

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет



**Комплексна міжуніверситетська кваліфікаційна робота
на тему: «Проект ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival»
для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону»**

Головний керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРiОХ ОНТУ Калугіна І.М.

Виконали:

1. Кішук Владислав Сергійович
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання
Проект seafood-ресторану для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРiОХ ОНТУ Калугіна І.М.
2. Бондар Микита Федорович
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання
Проект кафе-кондитерської для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРiОХ ОНТУ Калугіна І.М., асистент кафедри ТРiОХ ОНТУ Кохановська О.О.
3. Холопченко Марія Олександрівна
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання
Проект healthy food ресторану для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
4. Назарова Єлизавета Валеріївна
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання
Проект вегетаріанського кафе для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
5. Олефір Ольга Ігорівна
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання
Проект дитячого кафе для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРiОХ ОНТУ Кашкано М.А.
6. Шпетна Валерія Олегівна
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання
Проект ресторану одеської кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

7. Черняк Анастасія Вікторівна
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРіОХ ОНТУ Атанасова В.В.
Проект таверни бесарабської кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
8. Беспалько Анастасія Вікторівна
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРіОХ ОНТУ Салавеліс А.Д.
Проект кафе-молодіжного для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
9. Пінакі Артем Олександрович
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРіОХ ОНТУ Бурдо А.К., к.т.н. ст. викладач кафедри ТРіОХ ОНТУ Лазаренко Н.А.
Проект кафе української кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
10. Михайленко Анастасія Сергіївна
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРіОХ ОНТУ Бурдо А.К., к.т.н. ст. викладач кафедри ТРіОХ ОНТУ Лазаренко Н.А.
Проект ресторану-бару кавказької кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
11. Половникова Ганна Ігорівна
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРіОХ ОНТУ Бурдо А.К., к.т.н. ст. викладач кафедри ТРіОХ ОНТУ Лазаренко Н.А.
Проект закускової «Кулішна» для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
12. Чкан Дарія Анатоліївна
181 «Харчові технології» ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» Денна форма навчання
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ХХтаЕ Шарахматова Т.Є.
Розроблення технології та процедур, відповідних принципам НАССР для виробництва збитого молочного десерту для дитячого кафе для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
13. Мілінчук Катерина Сергіївна
226 «Фармація, промислова фармація» ОПП «Фармація» Денна форма навчання
Керівник – к.х.н., доцент кафедри ОтаФХ ОНУ Федько Н.Ф.
Синтез, фізико-хімічні властивості та біологічна активність продуктів амінолізу заміщених нафталевих ангідридів біогенними амінами
14. Путренок Єлизавета Сергіївна
076 «Підприємництво та торгівля» ОПП «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» Заочна форма навчання
Керівник – д.е.н., професор кафедри ТПТтаУБ ОНТУ Басюркіна Н.Й.
Інвестиційне обґрунтування проекту ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

Факультет - Експертизи, біотехнології, харчової інженерії,
підприємництва та торгівлі

Кафедра - Торговельного підприємництва, товарознавства
та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти - перший (бакалавр)

Спеціальність - 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма - «Підприємництво і торгівля, товарознавство
та експертиза в митній справі»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему:

**«ІНВЕСТИЦІЙНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ РЕСТОРАННОГО
КОМПЛЕКСУ «UKRAINIAN LOCAL FOOD FESTIVAL» ДЛЯ РОЗВИТКУ
ТУРИСТИЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ»**

КРБ.ТПТтаУБ.1.602-03.І.13

Здобувачка: _____ Путренко Єлизавета Сергіївна
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
(підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 30 травня 2024 р., протокол №16.

Завідувач кафедри ТПТтаУБ
(назва кафедри)

_____ (підпис)

Наталія БАСЮРКІНА

Одеса - 2024 рік

**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І
МЕНЕДЖМЕНТУ ім. Г. Е. Вейнштейна**

Факультет - Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі
Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
Ступінь вищої освіти - перший (бакалавр)
Спеціальність - 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Освітня програма - «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»

ЗАТВЕРДЖУЮ:
Завідувач кафедри Торговельного підприємництва,
товарознавства та управління бізнесом
д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

19 жовтня 2023 р.

ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу студентів
Путренок Єлизаветі Сергіївні
(прізвище та ініціали)

1. Тема роботи: **«Інвестиційне обґрунтування проєкту ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону»**, затверджена наказом по університету від 19 жовтня 2023 р. № 602-03.
2. Термін здачі студентом закінченої роботи 22 травня 2024 р.
3. Вихідні дані до роботи: дані Державної служби статистики України, статистичні дані підприємств сфери послуг Одеської області, монографічні дані, дані друкованих та Інтернет-засобів масової інформації, власні спостереження
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки:
Вступ. 1. Аналіз ринку ресторанних послуг Одеського регіону та м.Одеса. 2. Аналіз проєкту відкриття ресторанного комплексу. 3. Обґрунтування проєкту відкриття ресторанного комплексу Висновки. Список літератури. Додатки.
5. Перелік графічного матеріалу: 1. Рисунок – Сучасні формати закладів ресторанного господарства 2. Рисунок – Динаміка кількості реєстрацій ФОП та ТОВ з ресторанными КВЕДами за період 2019-2023 роки.3. Рисунок - Динаміка зміни кількості закладів громадського харчування у квітні 2024 в порівнянні з груднем 2021 роком, у %. 4.Рисунок - Відвідуваність закладів громадського харчування 5. Рисунок - Структура закладів ресторанного господарства за середньою рентабельністю,%. 6.Рисунок - Структура чистого прибутку ресторанного комплексу,% 7. Таблиця – Зведені розрахунки основних економічних показників по закладам ресторанного комплексу 8. Таблиці – Питома вага інвестиційних витрат за елементами витрат по ресторанному комплексу,% 9.Таблиці – Питома вага елементів операційних витрат,% 10. Таблиці – Розрахунок основних економічних показників ресторанного комплексу. 11. Таблиця – Рентабельність діяльності ресторанного комплексу

6. Дата видачі завдання – 19 жовтня 2023 р.

Керівник: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
(підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)

Здобувач: _____ Путренко Є.С..
(підпис) (прізвище та ініціали)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів дипломної роботи	Термін виконання етапів роботи
1.	Обробка зібраних даних виробничої практики	19.10.23 р. – 10.11.23 р.
2.	Робота з літературними джерелами, статистичною інформацією та даними ЗМІ стосовно тенденцій ресторанного бізнесу в Україні	11.11.23 р. – 31.12.23 р.
3.	Дослідження і формування методичних основ аналізу ринку ресторанних послуг в Україні та Одеській області та написання розділу 1	01.01.24 р. – 28.02.24р.
4.	Моделювання та аналіз проекту відкриття ресторанного комплексу та написання розділу 2	01.03.24 р. – 19.04.24 р.
5.	Оцінка перспектив розвитку проекту. Обґрунтування проекту відкриття ресторанного комплексу та написання розділу 3 та 4	20.04.24 р. – 04.05.24 р.
6.	Написання розділу 5 з охорони праці та безпеки життєдіяльності. Обґрунтування і формулювання висновків	05.05.24 р. – 09.05.24 р.
7.	Оформлення роботи відповідно до вимог та її рецензування	10.05.24 р. – 21.05.24 р.

Керівник: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
(підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)

Здобувач: _____ Путренко Є.С..
(підпис) (прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого матеріалу кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних вуб-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач: _____ Путренко Єлизавета Сергіївна _____

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота містить 105 сторінок, 12 таблиць, 15 рисунків, бібліографія з 58 найменувань, 24 додатки.

Метою роботи є обґрунтування ефективності проєкту ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» з метою розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону.

Об'єктом дослідження є економічні зв'язки, які виникають в процесі трансформації підприємств та розвитку ресторанних комплексів.

Предметом дослідження обрано питання оцінки та обґрунтування інвестиційної привабливості ресторанних комплексів.

Завданням роботи передбачено дослідження ринку ресторанних послуг в Одеському регіоні, вивчення концепції економічної ефективності ресторанного комплексу на основі ефективного використання ресурсно-виробничого потенціалу, розробка пропозицій щодо напрямів розвитку проєкту.

За результатами роботи сформульовано висновки стосовно економічного стану ресторанного господарства Одеського регіону та обґрунтовано доцільність впровадження проєкту ресторанного комплексу у Хаджибейському р-ні м. Одеси на Овидіопольській дорозі, на ділянці яка знаходиться на території поля Одеського селекційно-генетичного інституту.

Отримані результати рекомендовані до використання реального проєкту ресторанного комплексу в Одеському регіоні з метою підвищення ефективності використання туристичного потенціалу.

Рік виконання роботи – 2024.

Рік захисту роботи – 2024.

SUMMARY

QUALIFYING WORK

The qualifying work contains 105 pages, 12 tables, 15 pictures, a list of references of 58 titles, and 24 appendix.

The work aims to substantiate the project of a restaurant complex «Ukrainian Local Food Festival» to develop the resort and recreation infrastructure of the Odesa region.

The object of analysis, generalizations, and research are the economic relations that arise during the creation and development of the restaurant complex.

As the subject of the study, the issues of evaluation and substantiation of investment appeal of the restaurant complex.

According to the results of the work, conclusions are formulated regarding the economic condition of the restaurant industry in the Odesa region and the feasibility of implementing the project of a restaurant complex in the Odesa region.

The results may be used to formulate the conclusion about the economic position of the restaurant complex in the Odesa region and substantiate the expediency of restaurant complex project implementation in Khadzhybey district, Odesa at Ovidiopol way, on the territory located on the spot of Odesa breeding and genetic institute field.

Year of completion of the work - 2024

Year of presentation of the work - 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	10
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	13
1.1. Світові тенденції ресторанних послуг	13
1.2. Сучасні формати закладів ресторанного господарства.....	20
1.3. Сучасні тенденції ресторанних послуг в Україні.....	24
1.4. Кон’юнктура ринку ресторанних послуг Одеського регіону та м.Одеса	36
РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЄКТУ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «UKRAINIAN LOCAL FOOD FESTIVAL» ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ І СУТЬ РОЗРАХУНКІВ.....	44
2.1. Концепція ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival»	44
2.2. Суть розрахунків інвестиційних витрат проекту	47
РОЗДІЛ 3. РОЗРАХУНОК ЕФЕКТИВНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ	54
3.1 Seafood-ресторан.....	54
3.2. Кафе-кондитерська.....	56
3.3. Healthy Food ресторан.....	57
3.4. Вегетаріанське кафе	59
3.5. Дитяче кафе.....	61
3.6. Ресторан одеської кухні	63
3.7. Таверна бесарабської кухні.....	64
3.8. Кафе-молодіжне.....	66
3.9. Кафе української кухні.....	68
3.10. Ресторан-бар кавказької кухні.....	70
3.11. Закусочна «Кулішна».....	71

РОЗДІЛ 4. ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «UKRAINIAN LOCAL FOOD FESTIVAL».....	73
РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ І БЕЗПЕКА ЖИТЄДІЯЛЬНОСТІ.....	90
ВИСНОВКИ.....	96
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	101
ДОДАТКИ	106

ВСТУП

Однією із найбільш вагомих складових туристичної індустрії є ресторанний бізнес. Він є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу у світі, оскільки забезпечує можливість високоліквідного використання капіталу. У той же час характеризується високим ступенем конкурентної спроможності. Ресторанні заклади ведуть між собою постійну боротьбу за певні сегменти ринку, за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Велике значення у боротьбі за виживання на ринку ресторанних послуг є володіння інформацією про його кон'юнктуру та тенденції розвитку.

Ресторанне господарство є специфічною галуззю економіки, яка дуже чутливо реагує на зміну макроекономічних показників. За словами Алешугіної Н.О. та Зеленської О.О., зміна показників розвитку ресторанного господарства може бути своєрідним індикатором соціально-економічного стану в країні. Причиною цьому є те, що послуги ресторанного господарства є альтернативою домашньому харчуванню та іншим формам проведення дозвілля. З ростом добробуту суспільства, зростанням доходів громадян все більша їх кількість звертається до послуг закладів харчування, тим самим вивільняючи час, необхідний для приготування їжі, для роботи і відпочинку. У великих містах, де на подолання відстані між місцями роботи та проживання доводиться витратити до декількох годин, заклади ресторанного господарства допомагають також організувати раціональне харчування впродовж дня. Вони ж залишаються популярними місцями проведення дозвілля. Натомість, під час економічних криз послуги харчування виявляються в числі перших, від яких відмовляються, заощаджуючи на більш дешевих видах харчування і проведення дозвілля.[1]

Ресторанний бізнес є перспективним напрямом для здійснення довгострокових інвестицій у нього з прибутком 15-20% (за Андрусовою Е.В.) [2]. Одним із головних завдань наразі залишається діагностика ринку

ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дозволяють відкрити підприємцям нові можливості для започаткування бізнесу у найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, що, можливо, зможе призвести до нового поштовху розвитку ресторанної справи в Україні, особливо після закінчення війни, коли інвестиційний інтерес до Одеського регіону та Одеси буде розвивати туристичний потенціал нашого регіону. [2]

В даній кваліфікаційній роботі нами проведено аналіз ринку ресторанних послуг Одеського регіону, а також оцінку та обґрунтування інвестиційної привабливості проекту створення ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» у Хаджибейському р-ні м. Одеси на Овідіопольській дорозі, який містить 11 закладів громадського харчування.

Метою роботи є обґрунтування проекту ресторанного комплексу у густозаселеному районі Одеси на перетині Овідіопольської дороги, що є шляхопроводом у курортні райони Одещини, та вул. Центральний аеропорт з метою розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону.

Об'єктом дослідження є аналіз та узагальнення економічних зв'язків, які виникають при створенні та розвитку ресторанних комплексів.

Предметом дослідження обрано питання оцінки та обґрунтування інвестиційної привабливості ресторанних комплексів.

Завданням роботи передбачено дослідження ринку ресторанних послуг в Одеському регіоні, вивчення концепції економічної ефективності ресторанного комплексу на основі ефективного використання ресурсно-виробничого потенціалу, розробка пропозицій щодо напрямів розвитку проекту.

За результатами роботи сформульовано висновки стосовно економічного стану ресторанного господарства Одеського регіону та обґрунтовано доцільність впровадження проекту ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» у Хаджибейському р-ні м. Одеси на

Овидіопольській дорозі, на ділянці яка знаходиться на території поля Одеського селекційно-генетичного інституту.

Отримані результати рекомендовані до використання реального проєкту ресторанного комплексу в Одеському регіоні з метою підвищення ефективності використання туристичного потенціалу Одеського регіону.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

1.1. Світові тенденції ресторанних послуг

Сучасні тренди розвитку глобальної економіки характеризуються переходом більшості національних економічних систем до значного зростання невиробничого сектору. Загальносвітовою тенденцією є розширення сфери послуг у вимірах зайнятості, частки у валовій доданій вартості та ВВП.

Яскравим прикладом цього глобального економічного тренду є динамічний розвиток ресторанної та туристичної галузі як типової складової сфери послуг, на яку припадає 11% споживчих витрат у світі, 7 % інвестицій та близько 1,2 млрд. зайнятих. [3]

Ринок ресторанних послуг є одним з перспективних напрямків, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва. Ринок ресторанних послуг поєднує оригінальні технології виготовлення місцевих харчових продуктів, традиції їх споживання, опанування навичок кулінарного мистецтва, участь у фестивалях та тематичних культурно-масових заходах, тощо.

Ресторанні послуги повною мірою відповідають соціально-гуманітарній місії туристичної діяльності як вагомого чинника «діалогу культур», поваги до загальнолюдських культурних цінностей, толерантності до способу життя, світогляду і традицій, оскільки національна кухня виступає невід'ємною частиною культурної спадщини кожної нації, оригінальним надбанням будь-якого етносу. Пригощання національними стравами і напоями є основою гостинності, а відтак сприяє налагоджуванню культурних контактів, взаємопізнанню та взаєморозумінню, масштабному спілкуванню між громадянами різних країн [4].

Ресторанні послуги, пов'язані із ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу (що є синтезом екології, культури і виробництва), у поєднанні з туристичними послугами, можуть розвинути у перспективі у гастрономічний туризм, що вважається на сьогодні головним трендом у просуванні ресторанних послуг.

Ресторанний бізнес відрізняється більшою швидкістю обігу коштів ніж у багатьох інших сферах діяльності. Останні роки у країнах Західної Європи, США і Японії зафіксовано збільшення витрат клієнтів на проведення дозвілля в ресторанах. Досвід 2020 року дещо відкоригував дану тенденцію, але люди прагнуть отримати враження та відвідати цікаві ресторани, що мають кулінарні особливості. [3]

Нові тренди у ресторанному бізнесі, які формуватимуть галузь у 2024 році, зумовлюють зміни для споживачів та бізнесу, впливають на роботу ресторанів, просування на ринку та задоволення потреб гостей. [5] Світовий ресторанний ринок змінюється. Відбувається динамічний перехід від інноваційних технологій до стійких практик, розвитку онлайн-сервісів та віртуальних кухонь, а також спостерігається тенденція попиту на здорову, рослинну чи вегетаріанську їжу.

До основних сучасних тенденцій функціонування ринку ресторанних послуг можемо віднести:

1. Доставка та *takeaway* (їжа на винос). Активне впровадження ресторанів швидкого обслуговування, тематичних ресторанів та ресторанів національної кухні, яскравими прикладами яких є «McDonald's», «Nordsee», «The Hellfire Club». В багатьох ресторанах зростає популярність здебільш через доставку, наприклад, піцерії, суші-ресторани та інші. Багато закладів інвестують у створення власних служб доставки їжі, організації корпоративного харчування для компаній, надання послуг кейтерингу. Також розвиваються аутсорсингові служби доставки (Glovo, UberEats). Ця тенденція набула ще більшого розвитку у 2019 році. Близько 30 % прибутку

припадатиме саме на доставку. Послуга набирає все більшої популярності серед людей з прибутком середнього рівня. Замовлення готової та смачної їжі на обід або вечерю допоможе заощадити значну кількість часу на відпочинок або робочі справи. Після пандемії COVID-19 доставка їжі або takeaway стала звичайною справою для мільонів людей у світі.

2. **Франшиза.** Широко використовується досвід відкриття нових об'єктів за франшизою. Це стосується як новачків ринку, що прагнуть уникнути проблемних аспектів функціонування закладів ресторанного господарства за рахунок використання досвіду франчайзера, так і вже існуючих гравців ринку, що знаходяться в пошуку прибуткових ресторанних брендів існуючих у інших регіонах.

3. **Віртуальна кухня.** Мобільні програми дозволяють клієнтам безперешкодно розміщувати замовлення, бронювати столики і навіть оплачувати страви. Штучний інтелект та аналітика даних використовуються для персоналізації меню та акцій на основі переваг клієнтів, створюючи більш привабливий та ефективний досвід відвідування ресторанів.

