВЕЦЬКА О. Сучасні формати сервісу у ресторанному бізнесі	77

розвиватися м'ясні ресторани, адже в Україні м'ясо набагато дешевше риби, частка вегетаріанців хоч і збільшується, але поки що незначна, тому в компіляції з відкритою кухнею м'ясні ресторани будуть розвиватися дуже активно [8].

Вибір на користь вітчизняного або імпортного м'яса буде визначатися вибором сегмента. На ринку вже є вітчизняні фермери або компанії, що виробляють гідну альтернативу дорогому імпорту, що також позитивно впливає на подальший розвиток формату «Meat Food» на ринку ресторанних послуг.

Список використаних джерел

1. Крамаренко К.М. Особливості маркетингу підприємств ресторанного господарства / К.М. Крамаренко, Б.В. Сіроус // Проблеми системного підходу в економіці. – 2018. – № 5 (67). – С. 72–76
2. Яшина О.В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні / О.В. Яшина // Вісник Львівської комерційної академії. 2013, №8. С. 137–141
3. Гід по смачних стравам і закладам міста // PostEat. – Електронний ресурс. – [Режим доступу].- <https://posteat.ua/>
4. Столичний смак. Топ кращих ресторанів Києва. Новини України та Світу.- Електронний ресурс. – [Режим доступу].- <https://nv.ua/style/food-drink/eto-vkusno-top-luchshih-restoranov-kieva-50018672.html>
5. Що чекає ринок ресторанного бізнесу в 2020 році? «БізРейтинг – продаж бізнесу і франшиз в Україні». – Електронний ресурс. – [Режим доступу].- <http://bizrating.com.ua/20/articles/1328/index.html>
6. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг та ефективність їх застосування на підприємстві [Електронний ресурс] / А. О. Обозна, Н. М. Шабельник, І. А. Федотов // Інвестиції: практика та досвід. – 2019. – № 13. – С. 17-23.
7. Стратегії регіонального розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / В. Ф. Семенов, Ю. І. Жилович // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2018. – Вип. 19(3). – С. 35-39.
8. Офіційний сайт Державного комітету статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

Робота виконана під науковим керівництвом канд. екон. наук, доцента ТКАЧУК Т.М.

ОСОБЛИВОСТІ ПРОЄКТУВАННЯ РЕСТОРАНІВ

**АТРОШЕНКО А., 2 курс ФРГТБ КНТЕУ,
спеціальність «Харчові технології», спеціалізація «Ресторанні технології та бізнес»**

У статті досліджено процес обґрунтування особливостей створення та оцінки ефективності проєктування бізнес-проєкту ресторану. Викладені методологічні основи розробки бізнес-плану по створенню нового бізнесу. Наведені показники ефективності даного проєкту. Ключові слова: ресторан, бізнес-план проєкту, маркетинг, аналіз ринку, задум проєкту, ефективність проєкту.

Ключові слова: ресторан, бізнес-план проєкту, маркетинг, аналіз ринку, задум проєкту, ефективність проєкту.

The article examines the process of substantiation of the peculiarities of creating and evaluating the effectiveness of designing a restaurant business project. The methodological bases of development of the business plan on creation of new business are stated. The indicators of efficiency of this project are given. Key words: restaurant, business plan of the project, marketing, market analysis, project idea, project efficiency..

Key words: restaurant, business plan of the project, marketing, market analysis, project idea, project efficiency

Постановка проблеми і її зв'язок із найважливішими науковими та практичними завданнями. Збільшення ділової активності і купівельної спроможності населення має своїм наслідком зростання кількості підприємств індустрії харчування. Адже прискорений ритм життя, змушує найбільш платіжоспроможну частину працездатних громадян харчуватися поза домом. І хоча поки в Україні така практика не набула широкого розповсюдження, але має значні перспективи для розвитку. Індустрія харчування, покликана забезпечити населення необхідною якісною кулінарною продукцією, стандартними послугами та сервісом.

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

Метою статті є дослідження особливостей проєктування ресторанів. Питанням особливостей проєктування ресторанів займалися наступні науковці: Бутенко О. [1], Воловельська І. [2], Драпушко Р. [6], Пятницька Т. [8], Присяжнюк А. [7] та багато інших.

Проте, виникнення будь-якої підприємницької ідеї ставить багато різноманітних запитань: хто виступає як конкретні споживачі, яким є ринок продукту підприємства, які кошти необхідні для реалізації проєкту, чи виправдовує себе проєкт економічно тощо. Задля отримання відповідей на ці запитання й складається бізнес-план. Разом з тим багато проблем, що пов'язані з бізнес-плануванням, не тільки не досліджені, але й не поставлені. Так, у наукових дослідженнях ще недостатньо виразно визначені позиція щодо взаємодії плану і ринку, місце відносин планомірності в розвиненій ринковій системі.

Виклад основного матеріалу досліджень. У сучасних споживачів, що відвідують заклади харчування цей процес перестав бути чимось особливим неординарним і таким, що показує високий рівень достатку. Практично всі світові гастрономічні тренди з високим рівнем ефективності реалізовані в Україні.