Крім того, поява віртуальних кухонь, що підживлюється розвитком онлайн-сервісів доставки їжі, трансформує традиційну модель ресторану. Ці заклади працюють без фізичної вітрини, зосереджуючись виключно на виконанні замовлень через додатки для доставки. Цей тренд у ресторанному бізнесі змінює динаміку галузі, створюючи виклики та можливості для рестораторів.

4. **Casual сегмент та корисне харчування.** Багато ресторанів впроваджують рослинні та вегетаріанські страви, щоб задовольнити зростаючий попит на них, а також як прихильність до сталого розвитку. Використання екологічно чистих пакувальних матеріалів та зусилля щодо мінімізації вуглецевого сліду стають невід'ємними частинами стратегії брендингу ресторану. У 2024 році сталий розвиток — це не просто тренд у ресторанному бізнесі, це потреба, яка відповідає споживчим цінностям та

очікуванням. Відвідувачі ресторанів все частіше звертають увагу на вплив їхнього вибору на навколишнє середовище, а ресторани реагують на це, впроваджуючи екологічно чисті практики. Це включає пошук органічних і місцевих інгредієнтів, контроль харчових відходів і застосування енергоефективних заходів. [5]

За оцінками McKinsey, 82% споживачів у США тепер вважають здоров'я головним чи важливим пріоритетом у своєму повсякденному житті, що аналогічно тому, про що повідомляють споживачі у Великій Британії та Китаї (73% та 87% відповідно). Це особливо актуально для покоління Z та споживачів-міленіалів, які зараз купують більше оздоровчих продуктів та послуг, ніж представники старшого покоління.

Популярний формат для тих, хто любить здорову їжу fast-casual ресторанів, але не люблять довго чекати, почав активно розвиватися з 2021 року. У таких закладах гості отримують їжу, наближену за якістю до дорогих ресторанів, за невеликі гроші, а сервіс трохи кращий, ніж у фастфуді.

5. Монопродукт. Менше за універсальні ресторани «суші — піца — кальян — караоке». Гості все частіше віддають перевагу таким закладам як монокафе, піцерії або кальянні — місцям, де готують їхні улюблені страви дійсно смачно.

Дедалі менше людей готові задовольнитися середньою якістю у таких ресторанах-супермаркетах найчастіше за ті самі гроші, що й у затишних, атмосферних закладах. Звідси висновок, що варто орієнтуватися на монопродукти: бургерні, піцерії тощо.

6. Національна та регіональна кухня. Вивчення кухонь світу завжди є можливістю дізнатись про культуру і традиції різних народів. Кожна національна кухня має свою унікальність, яка відображає історію і життя народу. Відкривати для себе нові страви – це не лише задоволення для гурманів, але й засіб пізнання світу. Кухні світу носять у собі глибоку

символіку. Через кулінарію можна зрозуміти багато про звичаї, релігію, історію та навіть про клімат країни. [6]

Регіональна кухня або місцева кухня завжди цікава для споживача. Це кухня окремого національного регіону (рідше наднаціонального), заснована на місцевих способах (рецептах), традиціях приготування та вживання їжі.

Регіональні кухні зазвичай ґрунтуються на традиційній селянській кухні, і, на відміну від високої (столичної) кухні, регіональна кухня більш природна і проста. Регіональна кухня в країнах Європи, це багато в чому народна кухня. Регіональна кухня походить від патріархального суспільства, відображає прихильність до своєї землі та своїх продуктів. У кухні регіону використовуються в основному місцеві продукти, вироблені у тому ж регіоні.

Регіональні кухні можуть відрізнятися залежно від існуючих продуктів, різних кліматичних умов, кулінарних традицій та звичаїв, а також культурних відмінностей. Існує пряма залежність між кліматом, рельєфом регіону та особливостями регіональної кухні. Наприклад, у Франції та Італії є райони переважно рівнинної, гірської чи морської кухні. Але є й такі, які поєднують кілька типів одразу.

Регіональні традиції приготування їжі, звичаї та інгредієнти часто поєднуються для створення страв, унікальних для конкретного регіону. У той же час, окремі регіональні страви можуть бути маркером регіональної ідентичності.

Регіональні кухні часто називають на честь географічних областей чи регіонів, з яких вони походять. Так, в українській кухні можна виділити карпатську (гуцульську) кухню, лемківську кухню, поліську кухню, кухню центральною (Надніпрянської) України, бесарабську та одеську кухню. Практично кожна федеральна земля Німеччини має власну регіональну кухню.

Місцева регіональна кухня демонструє культурну ідентичність регіону, сприяє просуванню місцевих продуктів та розвитку туризму.

Також виділяють наднаціональну регіональну кухню, що поєднує кулінарні традиції країн певного історико-культурного регіону. Прикладами тут можуть служити кавказька кухня, середземноморська кухня або балканська кухня. [7].

7. Кухня різноманітних культур. Популярними також є ресторани що спеціалізуються на кухнях та культурах різноманітних країн, в Одесі найбільш популярними є: грузинська, вірменська, японська, китайська, арабська та звичайно українська кухня. У таких ресторанах реалізується кухня певних країн. Ресторани та їх оформлення намагається передати атмосферу та культуру тих країн.

8. Крафтові напої та страви.

Тренд ресторанного бізнесу «крафт» у всьому: посуд, келихи та напої вже не є новим, оскільки багато країн намагаються все більше використовувати локальні продукти. Локальні продукти — чудова альтернатива імпортованим аналогам. Якщо раніше ресторатори рідко дивилися на бік місцевих фермерів, то зараз настав їхній час. З'являється все більше різних видів крафтового пива, віскі, вина, бренді та крафтових продуктів харчування.

9. Агрегатори постачальників. На тлі змін у споживчій поведінці з'являються маркетплейси, що поєднують фермерів та ресторани з географічною прив'язкою, такі як сервіс Podfoods, що безперечно позитивно впливає на розвиток національної економіки.

10. Автоматизація та диджиталізація. Ринок потенційних співробітників HoReCa у світі та Україні стає дедалі меншим, а збільшувати витрати на зарплатний фонд мало хто хоче. Пошуки та утримання персоналу стали однією з основних проблем на ринку громадського харчування. Особливо ця проблема сильно торкнулася України через вимушену міграцію мільйонів українців. Саме тому ресторатори зазначають, що в Україні головною проблемою минулого року був дефіцит кадрів. Така тенденція

спонукає підприємців приділяти більше уваги автоматизації та діджиталізації бізнес-процесів.

Якщо на Заході автоматизація робиться для підвищення швидкості та якості обслуговування гостей, то в українських рестораторів ці цілі, поки що, не є основними. Так, ресторатори впроваджують технології передусім, щоб працювати згідно із законом, наприклад, відправляти фіскальні чеки до податкової та боротися з крадіжкою. Детальний облік складу, інвентаризація, докладні технологічні карти дозволяють краще контролювати робочі процеси у закладі.

11. QR-коди. Дедалі більше ресторанів уникають використання паперових меню. Такий тренд розпочався під час пандемії COVID-19, коли у ресторанах почали з'являтися безконтактні меню. Крім того, QR меню для ресторану зручно використовувати тим, що не потрібне додаткове обладнання, адже гість відсканує своїм меню на столі.

QR-код може містити різноманітну інформацію: меню, умови доставки, історію ресторану. За допомогою коду також можна створити нотатку в календарі з акцією або заходом, який буде в закладі, можна просто перенаправити відвідувача на сторінку відгуків або на посилання для оплати.

12. Екологічність та соціальна відповідальність бізнесу. Все більшу актуальність у сфері організації харчування набирають підходи Zero waste та розумне використання ресурсів. Також заклади громадського харчування стають більш пристосованими до різних груп відвідувачів. Обладнуються пандуси, заїзди для колясок, зручні туалетні кімнати.

13. Роботизація у ресторанах. Роботизація стає одним із найефективніших методів вирішення проблеми персоналу в майбутньому. Йдеться не про заміну людей на П, а більше про оптимізацію найзрозуміліших ділянок роботи співробітників та посилення деяких бізнес-процесів.

Роботизація в ресторанах та кафе змінює способи, якими гості отримують послуги та обслуговуються. У світовій практиці роботи-келнери та

бариста все частіше замінюють людей. Роботи-келнери можуть приймати замовлення, приносити страви до столів та обслуговувати клієнтів. У свою чергу роботи-баристи готують каву та інші напої. Такі інновації у сфері ресторанного бізнесу можуть спростити рутинні операції, але вони повністю не замінять людей.

Таким чином, до основних тенденцій розвитку світового ресторанного бізнесу можемо віднести:

- висока питома вага споживання ресторанного господарства приходиться на доставку до дому;
- застосування технічних інновацій як елемент конкурентної переваги як у процесі виготовлення їжі, так і у способах її замовлення;
- віддається перевага органічності, натуральності і свіжості продуктів. Обов'язкове використання стандартів в приготуванні страв, відсутність хімічних добавок, принцип доставки продуктів «з землі до столу»;
- відкрита кухня та приготування страв безпосередньо на очах у споживача.;
- подальший акцент на здоровому харчуванні сприятиме зростанню кількості суп-барів, салат-барів, вегетаріанських ресторанів. [8].

Безумовно, ринок ресторанних послуг України має величезний потенціал і перспективи розвитку, а перейняття зарубіжного досвіду, в свою чергу, сприятиме становленню високорозвиненого ресторанного господарства в нашій країні, що буде об'єднувати у собі як міжнародні, так і національні риси, а також сприяти розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону.

1.2. Сучасні формати закладів ресторанного господарства

Рівень розвитку ресторанного бізнесу в економіці будь-якої країни виступає одним із показників рівня якості життя населення у державі в цілому, що разом з тим створюється висока конкуренція у сфері ресторанного бізнесу, що у свою чергу, змушує застосовувати інновації, шукати нові ніші та

сегменти ринку, експериментувати для утримання конкурентних переваг на ринку. На сьогоднішній день з'являються нові формати закладів ресторанного господарства, такі як food-court і catering (ресторанне обслуговування заходів на природі або в приміщеннях, які не є ресторанами) (рис.1.1).

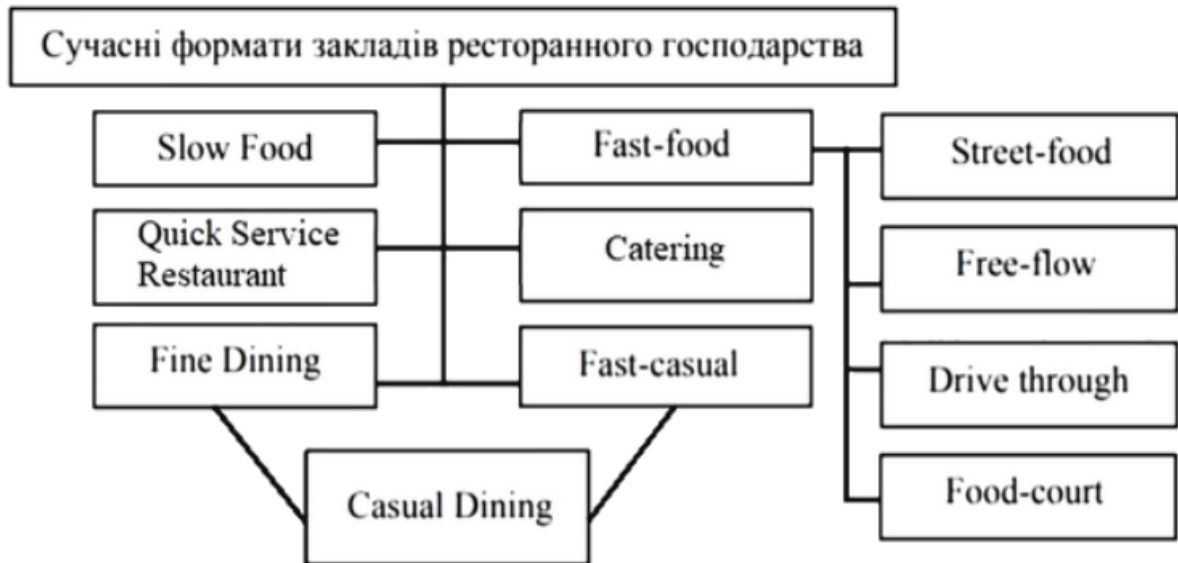


Рис. 1.1 Сучасні формати закладів ресторанного господарства

Охарактеризуємо сучасні формати закладів ресторанного господарства (за В.Силевейстром) [5]:

1. *Slow-food* - це пропаганда правильного харчування, зі збереженням регіональної і традиційної кухні, що підтримує культуру традиційного застілля, при цьому поєднує в собі багатство і естетику смаку . В процесі приготування страв в «Slow-food» використовується лише екологічно чиста продукція (свіжу, без консервантів і ГМО), що переважно вирощується у регіоні, де знаходиться ресторан.

2. *Fast food* - заклад, в якому можна, швидко поїсти за невеликі гроші. Характерні особливості - самообслуговування, специфічний спосіб приготування страв з використанням напівфабрикатів, остаточна обробка або розігрів яких виробляються безпосередньо перед подачею споживачеві.

3. *Street-food* - найкраще рішення для втамування голоду в обідній час. Вуличні заклади ресторанного господарства такі як кіоски, павільйони, автофургони, а також пересувні прилавки і візки. Часто ще заклад монопродукту: хот-доги, чебуреки, сендвічі, бургери, печена картопля, млинці, шаурма, пиріжки, слойки, кури, пончики.
4. *Free flow* - передбачає вільне переміщення гостей по торговому залу з можливістю вибору страв, які одразу готуються, присутня відкрита кухня та самообслуговування. Характерний великий асортимент, демократичні ціни, велика пропускна здатність, стиль подачі - театралізована вистава [9].
5. *Drive Through* - це можливість обслуговування відвідувачів ресторану, яке не змушує їх залишати свої транспортні засоби.
6. *Quick Service Restaurant* - ресторан швидкого обслуговування. Відрізняється обслуговуванням офіціантами за столиками, але основний акцент робиться на те, що відбувається це швидше, ніж в інших ресторанах. У меню представлені ті ж позиції, що і в класичних ресторанах, але в обмеженому асортименті. Ресторани такого рівня працюють на власних напівфабрикатах високого ступеня готовності, за рахунок чого і забезпечують якість і швидкість обслуговування. Такий формат найбільше підходить для проведення ділових зустрічей і обідів, найкращі місця розташування - це діловий центр міста [9].
7. *Catering* - це обслуговування кейтеринговою компанією, що забезпечує замовнику приготування і доставку готової продукції ресторанного господарства в зазначене місце, а також ресторанне обслуговування святкового заходу з наданням різних сервісних послуг
8. *Food Court* - популярний формат для торгових центрів, що включає розташування декількох різних торгових точок в межах одного простору, націлений на клієнтів втомлених після покупок в магазинах. Формат може включати в себе точки fast-food і street-food.
9. *Fine dining* - це ресторани преміум класу, дорогий інтер'єр, створений кращими дизайнерами, професійний персонал, авторська кухня, велике

різноманітне меню, наявність винної карти з асортиментом елітних вин, знаходиться такий ресторан, як правило, у центральній частині міста. На сучасному ринку елітні ресторани існують більше для престижу, ніж для отримання прибутку.

10. *Fast Casual* - цей формат знаходиться десь між фаст-фудом і демократичним рестораном. Надає можливість в одному закладі за порівняно невелику ціну і поїсти і провести час. Наявність у обмеженому меню смачних і різноманітних страв, що поєднуються з швидким обслуговування. З ресторанами цей формат закладу об'єднує наявність багаторазового посуду і стильний інтер'єр.

11. *Casual dining* - формат, який виник на межі fast casual та fine dining. Заклади, які по ціновій політиці є демократичними, а ось дизайн, якість сервісу та рівень подачі страв відносяться до сегменту преміум-класу.

Найпопулярнішими представниками є:

- кондитерська;
- кафе;
- пивна;
- стейк-хаус;
- національний ресторан;
- бар-ресторан, що працює по концепції монопродукту.

До сучасних тенденцій у інноваціях ресторанного бізнесу слід віднести технологію Termomix, технологію вакуумного маринування, технологію низькотемпературної обробки, молекулярну дистиляцію, аромодистиляцію. Присутні нові види устаткування, для виготовлення страв функціонального призначення застосовують інноваційні біологічно активні добавки на основі рослинної і іншої сировини [10].

До технологічних інновацій можна віднести інтерактивне (електронне) меню, екрани-планшети на столах, сенсорні дисплеї, застосування QR-коду, технології LED оповіщення, харчові 3-D принтери, сенсорні виробники їжі,

використання тривимірних проєкцій і відео-меппінга для демонстрації приготування страв, автоматизація та інформатизація процесів на підприємствах, використання web- і телекомунікаційних технологій тощо.

Використання таких інновацій є виправданим не всіма підприємствами ресторанного господарства, а тільки тими, які мають значні фінансові ресурси. Ресторатори з метою підвищення конкурентоспроможності ресторанного закладу винаходять альтернативні шляхи залучення фінансових ресурсів з метою інвестування в інноваційні технології [11; 12, с.110].

1.3. Сучасні тенденції ресторанних послуг в Україні

Аналіз наукової та фахової літератури світчить про активне науково-практичне опрацювання розвитку ресторанних послуг в Україні. В дослідженнях А.Бусигіна, Е. Маслова, І. Комарницького, В. Федорченка, Божук Т.І., Прокопчук Л.А. розглядаються історико-культурний контекст розвитку ресторанних послуг з рекреаційно-туристичним потенціалом регіону та особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національної кухні та кулінарних традицій.

Ресторанна справа пов'язана з гастрономією, що з грецької означає шлунок і вказує на зв'язок між харчуванням та культурою. Тобто ресторанный послуги дуже тісно пов'язані з туризмом, з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу.

1.3.1. Фактори впливу на ресторанный бізнес

На розвиток діяльності підприємств ресторанного бізнесу мають вплив загальні основні економічні фактори маркетингового середовища, серед них: динаміка ВВП, зміна індексу інфляції країни, індекс споживчих цін на послуги ресторанів, рівень доходів населення, інвестиційні потреби при відкритті ресторанного бізнесу, рівень безробіття, введення карантину під час пандемії,

військові дії тощо. Крім того, вартість оренди або купівлі приміщень, придатних для ресторанного бізнесу, досить висока і постійно зростає [2].

На ресторанний бізнес в Україні впливають багато факторів, серед яких політична стабільність, корупція, якість та доступність навчання фахівців ресторанної справи, професіоналізму персоналу та інноваційність рівень. Ефективність ресторанного бізнесу залежить також від валютного курсу, рівня інфляції, інвестицій, податків, зборів, рівня оплати праці та купівельної спроможності населення. Серед ключових проблем ресторанного бізнесу України, можна виділити такі ключові проблеми: недосконалий розвиток інфраструктури, транспортних мереж, перепродаж та використання технологічним шкідливої об'єктів обладнанням, із застарілим споживання для навколишнього середовища сировини, порушення вимог щодо дотримання технології процесів виробництва харчових продуктів, неефективна підготовка спеціалістів у цій галузі, висока вартість послуг [28]. В той же час виділяють фактори мікросередовище: споживачі, постачальники, конкуренти, контактні групи (інвестори, засоби масової інформації, банки то що), державні органи та служби.

Основний вплив на ресторанний ринок має декілька основних середовищ:

політичне середовище, галузь туризму, економічне середовище передбачає дохід споживачів, інфляція, зміна курсу валют, що стосується відносин з імпортерами в першу чергу, екологія, природа і природні катастрофи.

Ризики в цій сфері дуже високі навіть начебто незначне коливання може повністю вибити з колії ресторан. Економіка, криза, санітарія, недобросовісна конкуренція, природні катастрофи, політичні конфлікти, пожежа, інші інциденти та багато іншого. На жаль, до всього бути готовим не можна і необхідно вкрай швидко реагувати на зміни, бути креативним та оперативно приймати рішення.

До комерційних ризиків належать такі ризики як підвищення витрат: вартості матеріалів, комплектуючих, сировини; зростання тарифів та цін на оренду, комунальні, транспортні послуги.

Комерційні ризики можуть бути залежні один від одного виникати окремо, або разом чи бути наслідком інших ризиків. Ігнорування можливості виникнення комерційних ризиків неминуче призведе до їх швидкого виникнення та відповідно до додаткових витрат і втрат.

Конкуренція на ринку ресторанів також велика. У той час як у сегменті ресторанів швидкого харчування конкуренція ще більша: макдональдс, KFC, шаурма, вулична їжа тощо.

Чинники, що впливають на кон'юнктуру періодично, називаються тимчасовими. Це, наприклад, стихійні лиха, екологічні катастрофи, соціальні конфлікти, політичні чвари, надзвичайний стан тощо.

1.3.2. Аналіз ринку ресторанних послуг

Сучасний ресторанний бізнес в Україні відносно молодий, особливо у порівнянні з іншими країнами. За дослідженням Антошкової Н.А., він почав розвиватися тільки з 90-х років, але за 30 років відбулося багато змін під впливом багатьох чинників. Динаміка кількості ресторанних закладів була нестійкою до 2018 року. Новий сплеск припадає на 2018-2021 рр.. [13].

Станом на 01.11.2019 року в Україні було зареєстровано 57712 закладів ресторанного господарства, з них основну кількість становили приватні заклади (98,3%). З початку 2022 року до травня 2024 року (за весь час великої війни) ресторанний ринок скоротився з 36 500 до 32 000 закладів. Як показали результати останнього дослідження компанії Poster, у 2022 році за 3 місяці з початку повномасштабної війни (тобто вже у червні) відкрилося майже 70% закладів.[14]. При цьому у 2023 році різко збільшилась кількість реєстрацій ФОП та ТОВ з ресторанними КВЕДами: зафіксовано відповідних реєстрацій на 70.3% більше ніж у 2022 через 3 місяці після початку війни. А у порівнянні з 2021

роком (невоєнним) кількість таких реєстрацій зросла тільки на 8%. [15] (див. Рис. 1.2.)

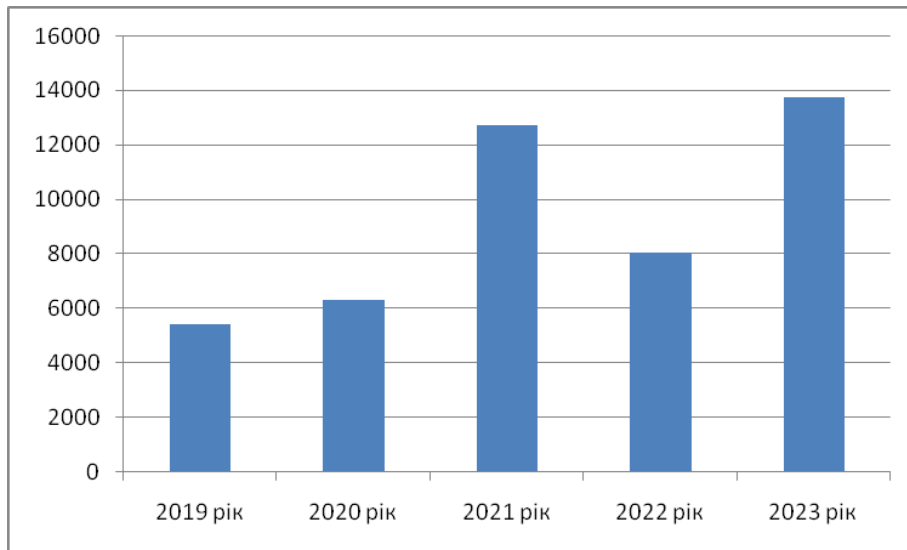


Рис.1.2. Динаміка кількості реєстрацій ФОП та ТОВ з ресторанными КВЕДами за період 2019-2023 роки. (Графік побудований за даними онлайн-журналу *BORG.EXPERT* від 8 листопада 2023 року)

Згідно з даними дослідження: у 2023 році різко збільшилась кількість реєстрацій ФОП та ТОВ з ресторанными кведами.

- у пандемічний 2019 рік було зафіксовано 5 430 реєстрацій;
- у 2020 році – 6 290 реєстрацій;
- у 2021 році – 12 699 реєстрацій;
- у 2022 році – 8 059 реєстрацій;
- у 2023 році – 13 721 реєстрація.

Дослідження ресторанного ринку показують, що у структурі закладів ресторанного бізнесу 52,2% займали ресторани, кафе та бари, майже 21% ринку займали заклади швидкого харчування (фастфуди), 7,3% - паби та нічні клуби, 23,6% - заклади з надання кейтерингових послуг, 3,9% - заклади харчування при готелях і 20,3 - заклади харчування при АЗС.[16]

Лише два сегменти українського ресторанного ринку демонструють зростання під час повномасштабної війни, а саме: кав'ярні та фастфуд. Так, кількість кав'ярень в Україні зросла на 35% у квітні 2024 року у порівнянні із

груднем 2021 року. Кількість закладів фастфуду наразі на 15% більше ніж до повномасштабної війни.

Водночас на 35% зменшилася кількість кальянних, що найбільше серед усіх категорій закладів. Також значно зменшилася кількість кондитерських (-34%) і барів (-32%).

Кількість ресторанів зменшилася на 17%, закладів, які працюють тільки на доставку, на 17%, пабів на 16%, кафе на 13%. Незначне падіння у пекарень – на 9% менше ніж до повномасштабної війни.[16] (див. Рис. 1.3)

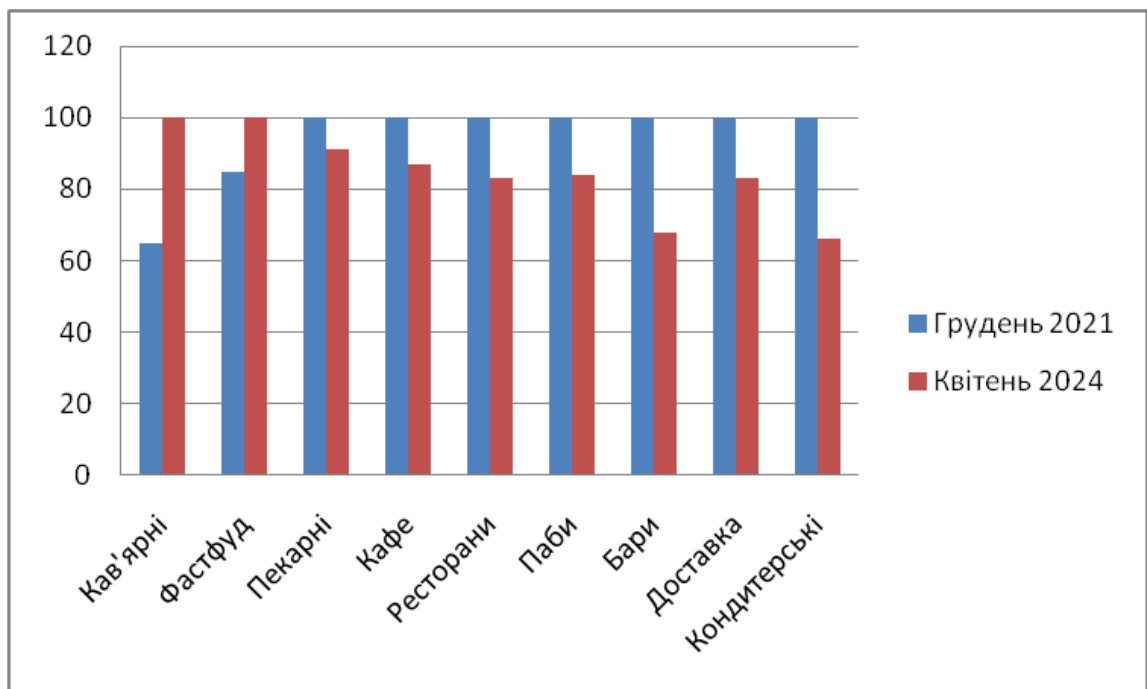


Рис.1.3. Динаміка зміни кількості закладів громадського харчування у квітні 2024 в порівнянні з груднем 2021 роком, у % [16]. (Графік побудований на основі даних онлайн-журналу ДЗЕРКАЛО ТИЖНЯ за 11 травня 2024 року)

Загальні результати (у порівнянні даних за квітень 2024 року та грудень 2021 року) виглядають так:

- кількість кав'ярень в Україні зросла на 35%;
- кількість закладів з фастфудом зросла на 15%;
- кількість пекарень зменшилась на 9%;
- кількість кафе та ресторанів зменшилась на 13% та 17% відповідно;

- кількість пабів та барів зменшилась на 16% та 32% відповідно;
- кількість закладів, що працюють на доставку зменшилась на 17%;
- кількість кондитерських зменшилась на 34%.

За опитування рестораторів зі всієї України, проведене в Telegram-медіа «Реве та стогне ресторатор» у грудні 2023 року, більшість ресторанних закладів відносились до ресторанів - 33.6%, кафе і кав'ярень – 54.% (23.2% та 21.9% відповідно). Найменша доля фастфудів -7.5% та пекарень – 3.4%. (Див. Рис.1.4)

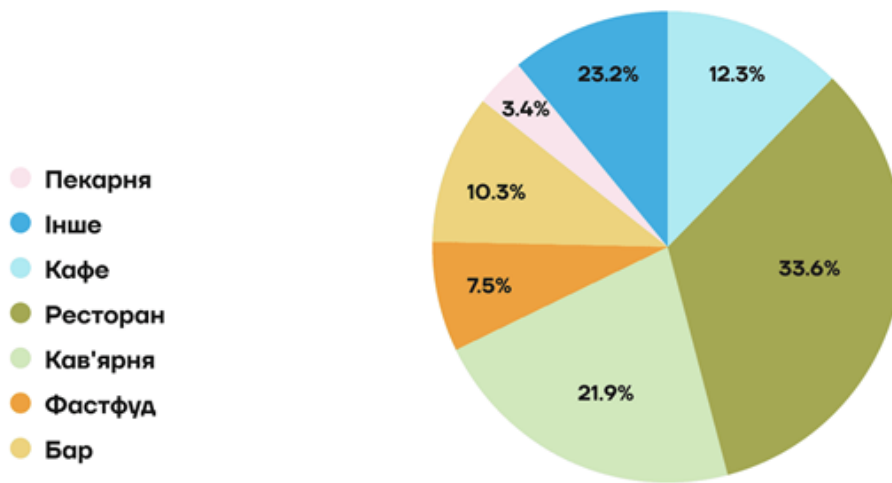


Рис.1.4. Структура закладів ресторанного господарства, %

Аналіз загальної статистики по ресторанному ринку, акумульованої з різних відкритих джерел, показав, що під час війни найкращі результати за кількістю відкритих закладів отримали кав'ярні та фастфуд. Не відстають від популярних форматів та кафе, зокрема міські, піцерії, паби. Серед нових форматів кафе — чайна та книгарня-кав'ярня.[5]

Незважаючи на тяжкі умови воєнного часу заклади громадського харчування не втратили своєї актуальності, навпаки, отримали «друге дихання». Так, у середньому за період з 2 півріччя 2022 по 2 півріччя 2023 року заклади громадського харчування в Україні відвідували на 10% більше. «У середньому по закладам громадського харчування, які увійшли до обстеження, виручка зросла на 30%, а середній чек – на 18%, пише Poster.»

(Дослідження ґрунтується на неперсоналізованих даних продажів 5000 закладів громадського харчування).[17] (Див. Рис. 1.5)

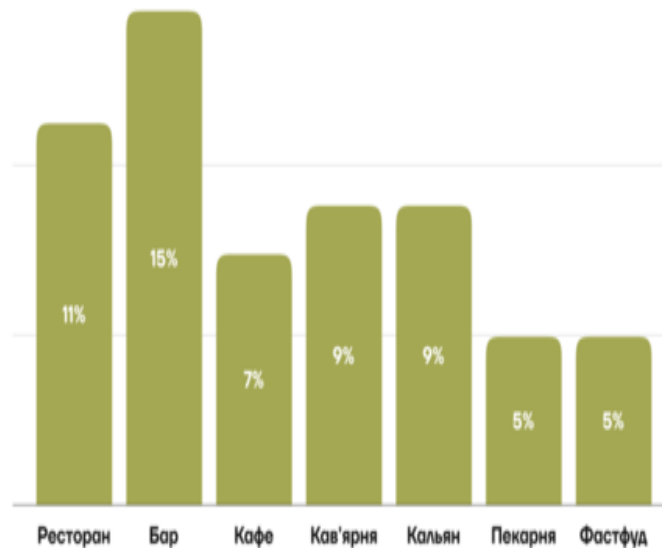


Рис. 1.5 Відвідуваність закладів громадського харчування у 2півріччі 2023 році у порівнянні з 2 півріччям 2022року, у %

Найбільша відвідуваність закладів спостерігається у барах та ресторанах (зростання на 15% та 11% відповідно), далі йдуть кав'ярні та кальяні (+9%), кафе на третьому місці (+7%). Відвідуваність пекарень та фастфуду зросла на 5%. (див.Рис.1.5).

Найбільше падіння за кількістю закладів зафіксовано у кальянних – скорочення на 35%, відносно кількості, яка була до повномасштабної війни. (див.Рис.1.3). Це спричинило зростання відвідування кальянів на 9%. Також не можна зневажати чинники психологічної втоми та необхідності релаксу у складних умовах воєнного часу.

Зростання відвідуваності усіх закладів можна пояснити збільшенням населення за рахунок переміщення у райони України, де не відбуваються воєнні події. А також зменшенням кількості кафе та ресторанів з на 13% та 17% відповідно. Тому виручка ресторанів зросла найбільше серед вказаних закладів – на 37% у другій половині 2023 року. (див. Рис.1.6) Середній чек

закладів теж зріс на 23% (з 508 до 625 гривень), а відвідуваність – на 11%, якщо порівняти з минулим роком. (Див. Рис.1.7)

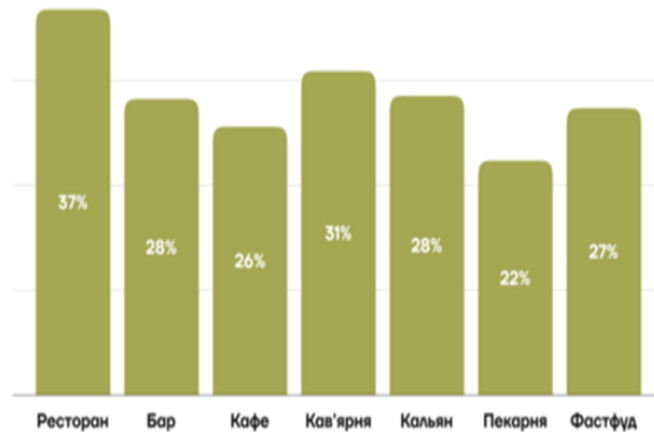


Рис. 1.6. Виручка закладів громадського харчування у 2півріччі 2023 році у порівнянні з 2 півріччям 2022року, у %

Кав'ярні відвідували на 9% більше, ніж у 2022 році. Середній чек по кав'ярні зріс на 20% (з 82 до 98 гривень), а виручка – на 31% у 2023 році. Відвідуваність кафе зросла на 7%, середній чек у ньому – на 17% (зі 187 до 219 гривень), виручка – на 26%.

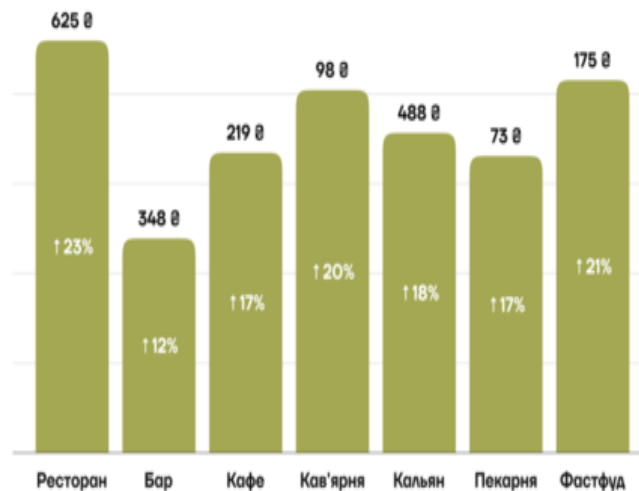


Рис. 1.7. Середній чек закладів громадського харчування у 2півріччі 2023 році у порівнянні з 2 півріччям 2022року, у %

Крім того, 25% опитаних повідомили, що рентабельність бізнесу зросла. Проте 38% рестораторів говорять про зниження рентабельності, і майже стільки про її незмінність, якщо порівнювати з 2022 роком.

Більш ніж половина опитаних мала середню рентабельність бізнесу у 10-20%, а 13% взагалі не отримували прибуток у 2023 році (див. Рис.1.8).