Бізнес-план (англ. Business plan) – це техніко-економічне обґрунтування діяльності підприємств у ринкових умовах, програма його діяльності, саме він характеризує модель підприємства в майбутньому. Він складається для діючого підприємства, нового виду діяльності або продукції, для нового підприємства. Він потрібен керівникові фірми, акціонерам, інвесторам. Бізнес-план частіше складається на рік, два роки, зрідка на більший період [7, с. 31].

Мета бізнес-планування:

- визначення рівня життєздатності та стійкості підприємства;
- виявлення сильних та слабких сторін фірми;
- конкретизація стратегії розвитку через систему кількісних і якісних показників;
- забезпечення підтримки інвесторів та акціонерів;
- зниження ризиків підприємницької діяльності [8].

Бізнес-план розробляють для пошуку подальших резервів зменшення витрат і зростання доходів з метою забезпечення зростання прибутків підприємства. Бізнес-план являє собою специфічний документ, що описує основні аспекти майбутньої діяльності будь-

якого підприємства з реалізації будь-якої інвестиційної програми або будь-якої бізнес-ідеї у принципі. При цьому при розробці бізнес-плану особлива увага повинна приділятися не тільки визначенню очікуваного обсягу прибутку від реалізації бізнес-ідеї, а й вивченню умов на ринку ресторанних послуг, виявленню можливостей розширення обсягів їх реалізації у майбутньому, можливих джерел фінансування проекту з урахуванням умов отримання кредиту та строків його погашення [8].

На культуру харчування в кафе, ресторанах має вплив географічного місцезнаходження закладів харчування та звичайно фінансового критерія споживача.

В сучасних умовах кожна країна публікує і розробляє свої власні правила, параметри відповідності та стандарти щодо класифікації закладів харчування. Іноді параметри відповідності можуть відрізнятися від одного регіону до іншого в межах однієї країни. Загалом розробка класифікації готелів і ресторанів є французьким винаходом 1937 року. Введення класифікації отримало підтримку з боку французького уряду, і представляло собою перелік вимог, які повинен виконувати працівник туристичної галузі. Головним завданням було: привести до єдиних норм стандарт гігієни, комфорт, якість послуги та ціну на один рівень, на якому споживач буде отримувати послугу рівну ціні.

Відповідно до загальноприйнятої світової класифікації підприємств харчування, виділяють п'ять типів підприємств з надання послуг харчування: *fine dining* – елітні ресторани (*haut cuisine* – висока кухня), *casual dining* – демократичні ресторани, *QSR* (*quick service restaurants*) – ресторани швидкого обслуговування, *fast casual* – ресторани столового типу і *street-food* – ресторани швидкого обслуговування, у яких зона харчування розташована на вулиці, або без такої зони: мобільні точки-кіоски [1, с. 21].

Можна помітити, що ресторани формату *fine dining* знаходяться на вершині, а тому такі заклади прагнуть завоювати мішленівські зірки, які б свідчили про рівень послуг харчування ресторану і професійну майстерність його шеф-кухаря. Зауважимо, що класифікувати ресторани за кількістю зірок стали з 1931 року, тоді Гід Мішлен нагородив кращий ресторан першою зіркою. Пізніше класифікація ресторанів була доповнена двома і трьома зірками. Починаючи з 1933 р, в путівнику закріпилася така класифікація:

* (*une étoile*): дуже хороший ресторан в своїй категорії, має на увазі тип кухні;

** (*deux étoiles*): відмінна кухня, заради ресторану є сенс зробити невеликий відступ від маршруту;

*** (*trois étoiles*): чудова робота шеф-повара, є сенс зробити окрему подорож сюди [9].

Але слід відзначити, що в XXI ст. відбувають певні трансформації, а найпопулярнішою концепцією стає поєднання класичного ресторану і демократичного кафе.

Успішність діяльності ресторанного закладу залежить від кількох чинників. Ресторан можна вважати складною системою, ефективність діяльності якої залежить передусім від задуму його засновників та завершується контролем функціонування закладу. Основну роль у реалізації ідей виконує практична філософія власника та/або директора ресторану, що регламентує підхід до ведення бізнесу та визначає етичні та моральні цінності, що реалізуються у процесі функціонування підприємства [2, с. 9].

Головна ідея, яку намагається впровадити керівництво підприємства, утілюється через кредо закладу – заради чого його створено і що робить його відмінним від інших. Саме кредо визначає ринок закладу – категорію споживачів (вік, національний склад, стать, соціальний статус, рівень доходів тощо) та сектор територіального охоплення.

З огляду на потенційних відвідувачів розробляється профіль ресторану. Профіль ресторану визначається його концепцією (рис. 1), яка характеризує його імідж, пов'язаний із певним ринковим сегментом: повсякденний, дитячий, етнічний тощо. Концепція має відповідати особливостям певної місцевості, що визначає оформлення закладу, меню тощо.