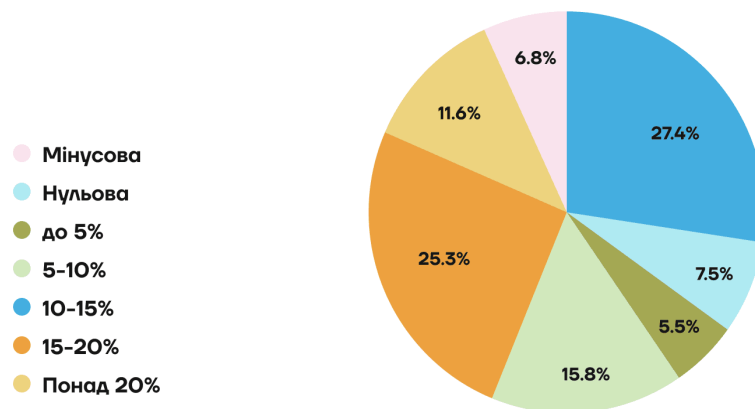


Рис.1.8 Структура закладів ресторанного господарства за середньою рентабельністю, %

Майже половина опитаних рестораторів відзначила, що працює з 30-35% фудкостом. З високим фудкостом від 35 до 45 % працює майже 40% рестораторів (34.2%) (Рис.1.9).

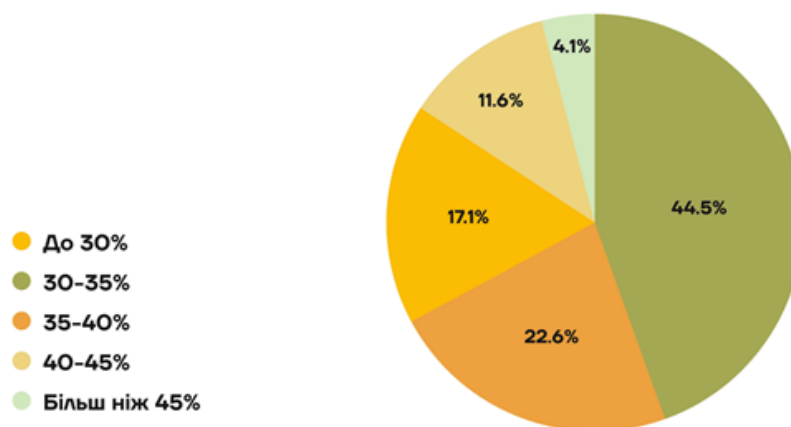


Рис.1.9 Кількість закладів за середнім фудкостом, %

1.3.3 Основні тренди у ресторанному бізнесі.

Основні тренди у ресторанному бізнесі 2023 року, які проявились, а деякі й закріпилися, визначила директор аналітичного центру «Ресторани України» Ольга Насонова. За її аналізом, кава та шаурма не втратили своєї актуальності у 2023 році, як і у 2022-му. Розвиваються такі гравці як McDonald's, мережа ресторанів української кухні «Пузата хата», а також мережі суші-барів та піцерій.

Крім того, ресторани української кухні все більше мають попит не лише серед туристів, а й місцевих жителів.[18]

Українська національна кухня перебуває у процесі трансформації, адже суспільство поступово відмовляється від нав'язаних радянських стереотипів щодо їжі. В Україні все більше з'являється ресторанів національної кухні, де відвідувачі можуть скуштувати та познайомитися з автентичною українською кухнею.

Українська кухня — це не просто страви із набору продуктів, а вона має свою історію, культуру та традиції. Українські ресторатори, які пропагують автентичну кухню, дедалі більше додають у меню українські страви, відкривають ресторани із національною кухнею, зокрема за кордоном. Наприклад, тільки у Лондоні на початку 2024 року нараховується більше 10 українських ресторанів: Mriya Neo Bistro, Ukrainian Restaurant Albina, Prosperity Ukrainian Cafe & Restaurant, Pampushka та інші.[19] Це говорить про зростаючий інтерес до нашої культури, до нашої країни через гастрономічну складову.

За даними Poster, у 2023 році в Україні поширилася **популярність української кухні** і відкрилася такі заклади із національною кухнею:

- ресторан сучасної української та авторської кухні «Gastro Укриття»;
- ресторан із кухнею сучасної України «Любов та люди»;
- кафе сучасної української кухні «За Шафою»;
- українська сучасна ресторація «Чакрі»;

- швидко «Полтава» та інші.

Також стабільно популярними залишаються *ресторани грузинської кухні*, в тренді залишається *азіатська кухня* (суші) та набирає популярності *кримсько-татарська*.

Україна не відстає від світових тенденцій ресторанного бізнесу - все більше закладів відкривається за **франшизами**. Підприємці-початківці не хочуть ризикувати, тому запуск бізнесу за успішною та стабільною моделлю виглядає набагато привабливіше.

Інтерес до франшиз зростає серед українців, але франчайзинговий ринок в Україні поки що залишається не заповненим порівняно з іншими країнами. Проте варто очікувати на подальшу популяризацію франчайзингу, адже в умовах економічної невизначеності, яка є сьогодні, люди все менше хочуть ризикувати грошима, вкладаючи в ідею та розвиваючи її з нуля.

За даними InVenture, у галузі громадського харчування вигідними франшизами в Україні є:

- Вартістю понад \$50 000
 - Pizza Celentano Ristorante;
 - Domino's;
 - Львівська майстерня шоколаду;
 - Ресторани Діми Борисова;
 - KFC;
 - Mafia.
- Вартістю \$20 000 - \$50 000:
 - Галя Балувана;
 - СУШИ WOK;
 - Lviv Croissants.
- Вартістю до \$20 000:
 - Арома Kava;
 - Бінокль.[5]

Статистика платформи Glovo в Україні за 2018–2023 роки відображає, як в українців формувалася звичка користуватись **послугами швидкої доставки**: середня кількість замовлень на 1 користувача на рік зросла з 2,6 у 2018 році до

10,3 замовлення за неповний 2023 рік. Загальна кількість замовлень у 2023 році зросла на 50%, що свідчить про те, що швидка доставка стає частиною повсякденного життя [20]. Поведінка споживачів змінює ринок, тому культура доставки їжі, онлайн-замовлень та доставка алкоголю розвивається неймовірно швидкими темпами. Зауважимо, що кількість закладів, що працюють на доставку зменшилась на 17%, що є теж чинником збільшення замовлень. (див. Рис.1.3).

Більше пекарень та кондитерських. Свіжа випічка має попит цілий рік, а розміщувати такі заклади можна як у спальних районах, так і на центральних вулицях з великим трафіком.

Україна йде шляхом застосування локальних продуктів у ресторанному бізнесі і виробляє все більше **крафтових продуктів і напоїв**. Це в першу чергу відноситься до південних регіонів України - Одеської, Миколаївської, Херсонської областей. Це дає можливість розвиватися місцевим фермерам та економіці країни. Українська крафтова продукція надалі може конкурувати на міжнародних ринках, що також буде великим стимулом для розвитку крафтових виробників та економіки України.

Падіння національної валюти призвело до внутрішньої реорганізації ресторанів та активної зміни меню. Але саме це і стало причиною переходу на локальні продукти, причому не тільки економ, а й преміум-сегменту.

Локальні продукти — чудова альтернатива імпортованим аналогам. Якщо раніше ресторатори рідко дивилися у бік місцевих фермерів, то зараз настав їхній час. З урахуванням захмарних цін, раніше завищені ціни локальних виробників зараз виглядають, як дуже вигідне співробітництво.[5]

Оцінюючи український ринок послуг харчування можна зробити такі висновки: споживачеві пропонується широкий вибір концепцій, розрахованих на різні рівні доходу та соціальні запити, ринок перебуває на стадії розвитку і ще далекий від насичення, розвиток ринку у великих містах відбувається

досить неоднорідно. Подальший розвиток ринку буде спрямований у бік вужчого позиціонування та створення сильних мережевих брендів.

1.4. Кон'юнктура ринку ресторанних послуг Одеського регіону та м.Одеса

За даними Ресторанного консалтингу[21], м. Одеса завжди входила до числа міст – лідерів із розвитку ресторанного бізнесу, який є актуальним для трансформацій регіональної економіки. Згідно з опрацьованими нами даними, вищезначена тенденція зберігалась і за періоду коронакризи (друге місце після Києва), і за період війни(друге місце після Івано-Франківська). На кінець 2020 році майже половину (44%) усіх українських закладів громадського харчування сконцентровано у двох областях України — Київській (28,7%) та Одеській (15,3%). Але за показником насиченості (кількості) діючих установ громадського харчування на одну тисячу жителів по областях України (за винятком Донецької та Луганської областей), станом на кінець 2020 року Одеська область перевищила навіть Київської області (0.68 проти 0.64). [22] На сьогоднішній день ця тенденція зберігається і збільшується. Збільшення жителів, переселенців з областей , де відбуваються воєнні дії, викликає необхідність відкриття закладів ресторанного типу і стимулює розвиток галузі в Одеському регіоні.

До списку топ-ресторанів фахівцями неодноразово вибиралися ресторани Одеси: Bernardazzi (італійська і українська кухні), Dizyngoff (авторська кухня), Fratelli (італійська кухня, акцент на використанні екопродуктів), Kotelok (європейська та бельгійська кухні, крафтове пиво), Monica Pinza (італійська кухня в авторському виконанні), «Дача» (локальна кухня – класична одеська кухня), «Тавернетта» (італійська та авторська кухні)[22]. Для провідних ресторанних закладів досліджуваного регіону притаманна загалом популярність страв здорової кухні, що формується

рецептурними пропозиціями італійської та європейської, зокрема і локальної одеської, кухні.

Ресторатори Одеси завжди дивують - Azuma (концепція: азійська кухня з елементами молекулярної в авторському виконанні), «Фарширована риба» (локальна кухня, одеська), «Гайа» (авторська кухня – вегетаріанська), The Fitz (коктейль-бар), Mama (локальна та близькосхідна кухні), Frebule (авторська кухня) та ін. [23].

Однією із тенденцій розвитку ресторанного бізнесу Одеського регіону є організація підприємств харчування на базі типів кухні різних країн. Найбільшою популярністю користуються східні кухні - японська, китайська, турецька, а також італійська і французька.[24] .

Як і всяка кухня з багатим історичним минулим, одеська кухня є в значній мірі регіональною, інтегруючи кулінарні традиції інших народів. Так, наприклад, в одеській кухні помітно відчувається вплив польської кухні, турецької, угорської, болгарської, молдавської, єврейської, вірменської та інших народів, які проживають на території Одещини.

Східні кухні стали набувати формату фаст-фуду.

Найбільш перспективною тенденцією є прихильність не до певної кухні, а до конкретного продукту м'яса, риби і т.п. - монопродукту. Наприклад, в Одесі є ресторан «Стейк Хаус. М'ясо та вино», кафе «Кава та суші». Тип кухні в таких закладах – змішаний, особлива увага приділяється способу приготування.

У стравах наголошується на натуральності продукту, зменшується додаткова обробка інгредієнтів. Перспективними підприємствами харчування можуть стати заклади, які б обслуговували спальні райони, так звані «ресторани однієї вулиці». Кейтеринг та доставка страв до офісу практично знаходиться на стадії зародження та має простір для розвитку. Яскравим прикладом цього напряму є кейтерингова компанія Confetti events & Catering, що спеціалізується на обслуговуванні виїзних банкетів та офісного обслуговування (зараз тимчасово не працює).

Набувають популярності винні запити жителів та туристів Одещини, що є традиційним центром українського виноробства (заводи-виробники ТОВ ПТК «Шабо», ЗАТ «Ізмаїльський винзавод», ЗАТ «Одеський завод шампанських вин», Таїровський виноробний завод «Нива», Татарбунарський винзавод та ін).[13]

Також затребуваними на сьогоднішній день в Одесі є підприємства Quick&Casual, виробничі потужності яких становлять лише 20-25% від граничного рівня через відсутність приміщень, що відповідають усім вимогам, розрахованим на велику кількість посадкових місць.

За офіційними даними статистики опублікованої на офіційному сайті статистики України населення Одеси на 1 лютого 2022 року склало 1 010 537.[24] Враховуючи досвід попередніх років, коли чисельність проживаючих у літній сезон досягала більше 1500000 осіб, та враховуючи форс мажорні обставини, пов'язані з війною, ми можемо припустити, що кількість проживаючих у місті Одеса набагато збільшилась і досягає літніх. Дані за останні роки відсутні із причин воєнного стану.

За результатом проведеного дослідження найчастіше ресторани та кафе відвідує населення віком від 15-45 років із рівнем доходу середній та вище. Це є базовою групою споживачів, але даний сегмент можна розширювати вводячи нові маркетингові стратегії та заходи, а також розширюючи коло послуг які надають заклади. Так наприклад проведення різних заходів, участь у фестивалях та ярмарках тощо. Таким чином, ресторан середнього цінового сегмента може охопити всю групу споживачів з середнім рівнем прибутку.

Можна відокремити такі групи споживачів середнього рівня прибутку які відвідують ресторан:

- Сім'ї (з дітьми та дорослими, ця група охоплює всі вікові категорії)
- Підлітки у групах із друзями віком від 15 до 20 років
- Пари на побаченнях, найчастіше ця група відвідують заклади після 6 вечора та віком 18-45 років.

- Офісні співробітники зазвичай це обідня перерва чи свята (18-50 років).

Таким чином, можна визначити, що в середньому вік платоспроможної групи споживачів становить від 17 до 50 років.[29]

Приймаючи до уваги соціально-культурні традиції, найчастіше є чоловіки.

Варто відзначити, що спираючись на ці групи і основні факти, що їх характеризують, можна проводити маркетингові заходи для стимуляції продажів. Це, безумовно, може позитивно позначитися на діяльності ресторану, а також стимулювати споживачів використовувати «сарафанне радіо» і публікувати посилання на ваш заклад у соціальних мережах.

Поділ потенційних споживачів за рівнем доходу. Зазвичай, ресторани та кафе середнього цінового сегмента відвідують люди із середнім рівнем доходу при тому, що з кожним роком тенденція до споживання їжі, приготовленої поза домом, зростає особливо серед молоді віком від 15 до 25 років.

За даними сайту Work.UA [25] середній рівень заробітної плати в Одесі становить 20000 грн. Також при цьому рівні доходу люди відвідують ресторани не менше 2-3 разів на місяць.

Середній чек у ресторанах Одеси становить 680 грн. та саме на цю суму спирається споживач перед відвідуванням ресторану [26].

Як правило, чим вищий дохід тим частіше споживач відвідує ресторани. За неофіційними даними статистики, близько 60% працездатного населення Одеси має середній рівень доходу.

Усього на 1 листопада 2022 року населення Одеси складають чоловіка 44.7% та населення жінок 55.3% при цьому у віці від 18-45 у рівних пропорціях чоловіча стать = жіноча стать (в загальній сумі працездатного населення цього віку 40%) При цьому зайнятого населення складає всього 60% [3].

Тобто, з 1 500 000 осіб що складає населення Одеси 900 тис.осіб (60%) з

них працевлаштовані і 540 тис. осіб (60%) мають середній рівень доходу. А з них група віком від 18 до 50 років (40%) становить 216 тис. осіб. Тобто середня кількість потенційних постійних споживачів становить близько 216 тис. осіб.

За офіційними даними за 2021 рік загальний обсяг туристів в Одеській області становив 3 млн. осіб, з яких лише 30% постійно харчувалися в закладах громадського харчування, (900 тис. осіб). Таким чином, в літній сезон загальний максимальний обсяг потенційних споживачів ресторанів та кафе може досягти близько 1 116 000 осіб [29]. На сьогодні, на жаль, категорію населення «туристи» замінила категорія «переселенці». До того ж, враховуючи кліматичні умови, привабливу природу та щирю гостинність, туристична складова не втратила свого значення і сьогодні.

Як правило, постійне населення Одеси із середнім рівнем доходу відвідують ресторани 3 рази на місяць. А тимчасово переміщені особи близько 1 разу на день.

При цьому, варто прийняти до уваги і той факт, що ще у 2024 році разом із зростанням кількості закладів ціни в них зросли на 30-35% за рахунок зростання витрат. Але навіть зважаючи на інфляцію в 5%, у 2023 році реальні доходи українців (з урахуванням інфляції) зросли на 12-18% (за оцінками сайту Work.ua)[27], що набагато нижче за показник зростання цін у закладах харчування поза домом за даний період. Цей фактор також знижує можливість споживача відвідувати ресторани та заклади громадського харчування.

Ємність ринку. Маючи всі дані, ми можемо порахувати ємність ринку.

Ємність ринку = (Розмір цільової аудиторії * норма споживання (відвідувань реторанів)) * середній об'єм 1 од. товару (Середній чек)

Тобто середня кількість потенційних постійних споживачів становить близько 216 тис. осіб. (12 міс на рік), а в літній/туристичний сезон загальний максимальний обсяг потенційних споживачів ресторанів і кафе у вигляді туристів складає близько 900 тис. осіб (протягом 3 міс на рік) загалом на

місяць припадає 300 тис. осіб.

1. Отже, максимальний розмір цільової аудиторії складе:

$$216\ 000 + 900\ 000 = 1\ 116\ \text{тис. осіб}$$

2. Середня норма споживання на рік постійним населенням (кількість відвідувань постійним населенням) протягом 1 року

$$(216\ \text{тис} * 3)\ \text{міс} * 12 = 7\ 776\ 000\ \text{осіб}$$

3. Загальна кількість туристів які харчуються в ресторанах в туристичний сезон літа 900 тис осіб тобто в середньому на 1 місяць літа доводиться 300 тис. осіб:

$$(300\ \text{тис} * 30(\text{кількість днів}) * 3 = 27\ 000\ 000\ \text{осіб}$$

4. Кількість відвідувань ресторанів або споживання їх послуг на протязі року (Максимальна норма споживання на рік усією групою споживачів):

$$7\ 776\ 000 + 27\ 000\ 000 = 34\ 776\ 000$$

5. Середня кількість споживання на 1 клієнта на протязі ріка доводиться:

$$34\ 776\ 000 / 1\ 116\ 000 = 31,16\ \text{відвідування на рік}$$

6. Максимально ємність ринку на рік:

$$(1\ 116\ \text{тис.осіб} * 31,16) * 680 = 23\ 646\ 700\ \text{тис. грн (23646.7 млн.грн)}$$

Висновок: максимальна ємність ринку закладів громадського харчування у місті Одеса складає близько 24 млрд. грн на рік.

Ємність попиту

Максимальна ємність ресторанного ринку у місті Одеса при умовах, що на рік кількість відвідувань закладу складає 34 776 000 з середнім чеком 680 грн. (з урахуванням інфляції) складає близько 23 647 млн. грн на рік .

У 2024 році ресторатори зазначають, що у зв'язку з непропорційним зростанням цін у закладах харчування на 30% і прибутку споживачів приріст якого складає у середньому 15% дохідність успішного закладу нижча, ніж кілька років тому на 20-30%. Це вказує на те, що попит у закладах громадського харчування еластичний, тобто кількість споживання має залежність від вартості послуг та продукту в залежності - чим вище ціна, тим

нижчий попит.

Платоспроможний попит і пропозиція

При умові, що середній чек складає 680 гривень при кількості 3 відвідування (споживання послуг закладу) за місяць, тобто 2040 грн на місяць, а середня заробітня плата споживача 20000 грн. на місяць, попит буде утримуватись на цьому рівні доки відвідування закладів харчування поза домом буде займати 10-15% від середньої зарплати споживача:

$$(2040/20000)*100= 10.2\%$$

Як висновок, попит у сфері ресторанного бізнесу досить еластичний, що передбачає сильну реакцію на зміну прибутків споживачів та цін у закладі харчування. У той же час на ринку ресторанів і кафе в Одесі попит досить великий при цьому і обсяги пропозиції не поступаються і, як наслідок, вони обидва знаходяться на приблизно одному рівні. У сфері ресторанного бізнесу обсяг пропозиції не набагато підвищує попит. Сучасний стан не сприяє розвитку ресторанного бізнесу. Нові кафе і ресторани з'являються за нормальних умов практично щотижня, незважаючи на те що ринок великий він не безмежний і щоб залучити клієнтів ресторанам доводиться докладати величезних зусиль. Спираючись на дані показників насиченості (кількості) діючих установ громадського харчування на одну тисячу жителів по областях України[22], на кінець 2020 року в Одеській області на 100 000 жителів приходилось 68 закладів харчування. Враховуючи спад кількості ресторанів по Одеській області на 10%, кількість ресторанів на 100 тис. жителів стала близько 60. А враховуючи приріст населення до 1500 тис. осіб, можна встановити приблизну кількість закладів ресторанного типу: $0.6 * 1500 = 900$ закладів. Приблизно середній показник постійного обсягу ресторанів на Одеському ринку становив раніше 1000 закладів громадського харчування.

Показники купівельного попиту на товари та послуги

Першим за все варто врахувати рівень інфляції в країні. Так, за рахунок

кризової ситуації та введення воєнного стану на території України в 2022 рік рівень інфляції зріс до 26,6%, але в 2023 р. рівень інфляції склав 5% , хоча планувався 21–22%. [27] У деякий час ріст цін на споживчі товари зростав на 100% від вартості в 2021р. при цьому середній ріст заробітної плати за офіційними даними має зрости з рівня 14 840 грн до 20000 грн. у 2024 р. тобто на 5160 грн, але за рахунок інфляції фактичне зростання зарплати складає 12-18%. Таким чином, споживча здатність громадян країни при кризових обставин набагато нижча за рівень при стабільному економічному положенні.

Але за рахунок недостатності достовірної та стабільної статистичної інформації за 2022 та 2023 р. очікуванні данні будуть далекі від фактичного результату, тому до уваги приймаються показники 2021 р. де рівень інфляції складав 11%, який відносять до помірною рівня інфляції, при якій споживча здатність залишається на середньому рівні, який був вказаний в розрахунках вище.

Отже, регіональною відмінністю міста Одеса є розташування міста на березі Чорного моря що робить його привабливим як жителів України, так і туристів, завдяки, чому заклади ресторанного бізнесу мають велику кількість можливостей для розвитку. З погляду стандартного розвитку ресторану, піком успіху може бути захоплення значної частки ринку в місті та вихід на національну, а в подальший час і на міжнародну арену у сфері ресторанного бізнесу.

РОЗДІЛ 2

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЄКТУ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «UKRAINIAN LOCAL FOOD FESTIVAL» ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ І СУТЬ РОЗРАХУНКІВ

2.1. Загальна концепція ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

Ресторанний комплекс «Ukrainian Local Food Festival» - це гастромайданчик для знайомства туристів та місцевих мешканців із кухнею м. Одеси та Одеського регіону, із традиційними стравами, які приготовані із локальних продуктів, із напоями, що вироблені в нашій області. Це значно приверне увагу туристів до нашого регіону й дасть можливість запровадити гастротуризм. Ресторанний комплекс «Ukrainian Local Food Festival» - це простір, в якому гості мають змогу смачно поїсти, а й ще гарно відпочити, культурно збагатитися, доторкнувшись до культурної спадщини Одещини. Це фестиваль місцевої кухні, із розвагами, смачною їжею та приємним відпочинком!

Щоб нашим гостям було комфортно: на території комплексу буде розміщений фуд-корт, дитячий майданчик з ігровою зоною, місця відпочинку, територія буде максимально захищеною та безпечною для відвідувачів з дітьми. Організація відпочинку буде включати розважальні заходи: творчі майстер-класи з приготування локальних страв, дегустації місцевих страв та продуктів, заходи для дітей, дискотеки, тощо. Бенкетні зали ресторанних закладів відкриті для організації різних бенкетів – весілля, випускних вечорів, ювілеїв та інших.

Економічна ефективність та конкурентоспроможність нового ресторанного комплексу, що проектується напряму залежить від вдалого вибору місця розташування. Ресторанний комплекс «Ukrainian Local Food Festival», який проектується буде розмішений у Хаджибейському р-ні м.

Одеси на Овідіопольській дорозі, на ділянці яка знаходиться на території поля Одеського селекційно-генетичного інституту, яку зараз викуплено й переведено у статус для громадського будівництва. Ділянка під забудову для ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» знаходиться на перетині Овідіопольської дороги та вул. Центральний аеропорт. Це вдале місце розташування цього ресторанного комплексу з точки зору відвідуваності гостями м. Одеси. Адже поруч знаходиться Міжнародний аеропорт «Одеса», тому є можливість організувати гастрономічні тури з зручним трансфером прямо із аеропорту. Враховуючи специфічність контингенту відвідувачів, обслуговування буде максимально оперативним, аби не затримувати людей, які прямують в аеропорт.

Для одеситів також буде зручно відвідувати цей комплекс, адже тут вдалий транспортний розв'язок. Крім того, це район міста Одеси, який густозаселений й ще буде розбудуватися новими житловими комплексами. Тому, будівництво нового ресторанного комплексу покращить соціальну інфраструктуру для мешканців с.м.т. Авангард та житлових комплексів, таких як: «Сьоме небо», «Артвіль», «Кекс», «RealPark», розташованих поруч.

Овідіопольська дорога, на якій буде розташований новий ресторанний комплекс, є шляхопроводом у курортні райони Одещини – м. Б. Дністровський, Чорноморськ, с.м.т. Затоку, с.м.т. Грибівку, с.м.т. Санжейку, а також це дорога до Аквапарку та Екопарку. По цій дорозі улітку проїжджають тисячі місцевих мешканців та гостей міста, мандруючи на морські курорти та парки відпочинку, або на всесвітньовідомий ринок «7 кілометр».

Отже, ми вважаємо, що місце для розташування ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» обрано вдало, комплекс вплине позитивно на розвиток туристичного потенціалу Одеського регіону.

До переваг проекту ресторанного комплексу можна віднести великий вибір ресторанних закладів, що дозволяє орієнтуватися гостям комплексу за

своїми інтересами і фінансовими можливостями та обрати для себе найоптимальніший заклад ресторанного господарства.

Ми пропонуємо широкий вибір можливостей ресторанного дозвілля, а далі вже справа за споживачем.

Якщо вас цікавить страви з місцевої риби й чорноморських морепродуктів – ласкаво просимо до Seafood-ресторану, тут ви можете скуштувати страви із місцевої кефалі, катрану, спробувати закуски із мідій, рачків – це такі чорноморські креветки, поласувати биточками із тюльки, та іншими традиційними стравами.

Хочете поласувати вишуканим тортом або тістечком? Вас чекає кондитерська – справжній рай для ласунів.

Наш комплекс прагне бути в світі нових тенденцій, тому серед представлених закладів присутній healthy food ресторан із розширенням асортиментом страв здорового харчування.

Вегетаріанство сьогодні набуває все більшої популярності та поширення. Навіть, якщо ви не прихильник такого харчування, але бажаєте спробувати щось нове, це може бути гарним, корисним та смачним варіантом для такого досвіду – заходьте до вегетаріанського кафе.

В нашому гастрономічному осередку буде і цікаво дітям! Ласкаво запрошуємо родини з дітьми! Ми для дітей відкрили у нашому комплексі дитяче кафе з дитячим меню та майданчиком.

Не забули ми звичайно і про гостей нашого рідного міста, які бажають відчувати неповторний смак й колорит одеської кухні. Запрошуємо до ресторану одеської кухні. Одеська кухня – це про самобутність, кольоровість, щедрість і звісно про ситість.

А як смакують страви бесарабської кухні! Нашим гостям ми радимо завітати до етнічної таверни та доторкнутися до неповторних гастрономічних традицій із стравами з незрівняним пряним смаком і ароматом!

Звісно, концепція передбачає, що молодь буде значною часткою серед відвідувачів, тому в нашому комплексі знайшлося місце для кафе-молодіжного. Тут молодь буде куштувати модні та популярні серед молоді страви й напої, буде вільно себе почувати у сучасному інтер'єрі з легкою атмосферою, а також різноманітним заходів дозвілля!

Головним трендом в нашій країні є популяризація національної кухні: українських страв з українських продуктів. В кафе української кухні можна скоштувати дійсно цікаві, автентичні страви з різних областей нашої країни.

І звісно, гостей зацікавить ресторан-бар кавказької кухні. Без цієї кухні представити кулінарні особливості Одещини вже неможливо. Кавказька кухня стала частиною місцевої кухні. В нашому ресторані-барі ви знайдете широкий асортимент кавказьких страв з м'яса, птиці і риби, що так гарно смакують улітку! Насолодитесь кавказьким вином.

Обов'язково завітайте до Кулішної! Кулішна – один з різновидів закусочних, тобто демократичний заклад фаст-фуду, який пропонує широкий вибір різних видів кулешів. Козаки щодня варили куліш під час військових походів. Тут ви скуштуєте куліш – одну із старовинних страв козацької кухні.

Виходячи з нашої подорожі, можна зробити висновок, що ресторанний комплекс «Ukrainian Local Food Festival» багатий на кулінарні примхи абсолютно для кожного. На цьому і базується головна ідея створення цього закладу. Щоб всі гастрономічні бажання були зібрані в одному місті і відвідувачі могли приходити наступного разу в зовсім нове місце з новими враженнями та смаками.

2.2. Суть розрахунків інвестиційних витрат проєкту

В дипломній роботі розраховується економічна привабливість ресторанного комплексу «UKRAINIAN LOCAL FOOD FESTIVAL» Одеського регіону. Ресторанний комплекс розташований на Овидіопольській дорозі міста Одеса та складається з 11 ресторанів: seafood-ресторан, кафе-кондитерська, healthy

food ресторан, вегетаріанське кафе, дитяче кафе, ресторан одеської кухні, таверна бесарабської кухні, кафе-молодіжне, кафе української кухні, ресторан-бар кавказької кухні, закусошна «Кулішна». Більш детальна інформація щодо ідеології закладів буде викладена у розділах, які містять базові розрахунки по проектах.

В даному розділі дипломної роботи будуть вказані економічні показники, які були розраховані в дипломних проектах для кожного закладу ресторану у ресторанному комплексі та методи їх розрахунків. Варто зауважити, що послідовність розрахунків у інших розділах не змінюється.

Перша частина кожного з пунктів розділу містить коротку характеристику проєктованого ресторанного комплексу.

Друга частина містить техніко-економічні показники проєкту створення нового закладу, розрахунок інвестиційних витрат проєкту, планування розміру доходів та витрат, тобто розрахунок інвестиційних витрат проєкту.

Розрахунки в кожному розділі викладені в такому порядку :

2.2.1. Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівництва розраховуємо за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}} \quad (2.1)$$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ,

$Ц_{\text{буд}}$ – питома вартість будівлі, $\text{грн}/\text{м}^2$.

Питому вартість 1 м^2 будівельних робіт визначена за ринковими цінами поточного періоду, які склалися в регіоні розміщення нового підприємства. У вартість будівництва включається як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

2.2.2. Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначена відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначаємо за прайс-листами виробників обладнання. Кошторисну вартість розраховуємо з урахуванням витрат на доставку і проведення налагоджувальних робіт, які складають 10% від вартості обладнання.

2.2.3. Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Для забезпечення ефективної роботи підприємства воно крім виробничого обладнання має бути забезпечене іншими видами основних виробничих фондів, а саме: транспортними засобами; інструментами, приладами, інвентарем (меблі); іншими основними засоби. Витрати на їх придбання розраховуємо умовно як відсоток від загальної вартості виробничого обладнання.

2.2.4. Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи запланованого стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи.

2.2.5. Розрахунок інших інвестиційних витрат

2.2.6. Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наводиться в таблиці.

2.2.7. Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Реалізацією товарів (товарообігом) визначають будь-які операції, що здійснюються згідно з договором купівлі продажу, міни, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів.

Товарообіг закладу ресторанного господарства складається з двох основних компонент: реалізація продукції власного виробництва; реалізація закупних товарів. До продукції власного виробництва відносять харчові продукти та напівфабрикати, які виготовлені закладом ресторанного господарства чи зазнали будь-яку обробку на ньому. Продукція власного виробництва – це страви, гарячі та холодні напої, кулінарні, кондитерські, мучні вироби, напівфабрикати тощо. До закупних товарів відносять товари, що куплені закладом ресторанного господарства для подальшого перепродажу споживачам без кулінарної обробки у закладі.

Закупівельні товари – це хліб та хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, пиво, морозиво, фрукти, овочі, кондитерські вироби та ін.

Джерелами інформації для обґрунтування доходів закладу ресторанного господарства виступають наступні дослідження та розрахунки, що були проведені у попередніх розділах:

1. Виробнича програма закладу, розроблена у технологічно-інженерному розділі проекту.

2. Обсяги та структура поточного та прогнозного попиту на продукцію, його інтенсивність та сезонність, визначені при проведенні маркетингових досліджень у процесі ініціалізації проекту.

3. Рівень цінової конкуренції на ринку, цінова політика закладу, тип та клас закладу, що визначався та обґрунтовувався у процесі маркетингових досліджень на етапі ініціалізації проекту.

Результатом маркетингових досліджень є визначення рівня торговельної націнки закладу, яку можливо встановити у відповідності до типу, класу закладу, рівня конкуренції, попиту на продукцію.

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складена таблиця

2.2.8. Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік

2.2.9. Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами

Під операційними витратами розуміються виражені в грошовій формі витрати трудових, матеріальних, нематеріальних, фінансових ресурсів на здійснення операційної діяльності.

Групування за економічними елементами необхідне для розроблення кошторису витрат на виробництво.

Елемент витрат - це сукупність економічно однорідних видів витрат. Відображення витрат за економічними елементами допомагає відповісти на запитання, що саме витрачено. Витрати операційної діяльності групують за такими елементами:

- матеріальні витрати;
- витрати на оплату праці;
- відрахування на соціальні заходи;
- амортизація;
- інші операційні витрати.

У процесі виконання дипломного проекту проведемо розрахунки:

- планові операційні витрати за економічними елементами;
- річну суму поточних витрат закладу ресторанного господарства.

Перелік витрат наводиться в таблиці.

2.2.10. Розрахунок матеріальних витрат

Розрахунок витрат за цим елементом складається з таких етапів:

1. Розрахунок вартості сировини та закупних товарів: визначається шляхом множення суми середньоденних витрат сировини та закупних товарів на кількість днів роботи підприємства за рік.

2. Розрахунок інших матеріальних витрат: з метою спрощення розрахунків можна розрахувати на рівні 15 % від товарообігу підприємства.

3. Загальна сума витрат за елементом «Матеріальні витрати» дорівнює сумі вартості сировини та закупних товарів і інших матеріальних витрат.

2.2.11. Розрахунок витрат на оплату праці

Витрати за цим елементом представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці. Для розрахунку цієї статті використаємо дані щодо штату працівників підприємства та рівня заробітних плат робітників.

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня 2024 року для розрахунку кваліфікаційної роботи (з 1 січня – 7100 гривень, з 1 квітня – 8000 гривень) [32].

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 15 % від валового товарообігу підприємства за рік.

2.2.12. Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

2.2.13. Розрахунок амортизації

Для розрахунку цієї статті витрат, необхідно спочатку визначити вартість кожної групи основних засобів. Амортизації підлягає вартість нових основних засобів які були створенні або придбані в процесі реалізації проекту створення нового закладу ресторанного господарства.

2.2.14. Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаються у обсязі 15% від валового товарообігу.

2.2.15. Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат.

2.2.16. Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства

Прибуток – це основна мета створення та діяльності закладу ресторанного господарства. Прибуток підприємства є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Для закладу ресторанного господарства джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому у подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Планові показники доходу (товарообігу) від реалізації продукції та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності, фінансових витрат визначалися у попередніх розрахунках.

Податок на додану вартість розраховується як 1/6 від товарообігу. Діюча ставка податку на додану вартість – 20 %. Ставка податку на прибуток підприємства встановлена у розмірі 18 %.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці.

2.2.17. Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Середник чек – це показник, який використовується закладами ресторанного господарства для орієнтації гостей щодо цінового сегменту закладу, це приблизний діапазоні цін, на який варто орієнтуватися при виборі.

Середній чек на гостя розраховується за формулою:

$$СЧ = ВТд / Кг \quad (2.2)$$

де ВТд – валовий товарообіг за день, грн.

Кг – кількість гостей за день, осіб.

Орієнтовні значення показника наступні :

1. Сегмент з середнім чеком до 200 грн. Це сегмент барів, невеликих кав'ярень, кафе з кондитерськими виробами – тобто без серйозних технологічних процесів в закладі. Гості приходять в такі заклади, щоб купити закуску і 1-2 напої.

2. Сегмент з середнім чеком 200-700 грн. Це звичайні піцерії, ресторани, кафе, де є офіціанти, розширене меню, технологічна кухня, 50-60 позицій в меню, де є розширений бар.

3. Сегмент з середнім чеком 700 грн і вище. Це ресторани з більш складними стравами і напоями вищої категорії, на 100 і більше посадочних місць, з красивим інтер'єром і подачею.

2.2.18. Розрахунок показників ефективності проекту

Ефективність проекту визначається зіставленням ефекту від здійснення інвестиційних витрат з їх величиною.

Коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат (K_e) визначається за формулою:

$$K_e = \text{ЧП} / \text{ІВ} \quad (2.3)$$

де ЧП – чистий прибуток, тис. грн.;

ІВ – інвестиційні витрати на здійснення проекту, тис. грн.

Термін окупності (Т) – кількість часу, необхідна для покриття витрат на той чи інший проект або для повернення коштів, вкладених підприємством за рахунок коштів, одержаних в результаті основної діяльності по даному проекту, це показник зворотний коефіцієнту ефективності, його визначають за формулою:

$$T = 1 / K_e \quad (2.4)$$

Рівень рентабельності продажів визначають за формулою:

$$P = \text{ЧП} / \text{ЧД} * 100\% \quad (2.5)$$

де ЧП – чистий прибуток, тис. грн.;

ЧД – чистий дохід від реалізації, тис. грн.

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю.