Окрім позитивних сторін розвитку ресторанного бізнесу в Україні існують також і негативні. Серед головних причин, що гальмують розвиток об'єктів ресторанного господарства, ресторатори, експерти і дослідники виокремлюють такі:

- загальний економічний спад у країні та військові дії в зоні АТО впливають на зниження попиту на ресторанні послуги, погіршення показників фінансової стійкості та операційної діяльності об'єктів ресторанного господарства;
- недосконалість законодавства і нормативно-правового поля України для ведення ресторанного бізнесу;
- високий рівень фінансового ризику і корумпованості в Україні, що не сприяє залученню світових брендів ресторанного бізнесу;
- зменшення чисельності контингенту потенційних споживачів унаслідок змін у чисельності та структурі населення країни, пришвидшення темпів росту виїзних турпотоків;
- відсутність практичного досвіду антикризового управління у керівників об'єктів ресторанного господарства, що призводить до зменшення кількості фінансово спроможних підприємств, які вдаються до реалізації стратегії скорочення або ліквідації діяльності взагалі;
- високі ставки орендної плати за приміщення через брак якісних площ негативно впливають на відкриття нових і цінову політику діючих об'єктів ресторанного господарства. Для порівняння: за законодавством США орендна плата не повинна перевищувати 6% прибутку підприємства-орендаря, а в Україні плата за оренду приміщення становить майже 50% прибутку [5];
- велика кількість об'єктів ресторанного господарства, які функціонують на межі банкрутства внаслідок зростання цін постачальників продуктів, затримки платежів і збільшення кредиторської заборгованості, що негативно позначається на ритмічності виробництва, тощо.

Ресторанний бізнес – досить прибуткова справа, і, хоча ринок ресторанного бізнесу у нас в країні ще далекий від насичення, конкуренція в цій сфері бізнесу дуже висока [8].

При виборі конкретної локації ми використаємо зауваги щодо деталей місцезнаходження ресторану, на які звертає увагу А.І. Юшкова, а саме на:

- Видимість ресторану. Адже ресторан, розташований на перетині двох центральних алей природно має хороший огляд. Він кидається перехожим в очі і може бути навіть використаний в якості орієнтира. У зворотному випадку, ресторан, розташований в тіні дерев або у дворі будинків і практично не помітний з пішохідних шляхів або проїжджої частини має не найвигідніше місце розташування, і це є його недоліком. Заклади, які мають хороший огляд, можуть отримати додаткових випадкових клієнтів, що позитивно вплине на завантаження і, отже, на прибуток підприємства.

- Прохідність. Слід звернути увагу на щоденну завантаженість потоків машин і пішоходів поблизу місця розташування ресторану. Заклад ресторанної індустрії, розташований в зоні з великою прохідністю має більше шансів на залучення додаткових клієнтів. Потенційні гості закладів з більшою ймовірністю зайдуть перекусити в заклад, який знаходиться у них на шляху куди-небудь, ніж спеціально відхилитися від свого маршруту.

- Досяжність. Навіть якщо місце розташування ресторану добре проглядається, споживачі можуть не відвідати його, якщо у них виникнуть якісь труднощі з тим, як підійти, або під'їхати до закладу. Наприклад, ресторан розташований на одній стороні проїжджої частини, але поблизу немає ні розвороту, ні пішохідного переходу. В такому випадку, є ймовірність того, що багато водіїв, шлях яких проходить по іншій стороні дороги, не стануть звертати з наміченого шляху, щоб просто перекусити в ресторані, хоча вони і помітять його присутність на даній вулиці.

- Паркінг. Як це не парадоксально, але ресторани, які пропонують досить обмежену за своїми можливостями паркувальну зону або не мають такої взагалі, можуть викликати

роздратування у відвідувачів і зіпсувати їм враження про відвідування закладу. Звичайно, добре спланована концепція і чудова кухня можуть пом'якшити негативне враження щодо відсутності парковки і тих складнощів, з якими може зіткнутися гість, шукаючи місце для свого автотранспорту. При цьому все ж таки слід вжити всіх можливих дій, щоб процес потрапляння в ресторан не викликав у гостей ніяких негативних емоцій.

- Розвиток інфраструктури Інфраструктурні зміни в районі розташування ресторану можуть позначитися на його роботі і завантаженні. Варто зважати на перспективу розвитку району, в якому ми плануємо відкривати заклад. Варто враховувати, чи не планується в майбутньому будівництво будь-якого будинку, яке погіршить огляд ресторану або його доступність.

- Реальна вартість землі і приміщення Орендні платежі за землю та приміщення, а так само податки можуть змінюватися, і знання передбачуваних тенденцій подібних змін є необхідним для планування розвитку бізнес-проекту. Підвищення цін на нерухомість веде за собою підвищення орендної плати, а як правило орендна плата – це величина вельми істотна. Вона займає не малу частку в статті витрат. При її підвищенні ресторану, швидше за все, буде потрібно підняти свої ціни на обслуговування, а це може відлякати клієнтів [7, с. 57-58].

Що стосується неймінгу нашого бізнес-проекту, то слід зазначити наступне. Неймінг (від англ. name – ім'я) – область маркетингу, що займається пошуком назв для товарів, послуг і фірм, які б стали комерційно успішними і були б покликані виконувати такі функції, як просування, захист від підробок і нелегального використання, збільшення доходу. Таким чином, ідеальне ім'я має не тільки відображати суть товару або послуги, а й легко запам'ятовуватися, вимовлятися на одному диханні, бути милозвучним і ні на що не схожим.