РОЗДІЛ 3

РОЗРАХУНОК ЕФЕКТИВНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

Бізнес-проект пропонує створення ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival». Основні економічні показники ефективності бізнес-проекту ресторанного комплексу розраховуються на базі отриманих даних з кваліфікаційних проектів по 11 рестораних закладах:

1. Seafood - ресторан
2. Кафе - кондитерська
3. Healthy food ресторан
4. Вегетаріанське кафе
5. Дитяче кафе
6. Ресторан одеської кухні
7. Таверна бессарабської кухні
8. Кафе - молодіжне
9. Кафе української кухні
10. Ресторан – бар кавказької кухні
11. Закусочна «Кулішна»

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники окремих підприємств, представлені в Додатках №1-11.

В даному розділі наведені основні концепції ресторанних закладів, які входять в ресторанний комплекс (усі Концепції наведені на основі кваліфікаційних робіт бакалаврів (КРБ) по окремим закладам, що входять в комплексний проект).

3.1. Seafood- ресторан

Загальна концепція закладу та розрахункові дані взяті із КРБ[33]:

Кіщук Владислав Сергійович
181 «Харчові технології» ОПП «Технології
ресторанного бізнесу та здорового
харчування»

Проект seafood-ресторану для ресторанного
комплексу «Ukrainian local Food Festival» для
розвитку туристичного потенціалу
Одеського регіону

Seafood-ресторан - це ресторан, спеціалізований на поданні страв з морепродуктів. У такому ресторані меню зазвичай складається переважно або

повністю з риби, морепродуктів, молюсків та інших продуктів, які можна знайти в морях і океанах. Тут гостям пропонують широкий вибір страв з риби та морепродуктів у різних варіантах приготування: від суші і сашімі до смажених або запечених страв.

Створення seafood-ресторану в рамках ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» в Одеському регіоні може бути вдалим проєктом для розвитку туристичного потенціалу регіону з наступними обґрунтуваннями:

Гастрономічний туризм: Одеський регіон славиться своєю морською їжею та рибними стравами. Створення seafood-ресторану стане привабливим пропозицією для гастрономічних туристів, які прагнуть насолодитися найсвіжішими та найсмачнішими морепродуктами.

Стратегічне розташування: Розташування ресторанного комплексу на перетині Овідіопольської дороги та вулиці Центральний аеропорт є дуж евігідним. Це дозволить залучити як туристів, що прибувають до Одеси через Міжнародний аеропорт, так і місцевих мешканців. Гастрономічні тури для туристів можуть бути організовані зручним трансфером прямо із аеропорту, що сприятиме залученню більшої кількості відвідувачів.

Привабливий місцевим мешканцям: Для місцевих жителів Одеси цей ресторанний комплекс також буде привабливим, оскільки знаходиться в зручній локалізації з вдалим транспортним розв'язком.

Масштабні заходи та фестивалі: Ресторанний комплекс може стати місцем проведення масштабних заходів, таких як фестивалі морепродуктів або гастрономічні події, що привернуть увагу як місцевих мешканців, так і туристів.

Підтримка місцевих виробників: Ресторан може співпрацювати з місцевими рибними фермами та постачальниками, щоб пропонувати свіжі та місцеві морепродукти, сприяючи розвитку місцевого господарства.

Унікальність концепції: У рамках «Ukrainian local Food Festival» seafood-ресторан може виділятися своєю унікальністю та особливим підходом до подачі морських страв, що приверне увагу гостей та забезпечить популярність серед туристів та місцевого населення.

З урахуванням розміру залу на 82 місця та широкого асортименту страв, ресторан може забезпечити комфортне і смачне перебування для великої

кількості гостей.

Нарешті, ресторанний комплекс "Ukrainian Local Food Festival" має великий потенціал для просування української кухні та створення позитивного іміджу для Одеського регіону. Загальна кількість страв, доступних у ресторані, складає 1579 порцій, що свідчить про розмаїття та багатство кулінарної спадщини регіону.

Узагальнюючи, seafood-ресторан для ресторанного комплексу "Ukrainian Local Food Festival" може стати важливим привабливим пунктом для туристів та місцевих мешканців, сприяти розвитку гастрономічного туризму та просуванню української кухні, а також сприяти розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону в цілому.

3.2. Кафе – кондитерська

Загальна концепція закладу та розрахункові дані взяті із КРБ[34]:

Бондар Микита Федорович 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання	Проект кафе-кондитерської для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
--	--

Виробництво солодоців завжди було вигідною справою. Їхнє споживання тільки зростає, незалежно від того на підйомі економіка чи на спаді. Конкуренція тут велика, та й витрати чималі. Однак ретельно склавши бізнес-план й обравши правильну нішу, можна відкрити прибуткову кондитерську.

Солодкий бізнес хочуть розпочати дуже часто, але багатьох лякає висока конкуренція. Ледь не на кожному кроці працюють пекарні, які роблять і тут же продають продукцію. Прийняли естафету й торговельні мережі, які із самого ранку викладають на полиці магазинів найсвіжішу кондитерку.

Хлібобулочні заводи в обласних і районних центрах забирають левову частку місцевого кондитерського ринку. Пам'ятаймо і про інтернет: десятки тисяч підприємців готують смаколики у своєму цеху або просто вдома і продають їх через інстаграм й інші соцмережі.

Залежність виду продукції від місця збуту. Спершу треба визначитися, які солодоці виробляти, і вивчити локальний ринок. Орієнтуйтеся на населення вашого району чи області – кондитерські вироби швидко втрачають

товарний вигляд, якщо транспортуються на довгу відстань. Краще, щоб радіус доставлення не перевищував 100 кілометрів. Звісно, і тут є свої винятки. Приміром, термін реалізації шоколадних цукерок чи макарунів довший, тож якщо їх правильно транспортувати, вони можуть проїхати сотні кілометрів без втрати своїх властивостей.

Цільова аудиторія. Отже, треба чітко розуміти, що будете виробляти і яким буде ваш покупець. Якщо працюватиме на місцевих споживачів, слід вивчити їхні смаки. Подивіться, що вони купляють у супермаркетах, замовляють у кафе, зайдіть у Google.Trends і дізнайтеся пошукові запити у вашому регіоні. Так ви зрозумієте, який продукт краще виготовляти, який покупець його споживатиме, щоб краще позиціювати свій бренд.

Український ринок кондитерських виробів, попри високу конкуренцію, досі не заповнений на 100 %. Споживання щороку збільшується на 2–5 %, а на деякі види солодошів, наприклад на ті ж макарони, попит стрімко зростає. За рік кількість запитів на цей продукт у Google.Trends зросла на 50 %.

3 головні складові. Аудиторія ласунів дуже лояльна до новачків. Відкриття нової кондитерської одразу зацікавить перехожих. Головне, щоб ваш заклад: виробляв якісну продукцію; персонал був швидким і ввічливим; безпосередньо приміщення – приємним. Ну, а запах із печі стане головним рекламодавцем ваших смаколиків.

Сезон впливає на обсяги продажів. Традиційно влітку знижується споживання кондитерки, крім морозива, бо з'являється багато солодких і соковитих фруктів та ягід. А піком продажів стануть осінь і зима, особливо під Новий рік.

Результати та висновки економічної частини наведені в Додатку 2.

3.3. Healthy food ресторан

Загальна концепція закладу та розрахункові дані взяті із КРБ[35]:

Холопченко Марія Олександрівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання	Проект healthy food ресторану для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
---	---

Концепція Healthy food ресторану передбачає створення закладу, де головний акцент робиться на здоровому харчуванні, яке сприяє збереженню та

покращенню здоров'я. Основні принципи цієї концепції включають:

Використання свіжих та натуральних інгредієнтів: Ресторан пропонує страви, приготовані з натуральних продуктів, без використання штучних барвників, консервантів та інших шкідливих домішок.

Баланс харчування: Меню ресторану складається з балансованих страв, які містять необхідну кількість білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінералів для забезпечення здорового харчування.

Різноманітність: Меню включає широкий вибір страв з різних кухонь світу, що дозволяє задовольнити різні смакові палітри та дієтичні потреби клієнтів.

Дотримання дієтичних обмежень: Ресторан пропонує страви, які відповідають різним дієтичним обмеженням, таким як вегетаріанська, веганська, безглютенова, безлактозна тощо.

Створення сприятливого середовища: Ресторан створює затишну та дружню атмосферу, що сприяє насолоді від їжі та позитивному відпочинку.

Екологічна відповідальність: Ресторан підтримує екологічно чисте харчування, використовуючи продукти з місцевих ферм та екологічно чистих джерел.

Навчання та освіта: Ресторан проводить освітні заходи та кулінарні майстер-класи з питань здорового харчування, сприяючи свідомому підходу до харчування.

Загалом, концепція healthy food ресторану спрямована на забезпечення клієнтів якісною та здоровою їжею, а також створення позитивного досвіду від відвідування закладу.

Створення healthyfood ресторану у складі ресторанного комплексу « Ukrainian local Food Festival» в Одеському регіоні може мати значний вплив на розвиток туризму та сприяти привабленню більшої кількості туристів. Нижче подано обґрунтування цього проекту:

Здоровий спосіб життя: Свідомість про здоровий спосіб життя зростає серед населення, і все більше людей шукають альтернативи шкідливій їжі. Healthy food ресторани відповідають цьому попиту, пропонуючи смачні, ситні страви, які сприяють збереженню здоров'я та добробуту.

Привабливість для туристів: Одеський регіон приваблює багато туристів своєю красою, багатою культурою та традиціями. Включення healthy food

ресторану до складу ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» дозволить розширити асортимент гастрономічних можливостей для відвідувачів.

Пропаганда української культури: «Ukrainian local Food Festival» відобразатиме багатогранність української кухні, пропонуючи смачні та здорові страви з різних регіонів України. Це буде чудовим способом познайомити туристів з українською культурою та традиціями через гастрономію.

Підтримка місцевих виробників: Ресторанний комплекс «Ukrainian local Food Festival» може сприяти підтримці місцевих виробників сировини для страв, що підвищить їхню популярність та вплив на місцеву економіку.

Створення унікального туристичного об'єкту: Комбінація ресторану healthy food та фестивалю української кухні створить унікальний туристичний об'єкт, який буде приваблювати як місцевих мешканців, так і туристів з усього світу.

Отже, проєкт створення healthy food ресторану в складі ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» має значний потенціал для розвитку туризму в Одеському регіоні, приваблення нових відвідувачів та підтримки місцевої економіки. Результати та висновки економічної частини наведені в Додатку 3.

3.4. Вегетаріанське кафе

Загальна концепція закладу та розрахункові дані взяті із КРБ[36]:

4. Назарова Єлизавета Валеріївна 181	Проект вегетаріанського кафе для «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»	181	Проект ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
--------------------------------------	---	-----	--

Проект вегетаріанського кафе-фудкорта на 60 посадкових місць з елементами філософії eco-friendly.

Низка факторів, що впливає на загальну економічну ситуацію в українському ресторанному бізнесі, на даний момент включає в себе нестабільний прибуток громадян, а звідси й тенденцію до нечастого відвідування ЗРГ; складні умови для розвитку ресторанного господарства за умови війни; нестабільність партнерських відносин з орендодавцями та

продавцями земельних ділянок через тенденцію до продажу землі та приміщень у військовий час; зменшений потік відвідувачів через погіршення ситуації в туристичному бізнесі на фоні небезпеки та недостатніх умов для повноцінного успішного функціонування ЗРГ; постійну зміну трендів в ніші тематичних ЗРГ; зміни в смакових звичках відвідувачів. Все перелічені фактори, включаючи негативні, потрібно ретельно дослідити перед проектуванням та створенням концепції нового закладу.

Проте, заклади швидкого харчування, до яких відноситься проектуване кафе-фудкорт, продовжують функціонувати та бути рентабельними та економічно ефективними через потребу в швидкому обслуговуванні та зручність формату в певних умовах та для певного шару населення. Іншим важливим нюансом є напрямленість закладу – вегетаріанське кафе з елементами філософії eco-friendly, що активно та широко впроваджується зараз в європейські ЗРГ й прекрасно співвідноситься із західним менталітетом щодо збереження ресурсів, раціональних грошових витрат та бережливого відношення до навколишнього середовища. Заклад пропонує відвідувачам стати частиною філософії збереження навколишнього середовища шляхом споживання страв з перероблених овочевих та фруктових очисток та використання екологічного, біорозкладного одноразового посуду, який набагато легше сортувати після використання. Заклад пропонує меню вегетаріанської кухні, сендвічі з рибою, бургери із соєвим фаршем, салати, деякі позиції із середземноморської кухні, солодкі страви та авторські напої, тощо.

Важливим уточненням є також власно формат закладу – кафе-фудкорт, що передбачає швидке обслуговування, швидку організацію харчування, максимальну мобільність закладу й досить великий обіг відвідувачів за робочу зміну.

Для проведення раціональних розрахунків економічної ефективності даного проектуваного підприємства попередньо були зроблені всі необхідні технологічні розрахунки: виробничі програми, кількість працівників для кожного цеху, було розраховане та підібране все необхідне обладнання та інвентар, була розрахована потреба в сировині на одну робочу зміну (див. Додаток 4).

3.5. Дитяче кафе

Загальна концепція закладу та розрахункові дані взяті із КРБ[37]:

<p>Олефір Ольга Ігорівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання</p>	<p>Проект дитячого кафе для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону</p>
--	---

1. Мета проекту. Основною метою створення дитячого кафе в рамках ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» є забезпечення комфортного та цікавого відпочинку для дітей та їхніх батьків, що сприятиме підвищенню туристичної привабливості та розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону.

2. Аналіз ринку та потреб. Попит на дитячі заклади: Сучасні батьки все частіше шукають місця, де можна приємно провести час з дітьми. Дитяче кафе, яке поєднує смачну їжу та розваги, задовольнить цей попит.

Туристичний потенціал: Одеський регіон є популярним серед туристів, включаючи сім'ї з дітьми. Додавання дитячого кафе до ресторанного комплексу дозволить залучити додаткових відвідувачів.

3. Концепція дитячого кафе.

Меню: Розробка спеціального дитячого меню, яке включає здорові та смачні страви, які подобаються дітям. Включення різних варіантів дитячих напоїв, десертів та страв, які стимулюють апетит дітей.

Інтер'єр та атмосфера: Яскравий та барвистий інтер'єр з використанням тематики казок або мультфільмів. Забезпечення безпечного та зручного простору для дітей.

Розваги: Організація ігрових зон з різною активністю, такими як настільні ігри, пазли, куточки для малювання та читання. Регулярні майстер-класи та анімаційні програми.

4. Розташування. Дитяче кафе буде розташоване у центральній частині ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival», що забезпечить високу відвідуваність завдяки постійному потоку гостей комплексу.

5. Економічне обґрунтування

Початкові інвестиції: Вартість оренди або купівлі приміщення, ремонт, закупівля обладнання, меблів, іграшок, початковий запас продуктів.

Джерела фінансування: Власні кошти, кредити, інвестиції від місцевих

підприємців або гранти на розвиток малого бізнесу.

Окупність: Планується, що дитяче кафе досягне окупності протягом 2-3 років за умови стабільного потоку клієнтів.

6. Соціальний аспект

Робочі місця: Створення робочих місць для місцевих жителів.

Навчання персоналу: Проведення тренінгів та навчання для персоналу з метою підвищення якості обслуговування.

Підтримка місцевих виробників: Використання місцевих продуктів, що сприятиме розвитку місцевого сільського господарства.

7. Маркетингова стратегія

Реклама: Використання соціальних мереж, місцевих ЗМІ, банерної реклами для інформування про відкриття та спеціальні пропозиції.

Акції та знижки: Проведення акційних заходів, знижок на перші відвідування, бонусних програм для постійних клієнтів.

Співпраця з туристичними агентствами: Пропонування спеціальних пропозицій для туристичних груп.

8. Оцінка ризиків

Економічні ризики: Можливі зміни в економічній ситуації, які можуть вплинути на купівельну спроможність населення.

Конкуренція: З'явлення нових конкурентів може знизити потік клієнтів.

Сезонність: Зниження відвідуваності в зимовий період.

Висновок. Створення дитячого кафе в рамках ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» є перспективним проектом з економічної та соціальної точки зору (див. Додаток 5). Він задовольнить потреби сімей з дітьми у якісному та безпечному відпочинку, сприятиме розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону, створить нові робочі місця та підтримуватиме місцевих виробників.

3.6. Ресторан одеської кухні

Загальна концепція закладу та розрахункові дані взяті із КРБ[38]:

6. Шпетна Валерія Олегівна
181 «Харчові технології» ОПП «Технології
ресторанного бізнесу та здорового
харчування» Денна форма навчання

Проект ресторану одеської кухні для
ресторанного комплексу «Ukrainian local
Food Festival» для розвитку туристичного
потенціалу Одеського регіону

Одеська кухня - це унікальний мікс культурних традицій, які відображають багатшарову історію міста та його географічне розташування біля Чорного моря. Вона поєднує в собі впливи грецької, єврейської, турецької, російської та інших кухонь, що створює унікальний смаковий досвід. Одеська кухня відома своїми морепродуктами, а також багатством овочів і фруктів, які додають стравам свіжість та смак.

Основні риси одеської кухні включають:

Морепродукти: Одеса розташована біля Чорного моря, тому морепродукти, такі як оселедець, раки, мідії, окунь, щука та інші риби, відіграють важливу роль у місцевій кухні.

Овочі та фрукти: Страви одеської кухні часто містять багато свіжих овочів і фруктів, таких як помідори, огірки, капуста, перці, яблука, груші та виноград.

Вплив європейської кухні: Одеса завжди була культурним центром, тому в її кухні відчутний вплив французької, італійської та навіть австрійської кухонь.

Традиційні страви: До типових страв одеської кухні входять "Одеський борщ", "Одеський шницель", "Шуба", "Чорна молочка", "Мімінос" (готовані раки) та інші.

Десерти: Вареники з сиром, пампушки з маком, медовик, тірамісу - це лише деякі з популярних десертів, які можна знайти в одеських кав'ярнях та ресторанах.

Загалом, одеська кухня вражає своєю різноманітністю, неповторним смаком та унікальним характером, які відображають багатство історії та культури цього прекрасного міста.

Проект ресторану одеської кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» є ключовим елементом стратегії розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону. Одеса відома своєю багатшаровою культурою та різноманітним страв, які відображають традиції та історію міста. Нижче наведено деякі аргументи щодо обґрунтування цього проекту:

Привабливість туризму: Одеська кухня вважається однією з найбільш привабливих для туристів. Створення ресторану, присвяченого саме одеській кухні, буде стимулювати зростання туристичного потоку до регіону.

Унікальність продукту: Ресторан, який спеціалізується на стравах

одеської кухні, буде унікальним в контексті ресторанної індустрії. Він надасть туристам можливість спробувати автентичні страви, які вони, можливо, не знайшли б у будь-якому іншому місці.

Підтримка місцевої культури: Створення ресторану, що пропонує страви одеської кухні, сприятиме збереженню та популяризації місцевої культури та кулінарних традицій.

Економічний вплив: Ресторан стане джерелом прибутку для місцевих жителів, створе нові робочі місця та сприяє розвитку місцевої економіки.

Підвищення привабливості регіону: Український Local Food Festival разом із рестораном одеської кухні стане важливим елементом розвитку гастрономічного туризму в Одеському регіоні, підвищуючи його привабливість для туристів як в Україні, так і за її межами.

В цілому, створення ресторану одеської кухні в рамках ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» є стратегічно важливим кроком для розвитку туризму та підтримки місцевої культури в Одеському регіоні.

Проведені економічні розрахунки (див. Додаток 6) свідчать що наш проект доцільний.

3.7. Таверна бессарабської кухні

Загальна концепція закладу та розрахункові дані взяті із КРБ[39]:

7. Черняк Анастасія Вікторівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна туристичного потенціалу Одеського регіону форма навчання	Проект таверни бессарабської кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку Одеського регіону
--	---

Таверна бессарабської кухні – це заклад громадського харчування, який спеціалізується на стравах з регіону Бессарабія. Цей заклад поєднує в собі елементи ресторану та бару з акцентом на традиційні страви, напої та культурні особливості бессарабського регіону.

Мета проекту. Основною метою створення таверни бессарабської кухні в рамках ресторанного комплексу «UkrainianLocalFoodFestival» є популяризація культурної та гастрономічної спадщини Одеського регіону, підвищення туристичної привабливості та розвиток місцевої економіки через залучення туристів.

Аналіз ринку та потреб. Туристичний потенціал: Одеський регіон є популярним туристичним напрямком завдяки своїм пляжам, історичним пам'яткам та культурним заходам. Додавання таверни бесарабської кухні сприятиме залученню додаткових туристів, які цікавляться автентичною кухнею та культурою. Попит на національну кухню: В останні роки спостерігається зростаючий інтерес до традиційної української та регіональної кухні серед туристів. Таверна бесарабської кухні задовольнить цей попит, пропонуючи унікальний кулінарний досвід. Місцева підтримка: Місцеві мешканці також зацікавлені у відвідуванні закладів, що пропонують традиційну кухню, що сприятиме стабільному потоку відвідувачів.

Концепція таверни. Меню: Традиційні страви бесарабської кухні, такі як м'їтїтеї, мамалига, вертути, плацинди, сарми, фїшка, місцеві вина, домашні настоянки та інші напої. Дизайн і атмосфера: Таверна буде оформлена в традиційному бесарабському стилї, з використанням натуральних матеріалів та народних мотивів. Інтер'єр включатиме ручні вироби, антикварні предмети та традиційний декор. Події: Проведення тематичних вечорів, майстер-класів з приготування бесарабських страв, живої музики та культурних заходів.

Розташування. Таверна буде розташована в центрі ресторанного комплексу «UkrainianLocalFoodFestival», що забезпечить високу відвідуваність завдяки потоку туристів та відвідувачів фестивалю.

Економічне обґрунтування. Початкові інвестиції: Вартість оренди або купівлі приміщення, ремонт, закупівля обладнання, меблів та посуду, початковий запас продуктів. Джерела фінансування: Власні кошти, кредити, інвестиції від місцевих підприємців або гранти на розвиток малого бізнесу. Окупність: Планується, що таверна досягне окупності протягом 2-3 років за умови стабільного потоку клієнтів.

Соціальний аспект. Робочі місця: Створення до 20 робочих місць для місцевих жителів. Навчання персоналу: Проведення тренінгів та навчання для персоналу з метою підвищення якості обслуговування. Підтримка місцевих виробників: Використання місцевих продуктів, що сприятиме розвитку місцевого сільського господарства.

Маркетингова стратегія. Реклама: Використання соціальних мереж, місцевих ЗМІ, банерної реклами для інформування про відкриття та спеціальні пропозиції. Акції та знижки: Проведення акційних заходів, знижок на перші

відвідування, бонусних програм для постійних клієнтів. Співпраця з туристичними агентствами: Пропонування спеціальних пропозицій для туристичних груп.

Оцінка ризиків. Економічні ризики: Можливі зміни в економічній ситуації, які можуть вплинути на купівельну спроможність населення. Конкуренція: З'явлення нових конкурентів може знизити потік клієнтів. Сезонність: Зниження відвідуваності в зимовий період.

Створення таверни бесарабської кухні в рамках ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» є перспективним проектом з економічної та соціальної точки зору (див. Додаток 7). Вона задовольнить попит місцевих мешканців та туристів на якісне харчування, сприятиме розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону, створить нові робочі місця та підтримуватиме місцевих виробників.

3.8. Кафе – молодіжне

Загальна концепція закладу та розрахункові дані взяті із КРБ[40]:

8. Беспалько Анастасія Проект кафе-молодіжного для Вікторівна 181 «Харчові ресторанного комплексу «Ukrainian технології» ОПП «Технології local Food Festival» для розвитку ресторанного бізнесу та здорового туристичного потенціалу Одеського харчування» Денна форма навчання регіону

Кафе-молодіжне – це заклад харчування, орієнтований на молодь, який пропонує сучасне та модне меню, зручні зони для відпочинку та спілкування, а також доступ до різних видів розваг та активностей. Основна мета такого кафе – створити місце, де молоді люди можуть провести час із друзями, насолоджуючись смачною їжею та напоями в приємній атмосфері.

Особливості та характеристики. Дизайн та інтер'єр: Сучасний, стильний та яскравий дизайн з використанням новітніх тенденцій в архітектурі та декорі. Меблі мають бути зручними та функціональними, з можливістю легкої трансформації для різних видів активностей. Меню: Широкий асортимент сучасних та популярних страв, які легко готуються та споживаються. Це можуть бути бургери, піца, суші, салати, десерти, смузі, коктейлі та інші трендові страви. Технології: Використання новітніх технологій для

обслуговування клієнтів, таких як електронні меню, безконтактні платежі, безкоштовний Wi-Fi та інтерактивні екрани. Розваги: Організація різноманітних розважальних заходів, таких як тематичні вечірки, жива музика, караоке, настільні ігри, кінопокази та інші активності, що приваблюють молодь. Сервіс: Високий рівень обслуговування з акцентом на швидкість та якість. Привітний та молодіжний персонал, який розуміє потреби клієнтів. Цільова аудиторія: Молодь віком від 15 до 30 років, студенти, молоді професіонали та туристи.

Обґрунтування проекту створення кафе-молодіжного для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival»

Мета проекту: Створити кафе-молодіжне в рамках ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону, а також для задоволення потреб місцевої молоді у сучасному та комфортному закладі харчування.

Актуальність: Зростання туристичного потоку: Одеса є одним з найпопулярніших туристичних напрямків в Україні, особливо серед молоді. Наявність сучасного кафе підвищить привабливість регіону для туристів.

Популярність трендових закладів: Молодь завжди шукає нові та цікаві місця для відпочинку, де можна не тільки поїсти, а й весело провести час. Таке кафе стане центром тяжіння для молодих людей.

Розвиток місцевої економіки: Створення нового кафе створить нові робочі місця та сприятиме розвитку місцевого бізнесу.

Концепція та бізнес-план:

Розташування: Вибір зручного та популярного місця в Одесі, де є великий потік як місцевих жителів, так і туристів.

Дизайн та інтер'єр: Розробка сучасного та привабливого дизайну інтер'єру, що відповідає смакам та потребам молоді.

Меню: Складання меню з акцентом на сучасні та популярні страви. Введення новинок та сезонних пропозицій для підтримання інтересу.

Маркетинг: Активне просування кафе в соціальних мережах, залучення популярних блогерів та інфлюенсерів, організація тематичних заходів та акцій.

Фінансовий план: Розрахунок витрат на відкриття та функціонування кафе, прогнозування доходів та рентабельності.

Очікувані результати: Підвищення туристичної привабливості: Кафе стане популярним місцем відпочинку серед туристів та місцевої молоді.

Економічний ефект: Зростання доходів ресторанного комплексу, створення нових робочих місць, збільшення обороту місцевих виробників продуктів та послуг.

Соціальний ефект: Створення сучасного місця для спілкування та відпочинку молоді, що сприятиме розвитку культурного та соціального життя міста.

Проект створення кафе-молодіжного в рамках ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» є перспективним напрямком для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону та задоволення потреб молоді в якісному та сучасному харчуванні (див. Додаток 8).

3.9. Кафе української кухні

Загальна концепція закладу та розрахункові дані взяті із КРБ[41]:

9. Пінакі Артем Олександрович Проект кафе української кухні для 181 «Харчові технології» ОПП ресторанного комплексу «Ukrainian local «Технології ресторанного бізнесу Food Festival» для розвитку та здорового харчування» Денна туристичного потенціалу Одеського форма навчання регіону

Українська кухня має багатотисялітню історію та багатющу культуру, що відбивається в її особливостях та характеристиках:

1. Природне походження: Українська кухня базується на продуктах, які вирощуються та виробляються в Україні. Це переважно сезонні овочі, фрукти, бобові, зернові, м'ясо та молочні продукти.

2. Сільська традиція: Українська кухня формувалася в умовах сільського господарства, тому багато страв мають сільське коріння та відображають традиції українських селян.

3. Прості інгредієнти: Українська кухня використовує прості та доступні інгредієнти, які легко можна знайти в кожному домі. Це допомагає зберегти традиції та смак українських страв.

4. Смакові комбінації: Українська кухня відома своїми оригінальними смаковими комбінаціями, такими як сметана, цибуля, часник, зелень та прянощі.

5. Варіативність страв: Українська кухня має велику кількість страв, які можна приготувати з одних і тих самих інгредієнтів, але в різних варіаціях. Наприклад, гречаники можна готувати з різними начинками та начинням.

6. Традиційні страви: Українська кухня має багато традиційних страв, таких як борщ, вареники, голубці, сало, ковбаси, каші та пироги.

7. Звичайі та обряди: Українська кухня тісно пов'язана з народними звичаями та обрядами, наприклад, святкування Різдва, Великодня, Масниці та інших свят.

8. Збереження традицій: Українська кухня є важливою частиною національної культури та сприяє збереженню традицій та історії українського народу.

У загальному, українська кухня є унікальним та багатим культурним надбанням, яке заслуговує на увагу та популяризацію серед туристів та відвідувачів України. Проєкт кафе української кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» має важливе значення для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону. Ось кілька аргументів на користь цього проєкту:

1. Розвиток культурного туризму: Українська кухня є важливою частиною національної культури, і пропонуючи відвідувачам можливість скуштувати традиційні страви, ми сприяємо розвитку культурного туризму в регіоні.

2. Привабливість для туристів: Кафе української кухні стане привабливим місцем для туристів, які цікавляться національними культурами та кухнями. Це допоможе збільшити кількість туристів в Одеському регіоні та підвищити його туристичну привабливість.

3. Створення робочих місць: Проєкт забезпечить 9 робочих місць для кухарів та додаткові робочі місця для обслуговчого персоналу. Це сприятиме зменшенню безробіття в регіоні і підвищенню добробуту місцевого населення.

4. Підтримка місцевих виробників: Кафе української кухні буде використовувати продукцію місцевих виробників, що сприятиме розвитку сільського господарства та підтримці малого бізнесу в регіоні.

5. Створення позитивного іміджу: Проєкт допоможе створити позитивний імідж України і Одеського регіону як місця, де можна скуштувати справжню українську кухню і насолодитися національною культурою.

Таким чином, проєкт кафе української кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» має важливе значення для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону та сприяння економічному зростанню регіону. Проведені економічні розрахунки свідчать що проєкт доцільний (див. Додаток 9).

3.10. Ресторан – бар кавказької кухні

Загальна концепція закладу та розрахункові дані взяті із КРБ[42]:

10. Михайленко Анастасія Сергіївна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання	Проект ресторану-бару кавказької кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
--	--

Кавказька кухня складається з кухні Вірменії, Азербайджану та Грузії, що мають багато спільних характерних рис. У традиційних рецептах цих країн застосовується багато овочів, зелені, приправ, м'яса і обов'язково червоне вино. Навіть далеко від цих країн відомий люля-кебаб, лобіо, хачапури і сациви.

Кавказька кухня широко використовує у своїх рецептах різні види м'яса. Найчастіше кухарі кладуть у страви телятину, баранину і яловичину. Причому м'ясо подрібнюється вручну ножем. Особливе місце серед традиційних страв народів Азербайджану, Вірменії та Грузії займає шашлик. Він є своєрідною візитною карткою Кавказу. Існує безліч рецептів, за допомогою яких можна приготувати цю страву. До шашлику на стіл обов'язково подаються у великій кількості овочі і різноманітні трави. Кавказька кухня широко відома густими і смачними супами. Знайомі багатьом і наваристі бульйони. Особливо популярний суп харчо грузинських народів, а також азербайджанські кюфта-бозбаш і пити. Традиційно кавказька кухня славиться своїм пловом. Основним інгредієнтом при приготуванні цієї страви є м'ясо. Однак нерідко замість нього кухарі використовують ягоди, риба, овочі або інші продукти.

Всі страви кавказької кухні багаті зеленню. Найбільш часто в рецептах використовують шпинат і спаржу, селеру і черемшу. В якості заправки до м'ясних, овочевих і рибних страв кухарі Вірменії, Азербайджану та Грузії обов'язково застосовують червоний перець і часник. В якості приправ в різних рецептах використовується винний оцет, гранатовий сік і дрібно стовчене

волоські горіхи. Основною характерною деталлю всіх страв кавказьких народів є різноманітні соуси. У кухні Грузії найбільшою популярністю користується соус ткемалі. Для його приготування використовується дика алича, щедро приправлена різноманітної зеленню і перцем. Смак у отриманого продукту приємно-кислуватий. Багато знайомі і зі знаменитим соусом чахохбілі. Його рецепт також належить грузинському народу. Добре відомими шедеврами кухні Кавказу є хмелі-сунелі і аджика. У них додано безліч інгредієнтів: селера і петрушка, м'ята і чебрець, шафран, базилік тайнші. Соуси до овочевих і рибних страв на Кавказі подають для того, щоб підкреслити їх яскравий смак.

Характерною особливістю кухні Кавказу є вина, виготовлені з місцевого винограду. Ці напої вважаються джерелом довголіття, а також здоров'я, вони становлять важливу частину трапези. Найбільш популярні вина Грузії.

Кухні народів Кавказу примітні і своїми десертами. Основними з них є щербет і казінакі, рахат-лукум і пахлава. Досить популярні осетинські пироги, відкриті чебуреки, м'ясо в цахтонском соусі і шашлики.

Режим харчування народів, що проживають на Кавказі, багато в чому залежить від кліматичних особливостей регіону. Ранок починається з легкого прийому їжі. Денна трапеза трохи щільніше. До вечірнього столу подається гостра і жирна їжа. Адже саме за вечерею збираються разом родичі, друзі і сусіди. На Кавказі до їжі ставляться з любов'ю і щирим повагою: вважається, що їду посилають людям небеса, щоб вони могли жити і набиратися сил. Проведені економічні розрахунки свідчать про доцільність проекту (див. Додаток 10).

3.11. Закусочна «Кулішна»

Загальна концепція закладу та розрахункові дані взяті із КРБ[43]:

11. Половникова Ганна Ігорівна	Проект закускової «Кулішна» для
181 «Харчові технології» ОПП	ресторанного комплексу «Ukrainian
«Технології ресторанного бізнесу та	local Food Festival» для розвитку
здорового харчування» Денна форма	туристичного потенціалу Одеського
навчання	регіону

Сучасні ресторани комплекси займають важливе місце у соціальній сфері країни та сприяють задоволенню першочергових потреб населення у

харчуванні. Без ресторанів неможливе створення сучасної індустрії туризму. Ресторанні підприємства є складовою сфери послуг. Надання цих послуг позитивно відбивається на фінансово-економічній діяльності та відіграє велику роль у підвищенні ефективності суспільного виробництва.

Якщо заглянути в історичний аспект розвитку ресторанного справи, то слід зазначити, що перші підприємства харчування давнини виникали, переважно, для подорожуючих. У Стародавньому Римі на дорогах, що з'єднують найвіддаленіші куточки Імперії, було організовано «привали», які одночасно виконували роль дешевих готелів, їдалень та ремонтних майстерень. Схожі точки для відпочинку в дорозі існували в Стародавньому Єгипті та Стародавню Грецію.

Високий темп життя зробив звичними перекушування на бігу сендвічами і гамбургерами. Довго такого ставлення шлунки не витримують, і ось уже зголоднілий клієнт крутить головою на всі боки в пошуках не тільки ситної, але і дуже корисної їжі. Прийдіть йому на допомогу - запропонуйте гарячі перші страви. Бізнес по виробництву такої продукції відрізняється високою рентабельністю і прибутком, що зменшує терміни окупності підприємства. При цьому для його організації потрібно відносно невеликий стартовий капітал.

Закусочна «Кулішна» являє собою новий проект на міському ринку громадського харчування. Заклади швидкого харчування в місті переважно представлені закладами павільйонного типу, що займаються дрібною торгівлею хот-догами, піріжками, пончиками та іншим, а також ресторанами фаст-фуду, продукцією яких є гамбургери, піца та інше. При цьому такий традиційний для нашої країни продукт, як куліші, є практично неохопленою нішою. Куліші присутні у ресторанах та в деяких кафе міста як одна зі страв меню. Однак потенціал кулішів повністю не розкритий. Таким чином, мета проекту – заповнити цю прогалину на ринку швидкого харчування.

З огляду на різноманітність видів кулішів та відмінні смакові якості, цей продукт, безперечно, знайде своїх постійних покупців. При цьому як плюс варто відзначити і низьку собівартість виробництва кулішів, завдяки чому можна встановлювати високу націнку. Продукція буде орієнтована на покупців із середнім рівнем доходів.

Економічні розрахунки свідчать що проект доцільний (див. Додаток 11).

РОЗДІЛ 4

ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

Представлений бізнес-проект пропонує створення ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival». Основні економічні показники ефективності розраховані на базі отриманих даних з кваліфікаційних проектів бакалаврів по 11 закладах ресторанного господарства:

1. Seafood - ресторан
2. Кафе - кондитерська
3. Healthy food ресторан
4. Вегетаріанське кафе
5. Дитяче кафе
6. Ресторан одеської кухні
7. Таверна бессарабської кухні
8. Кафе - молодіжне
9. Кафе української кухні
10. Ресторан – бар кавказької кухні
11. Закусочна «Кулішна»

Всі розрахункові дані, які характеризують основні економічні показники ресторанного комплексу в розрізі окремих закладів, зведені у таблицю 4.1.