Автори праці «Неймінг. Мистецтво називати» відповідаючи на питання що таке нейм вказують, що «...це згорнута легенда. Нейм – це клубок асоціацій, і всі ці асоціації повинні входити в «розумний» резонанс».

При цьому експерти в сфері неймінгу вказують якості, якими повинен володіти нейм:

- Нейм повинен бути таким, який легко запам'ятовується;
- Нейм не повинен дублювати вже існуючі образи;
- Нейм повинен бути лаконічним, але максимально представляти ідею бренду;
- Нейм не повинен мати негативних конотацій, інакше кажучи, орієнтувати споживача виключно на позитив.

- Нейм повинен нести в собі якусь смислову багатовимірність [3].

Оскільки грамотний маркетинг ресторану дозволяє знайти застосування всім можливостям закладу й перетворити загальну філософію гостинності в конкретні технології, то ми також постійно будемо проводити «SWOT-аналіз».

Будь-яке бізнес-планування починається з ретельного аналізу поточної ситуації, щоб мати можливість поставити перед собою реалістичні цілі. Які переваги та недоліки бізнесу? В який спосіб можливо підняти продажі? Дійсно, маркетингові дослідження займають значне місце в розробці нового проекту, адже саме збирання, оброблення й аналіз даних дають гарантію на зменшення ризику і невизначеності, що супроводжує прийняття маркетингових рішень щодо розробки маркетингової концепції.

Маркетингмікс – система керованих елементів маркетингової діяльності ресторану, що включає:

- визначення місця розташування;
- список надаваних послуг;
- опис конкурентного середовища;
- вибір цільової групи;
- розробку цінової політики;
- планування заходів щодо просування послуг;
- роботу з персоналом;
- вибір постачальників [6, с. 35-36].

Метою проведення маркетингових досліджень є оцінка ємності ринку, визначення ознак притаманних даному ринку, тенденцій розвитку бізнесу, вивчення конкурентів, потенційних споживачів. Процес маркетингового дослідження складається з п'яти етапів: визначення проблеми та цілей дослідження, розробка плану дослідження, реалізація плану дослідження (збирання інформації), обробка та аналіз даних, підготовка звіту та розробка рекомендацій.

Для розробки концепції нового підприємства ресторанного бізнесу доцільно провести маркетингове дослідження, що дозволить визначити основні тенденції розвитку українського ринку та вподобання потенційних споживачів.

Організаційний дизайн – будова гнучка, необхідна для забезпечення швидкості реакції на ринкові зміни. Структура виникає у зв'язку з необхідністю розподілу та кооперації складного і багатогранного процесу праці, а дизайн – у зв'язку з необхідністю об'єднання унікальних знань і навичок працівників як ключової компетенції підприємства.

Творцем теорії організаційного дизайну вважають Генрі Мінцберга. Його теорія, описана у праці «Структура в кулаке: создание эффективной организации», отримала назву – «Структура 5» [4].

Згідно вказаного вище вченого існує п'ять механізмів координації:

1) простий контроль – координація на основі директивних вказівок координатора верхнього рівня ієрархії, характерна для ієрархічних та інших структур з жорстким контролем з боку керівництва;

2) стандартизація робочих процесів – координація на основі специфікації (програми) змісту всіх етапів процесу і відповідних функцій співробітників, груп і підрозділів, що беруть участь у робочому процесі;

3) стандартизація випуску – координація на основі детальної специфікації (стандартів) результатів діяльності (процесу);

4) стандартизація навичок (входу) – координація на основі ідентифікації характеристик компетенцій, знань і навичок персоналу, що здійснює діяльність і реалізацію завдань відповідно до рівня кваліфікації;

5) взаємне узгодження – координація на основі неформальних комунікацій співробітників, груп, підрозділів, характерна для простих систем, проте, з успіхом використовується і у складних системах при управлінні міжфункціональними групами і проектними командами.

Також дослідник виділяє п'ять складових частин організації:

- операційне ядро, що здійснює основну діяльність, пов'язану з виробництвом товарів і послуг;

- стратегічна вершина – забезпечує ефективне виконання організацією її місії, а також обслуговування потреб тих, хто контролює організацію або володіє іншою владою над нею;

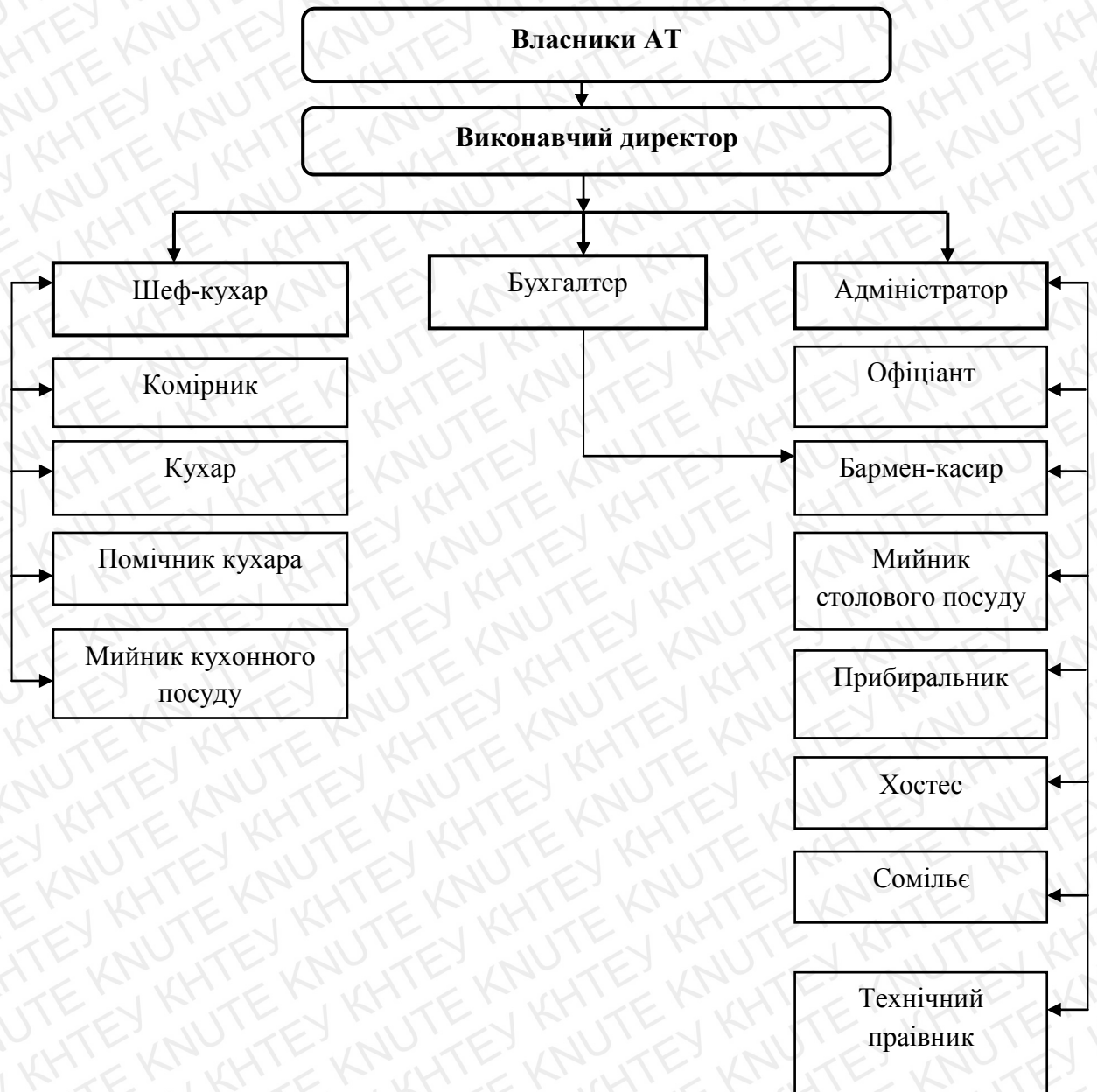
- серединна лінія об'єднує наділених формальними повноваженнями менеджерів, які є проміжною ланкою між стратегічною вершиною і операційним ядром;

- техноструктура об'єднує аналітиків і фахівців, які організовують і підтримують інформаційні потоки, визначають форми стандартизації в організації, забезпечують моніторинг і контроль діяльності підрозділів;

- допоміжний персонал об'єднує весь персонал підрозділів забезпечення організації за рамками основного виробничого процесу (інформація, зв'язок, охорона, комунальна, господарська служба тощо).

Висновки. Отже, бізнес-план – це техніко-економічне обґрунтування діяльності підприємств у ринкових умовах, програма його діяльності, саме він характеризує модель підприємства в майбутньому. Успіх закладу багато в чому визначається якісною кухнею та сервісом, що видається неможливим без грамотного шеф-кухаря і керуючого, які повинні працювати в тандемі, мати досить багатий досвід, креативність і вмотивованість на результат. Робота шеф-кухаря – це складний і багатогранний процес, а тому ми переконані, що наш шеф-кухар зобов'язаний бути відмінним управлінцем, щоб його команда кухарів на кухні була злагодженою й працювала як єдине ціле. У системі продажів ресторану в тій чи

Організаційна система управління ресторану у місті Києві



Меню ресторану «Local.ua»

Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви	
Буряк запечений з овечим сиром та насінням гарбуза	150
Верещака (свинина, буряковий фреш, цибуля ріпчаста, чорний хліб)	250
Душенина з телятини (телятина лопатка, корінь петрушки, селери, морква, цибуля, сметана)	240
Голубці з пшоном	190
Вареники парові з вишнею та сметаною	180
Холодні страви	
Оселедець із запеченою картоплею і топленим маслом	190
Форшмак з дунайського оселедця з бородінським хлібом	200
Холодець із індички та півня	180
Карпаччо із сала з грінками	170
Салат з копченою яловичиною та печеними перцями	200
Салат з телятиною та білими грибами	210
Зелений салат з філе качки та квашеним яблуком	220
Салат с язиком, руколою та перепелиним яйцем	190
Зелений салат із козячим сиром	200
Салат із печеним перцем та авокадо	180
Українські сири (бринза, халумі, фета з печеними перцями, смаженими кабачками та хумусом)	300
Гарячі закуски	
Мідії у вершково-винному соусі з часником	200
Домашня смажена ковбаса	180
Банаш з кукурудзяним кремом та шкварками	190
Терчаники з картоплі із сметаною	180
Супи	
Рибна юшка	300
Чорба з баранячими тельбухами та печеним перцем	300
Борщ червоний з копченою грушею, сливою та пампушками	300
Грибна юшка з карпатських білих грибів	300
Основні страви	
Філе-судака з овочевим пюре	250
Філе форелі з овочами	220
Філе сома зі шпинатом	240
Смажені карасі, фаршировані цибулею та солоними огірками	220
Стейк з телятини з картоплею по-селянськи	230
Томлена шия ягняти з картопляним пюре	210
Качина грудка з печеним яблуком	220
Котлета по-київськи з грибним соте (білі гриби, лисички, гливи)	180
Гречаники (печінка теляти з гречаною кашею і свининою)	190
Вареники із заварного тіста:	
• з м'ясом	200
• з картоплею та гусячою печінкою	200
• з капустою	200

Назва страви	Вихід страви, г
• з сиром та зеленню	200
Десерти	
Львівський сирник	120
Трубочки із карамель	110
Наполеон	150
Медовик	160
Пташине молоко	140

Барна карта

Найменування напою	Вихід, мл
Гарячі напої	
Кава	
Еспресо	30
Американо	120
Капучино	150
Лате	200
Трав'яні чаї	
Збір №1: ромашка, календула, м'ята, лимонник та пелюстки: троянди, чорниці та соняшнику	350
Збір №2: шматочки полуниці, яблука, шипшини, пелюстки троянди та полуниці	350
Збір №3: ромашка, календула, меліса, фенхель, м'ята, пелюстки малини та чорниці	350
Збір №4: ягоди смородини, порічки, бузини, пелюстки троянди та ягідне желе	350
Холодні напої	
ВопАqua: газована / негазована	330
Моршинська: газована / негазована	330
Кока-кола, фанта, спрайт	330
Узвар	250
Морс	250
Фреш апельсиновий	250
Фреш яблучний	250
Фреш морквяний	250
Алкогольні напої	
Настоянки	
Грушовиця	50
Вишневиця	50
Виноградна	50
Слиловиця	50
Горілка	
Перша Гільдія Grand	50
KOZAЦЬКА PADA Premium	50
KOZAЦЬКА PADA Перцева	50
ХОРТИЦЯ DELUXE	50

Найменування напою	Вихід, мл
Коньяк	
Закарпатський	50
Карпати 10 років	50
Шабо Grande Reserve	50
Шабо Reserve 20 років	50
Вино біле	
Перлина Степу. Господарство П.М Трубецького	750
Ркацителі, Askano Valley	750
Reserve Інкерман Ріслінг	750
Трамінер, Чізай	750
Koblevo Rezerve, Wine Traminer	750
Сухолиманське, Villa Tinta	750
Ріслінг напівсухе, Колоніст	750
Вино червоне	
Мальбек. Господарство П.М Трубецького	750
Каберне Резерв. Господарство П.М Трубецького	750
Оксамит України. Марочне Господарство П.М Трубецького	750
Мерло Резерв, Inkerman	750
Одеське Чорне, Колоніст	750
Каберне Мерло Висока Гама, Колоніст	750
Каберне Гранд, Резерв Шабо	750
Важа Гранд Крю, Каберне Шабо	750
Пиво в пляшках	
Varvar IPA	330
Varvar Blanche de Blanche	330
Pravda Пиво львівських сурмачів	330
Микулинецьке Blanche	500

Виробнича програма ресторану «Local.ua»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість, шт.
Фірмові страви		61
Буряк запечений з овечим сиром та насінням гарбуза	150	11
Верещака (свинина, буряковий фреш, цибуля ріпчаста, чорний хліб)	250	15
Душенина з телятини (телятина лопатка, корінь петрушки, селери, морква, цибуля, сметана)	240	18
Голубці з пшоном	190	10
Вареники парові з вишнею та сметаною	180	8
Холодні страви		384
Оселедець із запеченою картоплею і топленим маслом	190	30
Форшмак з дунайського оселедця з бородінським хлібом	200	22
Холодець із індички та півня	180	25
Карпаччо із сала з грінками	170	26
Салат з копченою яловичиною та печеними перцями	200	32
Салат з телятиною та білими грибами	210	24
Зелений салат з філе качки та квашеним яблуком	220	39
Салат с язиком, руколою та перепелиним яйцем	190	61
Зелений салат із козячим сиром	200	58
Салат із печеним перцем та авокадо	180	47
Українські сири (бринза, халумі, фета з печеними перцями, смаженими кабачками та хумусом)	300	20
Гарячі закуски		61
Мідії у вершково-винному соусі з часником	200	17
Домашня смажена ковбаса	180	18
Банаш з кукурудзяним кремом та шкварками	190	15
Терчаники з картоплі із сметаною	180	11
Супи		36
Рибна юшка	300	6
Чорба з баранячими тельбухами та печеним перцем	300	8
Борщ червоний з копченою грушею, сливою та пампушками	300	12
Грибна юшка з карпатських білих грибів	300	10
Основні страви		242
Філе-судака з овочевим пюре	250	15
Філе форелі з овочами	220	20
Філе сома зі шпинатом	240	18
Смажені карасі, фаршировані цибулею та солоними огірками	220	22
Стейк з телятини з картоплею по-селянськи	230	14
Томлена шия ягняти з картопляним пюре	210	16
Качина грудка з печеним яблуком	220	21
Котлета по-київськи з грибним соте (білі гриби, лисички, гливи)	180	25
Гречаники (печінка теляти з гречаною кашею і свининою)	190	19
Вареники із заварного тіста:		
• з м'ясом	200	18
• з картоплею та гусячою печінкою	200	14

Продовження додатку Г

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість, шт.
• з капустою	200	25
• з сиром та зеленню	200	15
Десерти		61
Львівський сирник	120	17
Трубочки із карамель	110	15
Наполеон	150	10
Медовик	160	8
Пташине молоко	140	11

Чисельність виробничих працівників по ресторану «Local.ua»

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Буряк запечений з овечим сиром та насінням гарбуза	11	1,8	0,06
Верещака (свинина, буряковий фреш, цибуля ріпчаста, чорний хліб)	15	1,6	0,07
Душенина з телятини (телятина лопатка, корінь петрушки, селери, морква, цибуля, сметана)	18	1,8	0,10
Голубці з пшоном	10	1,6	0,05
Вареники парові з вишнею та сметаною	8	1,8	0,04
Оселедець із запеченою картоплею і топленим маслом	30	1,6	0,15
Форшмак з дунайського оселедця з бородінським хлібом	22	1,7	0,11
Холодець із індики та півня	25	1,6	0,12
Карпаччо із сала з грінками	26	1,6	0,13
Салат з копченою яловичиною та печеними перцями	32	1,7	0,17
Салат з телятиною та білими грибами	24	1,6	0,12
Зелений салат з філе качки та квашеним яблуком	39	1,6	0,19
Салат с язиком, руколою та перепелиним яйцем	61	1,4	0,26
Зелений салат із козячим сиром	58	1,4	0,25
Салат із печеним перцем та авокадо	47	1,7	0,24
Українські сири (бринза, халумі, фета з печеними перцями, смаженими кабачками та хумусом)	20	1,6	0,10
Мідії у вершково-винному соусі з часником	17	1,4	0,07
Домашня смажена ковбаса	18	1,6	0,09
Банаш з кукурудзяним кремом та шкварками	15	1,6	0,07
Терчаники з картоплі із сметаною	11	1,6	0,05
Рибна юшка	6	1,6	0,03
Чорба з баранячими тельбухами та печеним перцем	8	1,6	0,04
Борщ червоний з копченою грушею, сливою та пампушками	12	1,6	0,06
Грибна юшка з карпатських білих грибів	10	1,7	0,05
Філе-судака з овочевим пюре	15	1,6	0,07
Філе форелі з овочами	20	1,7	0,10
Філе сома зі шпинатом	18	1,7	0,09

Продовження додатку Д

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Смажені карасі, фаршировані цибулею та солоними огірками	22	1,6	0,11
Стейк з телятини з картоплею по-селянськи	14	1,7	0,07
Томлена шия ягняти з картопляним пюре	16	1,4	0,07
Качина грудка з печеним яблуком	21	1,4	0,09
Котлета по-київськи з грибним соте (білі гриби, лисички, гливи)	25	1,7	0,13
Гречаники (печінка теляти з гречаною кашею і свининою)	19	1,6	0,09
Вареники із заварного тіста:		1,6	0,00
з м'ясом	18	1,4	0,08
з картоплею та гусячою печінкою	14	1,5	0,06
з капустою	25	1,6	0,12
з сиром та зеленню	15	1,4	0,06
Львівський сирник	17	1,5	0,08
Трубочки із карамель	15	1,6	0,07
Наполеон	10	1,4	0,04
Медовик	8	1,6	0,04
Пташине молоко	11	1,4	0,05
Разом			4,1
Разом, працівників			8

Підбір посуду ресторану «Local.ua» на 54 місця

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
Порцеляново-фаянсовий посуд			
Тарілка піріжкова	Ø 175	Для подавання хліба при індивідуальному обслуговуванні	210
Тарілка столова мілка	Ø 240	Для подавання індивідуально оформлених основних страв	210
Тарілка закусочна	Ø 200	Для подавання холодних страв і закусок; використовується як підставна тарілка під салатники	290
Тарілка столова глибока	Ø 220	Для супів	280
Тарілка десертна мілка	Ø 200	Для желе, індивідуально порційних фруктів	240
Чашка бульйонна з блюдцем	300 см ³	З двома ручками – для подавання бульйонів без гарнірів чи з малою їх кількістю	64
Салатник (круглої, квадратної)	1,2,4,6-порційні	Для подавання салатів, маринадів, овочів	136
Блюдо кругле	Ø 300 5,6-порційне	При гуртовому і банкетному обслуговуванні для подавання м'ясних, овочевих асорті, холодних страв із птиці, дичини, канапе	12
Блюдо кругле	Ø 500	Для гуртового обслуговування і подавання на банкетах «російським» способами страв з птиці, дичини, овочів	12
Соусник	1-6-порційні	Для холодних соусів чи сметани	80
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю	900 см ³	Для заварювання і подавання зеленого чаю	8
Чайник для заварювання чаю	100, 250, 290 см ³	Для заварювання і подавання чаю	8
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 см ³	Для подавання чаю, кави з молоком, какао	52
Чашки кавові з блюдцями	75-100 см ³	Для подавання кави чорної, кави по-східному, шоколаду	54
Стакани конічні високі з потовщеним дном	250 – 300 мл	Для подавання кави-глясе	54
Чашка для кави еспресо з блюдцем	70 мл	Для подавання кави еспресо	54
Молочники (закриті)	25 см ³	Для молока до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	16
Вершківники (відкриті)	25, 50, 100 см ³ (1,2,4-порційні)	Для вершків до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	16
Цукерниця	100, 200, 290 см ³	Для подавання литого, колотого, шматкового шоколаду, рафінаду та цукру-піску при гуртовому обслуговуванні	8

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
Сільничка (закрита та відкрита)	40 см ³	Для солі «Екстра»	24
Перечниця	25 см ³	Для молотого перцю	24
Гірчичниця з кришкою	100 см ³	Для гірчиці	24
Прибор для спецій		Трьохпредметний	24
Металевий посуд			
Кокотниця	Ø 54-90 (90, 100, 125, 150 см ³)	Для приготування і подавання гарячих закусок з м'яса, субпродуктів, птиці, овочів, грибів із соусами	80
Кокільниця	70-90 см ³	Для запікання і подавання гарячих закусок із риби та продуктів моря	80
Відерце для охолодження шампанського	3-5 л	Для охолодження і подавання до столу шампанського та ігристих вин	16
Набори			
Столовий		Для сервірування столу при подаванні супів (ложка) та основних (виделка, ніж) страв	154
Рибний		Для сервірування столу при подаванні гарячих рибних страв	80
Закусочний		Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, гарячих закусок	80
Десертний		Для сервірування столу при подаванні солодких страв	80
Фруктовий		Для сервірування столу при подаванні фруктів натуральних	40
Чайна ложка		Для сервірування чаю	154
Кавова ложка		Для сервірування кави	80
Ложка для морозива		Для сервірування та подавання морозива	16
Ложка бульйонна		Для сервірування та подавання бульйону в бульйонній чашці	40
Виделка кокотна		Для сервірування та подавання гарячих закусок	20
Ложка для салатів		Для розкладання салатів	16
Ложки для порціонування		Для порціонування супів	16
Ложка для соусів		Для порціонування соусів	16
Ложка фігурна		Для порціонування варення в розетки	16
Щипці для льоду		Для розкладання льоду	8
Виделка кокотна		Для сервірування та подавання гарячих закусок	16
Скляний (кришталевий) посуд			
Чарка лікерна на високій ніжці	25 см ³	Для лікерів	154
Чарка коньячна	30 см ³	Для подавання коньяку до кави	80
Чарка горілчана	50 см ³	Для горілки, настоянок, наливок	240
Чарка мадерна	75 см ³	Для міцних і десертних вин	154
Чарка лафітна	125 см ³	Для червоних столових вин	154

Планування фонду заробітної плати ресторану «Local.ua» на 2021 рік

	№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал	1	Виконавчий директор	1	24000,00	24000,00	1000,00	1300,00	26300,00
	2	Бухгалтер	1	20000,00	20000,00	800,00	200,00	21000,00
	3	Шеф-кухар	1	21000,00	21000,00	1000,00	1000,00	23000,00
	4	Адміністратор	2	17000,00	34000,00		1000,00	35000,00
		Разом	5	82000,00	99000,00	2800,00	3500,00	105300,00
Виробничий (операційний) персонал	1	Комірник	1	12000,00	12000,00		500,00	12500,00
	2	Кухар	6	16500,00	99000,00		2400,00	101400,00
	3	Помічник кухара	2	10500,00	21000,00		800,00	21800,00
	4	Офіціант	6	9800,00	58800,00		1800,00	60600,00
	5	Хостес	2	10000,00	20000,00		600,00	20600,00
	6	Сомільє	1	16000,00	16000,00		400,00	16400,00
	7	Бармен-касир	2	14000,00	28000,00		800,00	28800,00
		Разом	20	88800,00	254800,00	0,00	7300,00	262100,00
Допоміжний персонал	1	Прибиральник	2	9800,00	19600,00		400,00	20000,00
	2	Мийник кухонного посуду	2	9800,00	19600,00		400,00	20000,00
	3	Мийник столового посуду	2	9800,00	19600,00		400,00	20000,00
	4	Технічний працівник	1	9800,00	9800,00		400,00	10200,00
		Разом	7	39200,00	274400,00	0,00	1200,00	70200,00
		Разом місячний фонд основної заробітної плати	32	210000,00	628200,00	2800,00	12000,00	437600,00

Планування поточних витрат ресторану «Local.ua» на 2021 рік

№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні(ЗВ) та умовно-постійні(ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	3797,58	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	6236,02	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1465,46	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	592,05	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	335,23	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	112,09	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	29,93	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	9,49	ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	1,14	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	455,71	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	13034,69	
	У тому числі: умовно змінні витрати	3807,08	
	умовно постійні витрати	9227,62	