Аналіз таблиці 4.1 показує, що діяльність ресторанного комплексу за рік створить валовий товарообіг у розмірі більше 1 млрд.грн.(1073355,2 тис.грн.) , що сприятиме економічному розвитку нашого регіону та покращить соціальну складову суспільства за рахунок створення додаткових робочих місць у всіх суміжних галузях. Найбільший товарообіг планується отримати у ресторанах Seafood-ресторан, Healthy food, Вегетаріанське кафе, Кафе – молодіжне, Ресторан одеської кухні - від 123098,39 тис. грн до 176531,04 тис. грн. Найменший товарообіг показують Закусочна «Кулішна», Кафе-кондитерська і Вегетаріанське кафе – від 28907,6 до 52180,44 тис. грн.

Чистий прибуток комплексу за рік становитиме 41667,5 тис. грн. В цілому зберігається тенденція, чим більше товарообіг, тим більше прибуток.

Таблиця 4.1 – Основні економічні показники діяльності ресторанного комплексу та окремих рестораних закладів

Назва закладу	Валовий товарообіг, тис. грн.	Чистий дохід від реалізації, тис. грн	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис.грн	Податок на прибуток, тис. грн.	Чистий прибуток, тис. грн.	Рентабельність продажів,%	Середній чек, грн	Термін окупності капітальних вкладень, років
Seafood ресторан	172529,20	143774,33	135165,98	8608,35	1549,50	7058,85	4,91	1092,99	2,51
Кафе кондитерська	43979,00	36649,17	34944,31	1704,86	306,87	1397,98	3,81	314,14	3,82
Healthy food ресторан	176531,04	147109,20	139982,08	7127,12	1282,88	5844,24	3,97	1077,72	2,66
Вегетаріанське кафе	52180,44	43465,94	39890,71	5202,77	1139,02	4063,75	9,3	619,13	1,32
Дитяче кафе	65398,79	54499,00	51864,62	2634,38	474,19	2160,19	3,96	444,89	3,12
Ресторан одеської кухні	123098,39	102581,99	97552,26	5029,73	905,35	4124,38	4,02	913,53	3,06
Таверна бесарабської кухні	93066,52	77555,44	73733,86	3821,58	687,88	3133,70	4,04	383,70	3,01
Кафе молодіжне	147832,61	123193,84	116916,61	6277,23	1129,90	5147,33	4,18	552,13	2,29
Кафе української кухні	81591,04	67992,54	61156,53	6836,00	1230,48	5605,52	8,24	319,78	2,22
Ресторан бар кавказької кухні	88240,58	73533,82	70890,49	2643,33	475,80	2167,53	16,80	587,68	3,69
Закусочна «Кулішна»	28907,63	24089,70	22914,04	1175,65	211,62	964,03	4,00	275,31	4,38
ВСЬОГО	1073355,2	894444,97	845011,49	51061	9393,49	41667,5	4,66	598,26	2,60

Рентабельність продажів (англ. Return on sales (ROS)) — є одним з найважливіших показників ефективності діяльності компанії. Цей коефіцієнт показує, яку суму операційного прибутку одержує підприємство з кожної гривні проданої продукції. Середня рентабельність продажу по комплексу складає 4.66%, що означає, що 4.6 копійки прибутку одержує підприємство з кожної гривні проданої продукції. Іншими словами, скільки залишається в підприємства після покриття собівартості продукції. [30] Кількість закладів з низькою рентабельністю продажів – 8. Рентабельність продажу вважається низькою якщо її розмір у проміжку 1-5%, над збільшенням якої треба

працювати. 5-20% - середній показник, у якому підприємство може стабільно працювати, і таких закладів – 3 (від 8,2% до 16,80%). Перший рік заклад завжди планує меншу рентабельність продажу для зменшення ризиків та залучення клієнтів. Рентабельність у 20-30% може бути згодом після перевірки своєї концепції у житті.

Середній чек складатиме менше 600 грн (598), що є показником конкурентоспроможності комплексу на ринку ресторанного бізнесу м. Одеси, де середній чек складає 680 грн. Маючи різні показники вартості капіталу (Див. Табл.4.4) можна виділити, що даний комплекс захоплює різні сегменти споживачів за рівнем прибутку, доказом чого є продемонстровані вартості середнього чеку у таблиці 4.1, за якою найдорожчі середні чеки у ~1000 грн мають Seefood – ресторан та Healthy food ресторан, а найменшу вартість середнього чеку у ~300 грн мають кафе – кондитерська, закусочна «Кулішна» та кафе української кухні. Таким чином, дані проекти мають не тільки різні кулінарні напрямки, але і різні цінові сегменти. Що є добрим з точки зору охоплення більшої кількості сегментів споживачів. Але водночас це може ускладнювати просування та реалізацію комплексу через необхідність одночасного охоплення досить різних груп споживачів.

Середній термін окупності ресторанного комплексу складає 2.6 років, що є привабливим моментом для інвесторів. Але ризикові підприємства, показують термін окупності 4 та більше років, що є не позитивним показником окупності в даній галузі (за оцінкою експертів норма -до 3 років [58]). Це може бути певним викликом для комплексу при пошуку інвесторів. Це Ресторан –Закусочна «Кулішна», Кафе – кондитерська та Ресторан – бар кавказької кухні.

У таблиці 4.2 наведені розрахунки вартості будівництва окремих проектів та розмір площі ресторанного комплексу.

Аналіз табл. 4.2 показує, що загалом площа ресторанного комплексу складає 6011 м², а вартість будівництва майже 94 млн. грн. Питома вартість 1м² будівлі складає 15.57 тис. грн., що, на сьогоднішній день, характеризує проєкт як інвестиційно привабливий.

Таблиця 4.2– Витрати на будівництво ресторанного комплексу

№	Показник	Площа будівлі, м ²	Питома вартість будівлі на 1м ² , тис. грн	Вартість будівництва закладу, тис. грн
1	Seafood – ресторан	648	24,05	15584,4
2	Кафе – кондитерська	540	8	4320
3	Healthy food ресторан	720	19	13680
4	Вегетаріанське кафе	224	17,219	3857
5	Дитяче кафе	486	11,4	5540,4
6	Ресторан одеської кухні	480	22,8	10944
7	Таверна бесарабської кухні	540	15,2	8208
8	Кафе – молодіжне	540	19	10260
9	Кафе української кухні	573	19	10887
10	Ресторан бар кавказької кухні	684	10	6840
11	Закусочна «Кулішна»	576	6	3456
12	Всього	6011	15.57	93576,8

В таблиці 4.3 площа окремого закладу та його вартість представлена у відсотковому співвідношенні до загального обсягу, тобто, його питома вага.

Серед найбільших ресторанів по площі виділяються Healthy food, ресторан розмір якого складає 720 м² та займає 11,98% від загальної площі комплексу, Ресторан-бар кавказької кухні (11.38%) та Seafood – ресторан (10.78%). Найвигіднішу позицію займає Ресторан-бар кавказької кухні, який має достатній рівень рентабельності та середній чек нижче середнього у порівнянні з іншими великими за площею ресторанами.

За найбільшою вартістю будівлі ресторанного закладу відокремлюється Seafood – ресторан, вартість якого складає 15584,4 тис. грн., а питома вага у витратах на будівництво комплексу - 16,65%. За ним стоїть Healthy food ресторан (питома вага 14.62%), Ресторан одеської кухні (11.69%) та Кафе

української кухні (11.63%).

Таблиця 4.3 – Площа закладів ресторанного комплексу та вартості будівництва

Назва закладу	Площа, м ²	Питома вага, %	Вартість, тис. грн.	Питома вага, %
Seafood – ресторан	648	10,78	15584,4	16,65
Кафе – кондитерська	540	8,98	4320	4,62
Healthy food ресторан	720	11,98	13680	14,62
Вегетаріанське кафе	224	3,73	3857	4,12
Дитяче кафе	486	8,09	5540,4	5,92
Ресторан одеської кухні	480	8,00	10944	11,69
Таверна бесарабської кухні	540	8,98	8208	8,77
Кафе – молодіжне	540	8,98	10260	10,96
Кафе української кухні	573	9,53	10887	11,63
Ресторан – бар кавказької кухні	684	11,38	6840	7,31
Закусочна «Кулішна»	576	9,58	3456	3,69
Всього	6011	100.00	93576,8	100.00

Найдешевшим будівництвом відносно площі та витрат є проект закусконої «Кулішна», який займатиме достатньо велику площу у 576 м² (9,68%) та вартуватиме 3456 тис. грн (3,69% питомої ваги вартості будівництва комплексу). Вегетаріанське кафе за витратами на будівництво займає 2 місце і складає 3857 тис. грн., що становить 4,12% від загальних витрат на будівництво. Також до цієї групи можемо віднести Кафе – кондитерська з площею 540 м² та вартістю 4320 тис. грн. На рисунку 4.1 та 4.2 наочно представлена структура закладів ресторанного комплексу по площі та вартості будівництва у відсотках.

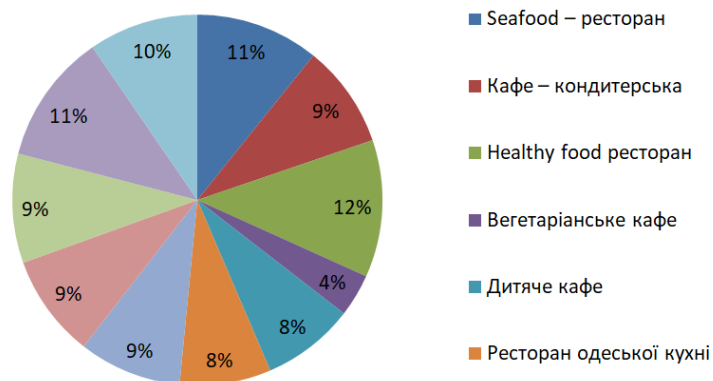


Рис 4.1 – Площа закладів ресторанного комплексу, у % до загальної площі ресторанного комплексу

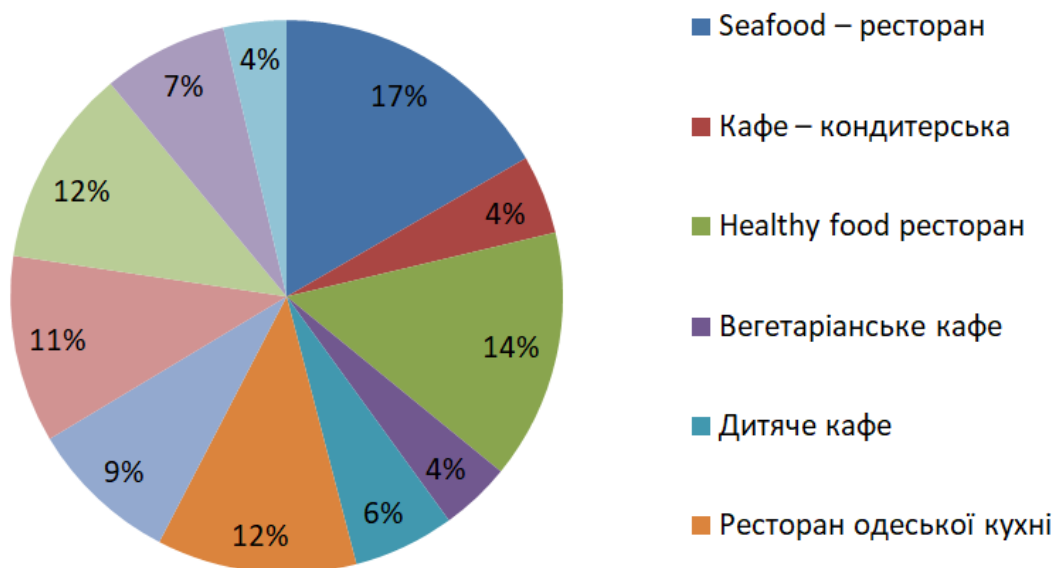


Рис 4.2 –Вартість будівництва окремих закладів ресторанного комплексу, у % до загальної вартості ресторанного комплексу

Аналіз таблиці 4.4 та 4.5 показують, що інвестиційні витрати ресторанного комплексу складають 109.061 млн. грн., з них найбільшу частину складає вартість будівництва проєкту - 93.577 млн. грн. (85.80%). Вартість виробничого обладнання, що складає трохи менше 6,2 млн. грн, тобто 5,64%.

На нашу думку, сучасне виробниче обладнання є запорукою успіху та впевненості перед конкурентами та шлях до розвитку нових кулінарних ідей.

Обладнання старої моделі завжди дешевше, але воно не зможе конкурувати за якістю виготовлених страв та смаком. Отже, це може стати фактором ризику для ресторанного комплексу. Далі за розміром питомої частки йдуть витрати на створення запасу сировини товарів, що становить 4,07% та інструменти, прилади та інвентар (меблі) – 2,26%. Інші інвестиційні витрати мають 1,1% питомої ваги. Витрати на інші основні засоби у даному проекті становлять 0,62% питомої ваги. Найменшу вартість та питому вагу мають витрати на транспортні засоби у розмірі 55 552 грн із питомою часткою у 0,51%. Як показує практика, низька частка інвестиційних витрат у транспорт пов'язана з використанням більш ефективних та дешевших логістичних компаній у порівнянні з утриманням власного транспорту.

Таблиця 4.4– Інвестиційні витрати

Назва закладу	Вартість будівництва та тис.грн	Вартість виробн.обладнання тис.грн.	Транспортні засоби тис.грн.	Інструменти, прилади, інвентар (меблі) тис.грн	Інші основні засоби тис.грн.	Створення запасу сировини і товарів тис.грн.	Інші інвестиційні витрати тис.грн.	ВСЬОГО інвестиційних витрат, тис.грн
Seafood ресторан	15584,4	835,56	83,56	334,22	83,56	684,64	100	17705,94
Кафе кондитерська	4320	455,18	45,52	182,07	45,52	186,99	100	5335,27
Healthy food ресторан	13680	667,92	66,79	267,17	66,79	700,52	100	15549,19
Вегетаріанське кафе	3857	601,256	0,00	240,502	120,251	201,379	200	5220,39
Дитяче кафе	5540,4	509,19	50,92	203,68	50,92	278,06	100	6733,16
Ресторан одеської кухні	10944	663,08	66,31	265,23	66,31	523,38	100	12628,31
Таверна бесарабської кухні	8208	453,64	45,36	181,46	45,36	395,69	100	9429,52
Кафе молодіжне	10260	513,59	51,36	205,44	51,36	628,54	100	11810,28
Кафе української кухні	10887	680,35	68,04	272,14	68,04	346,90	100	12422,46
Ресторан бар кавказької кухні	6840	445,83	44,58	178,33	44,58	350,16	100	8003,49
Закусочна «Кулішна»	3456	330,77	33,08	132,31	33,08	137,66	100	4222,89
Всього	93576,8	6156,37	555,52	2462,55	675,77	4433,92	1200	109060,93

На рис 4.3 графічно зображена структура інвестиційних витрат.



Рис 4.3 – Питома вага інвестиційних витрат за елементами витрат

Аналіз структури інвестиційних витрат в розрізі окремих закладів (див. табл. 4.5) показує, що інвестиційно найдорожчим є впровадження проекту Seafood - ресторану вартість якого складає 17705,94 тис грн., що становить 16,23% загального розміру інвестицій, а також проект Healthy food ресторану із вартістю інвестицій у 15549,19 тис грн., що становить 14,26 %.

Таблиця 4.5 - Структура інвестиційних витрат в розрізі окремих закладів

Назва закладу	Питома вага у інвестиціях,%	Вартість інвестицій, тис грн.
Seafood – ресторан	16,23	17705,94
Кафе – кондитерська	4,89	5335,27
Healthy food ресторан	14,26	15549,19
Вегетаріанське кафе	4,79	5220,39
Дитяче кафе	6,17	6733,16
Ресторан одеської кухні	11,58	12628,31
Таверна бессарабської кухні	8,65	9429,52
Кафе – молодіжне	10,83	11810,28
Кафе української кухні	11,39	12422,46
Ресторан – бар кавказької кухні	7,34	8003,49
Закусочна «Кулішна»	3,87	4222,89
Всього	100 %	109060,93

Окрім цього, проект ресторану одеської кухні із вартістю у 12628,31 тис.грн (11,58% від усіх інвестицій), проект кафе української кухні вартістю 12422,46 із питомою вагою у 11,39% та проект кафе - молодіжного вартістю у 11810,28 тис. грн. – 10,83% , складають вагому частку необхідних інвестицій. В той же час найменших розмірів інвестицій потребує втілення проекту закусочної «Кулішна» – 4222,89 тис.грн, що становить лише 3,87% від необхідних інвестицій.

Маючи різні показники вартості капіталу можемо виділити, що даний комплекс захоплює різні сегменти споживачів за рівнем прибутку, доказом чого є продемонстровані вартості середнього чеку у таблиці 4.1, за якою найдорожчі середні чеки у ~1000 грн мають Seefood – ресторан та Healthy food ресторан, а найменшу вартість середнього чеку у ~300 грн мають кафе – кондитерська, закусочна «Кулішна» та кафе української кухні. Таким чином, дані проекти мають не тільки різні кулінарні напрямки, але і різні цінові сегменти. Що є добрим з точки зору охоплення більшої кількості сегментів споживачів. Але це може ускладнювати просування та реалізацію комплексу через необхідність одночасного охоплення досить різних груп споживачів.

У таблиці 4.6 викладанні операційні витрати, які необхідні для функціонування проекту, згруповані за елементами витрат та ресторанами.

Проведемо структурний аналіз операційних витрат. Як бачимо з таблиць 4.6 та 4.7, найбільшу частку в оперативних витратах займають матеріальні витрати - 359 029,53 тис грн. на рік (що становить 43,19% від кількості усіх витрат). Попри те, що діяльність ресторанного комплексу є досить матеріаломісткою, питома вага матеріальних витрат становить менше 50% від загальної кількості оперативних витрат. Витрати на оплату праці будуть займати значну частку в оперативних витратах – 24.92%, амортизаційні відрахування, напроти, зовсім малу частку – майже 1% (0.81%), що робить проект ризикованим у швидко змінюваному технологічному світі та високим рівнем конкуренції у сфері цифрової ресторації.

Таблиця 4.6 - Операційні витрати окремих закладів та комплексу в цілому

	Матеріальні витрати	Витрати на оплату праці	Відрахування на соціальні заходи	Амортизація	Інші витрати	ВСЬОГО
Seafood ресторан	57509,73	34505,84	7591,28	1053,28	34505,84	135165,98
Кафе кондитерська	15052,34	8795,80	1935,08	365,30	8795,80	34944,31
Healthy food ресторан	56391,86	38836,83	8544,10	903,08	35306,21	139982,08
Вегетаріанське кафе	14700,71	2208,00	51,300	382,846	8696,74	26039,596
Дитяче кафе	22383,52	13079,76	2877,55	444,03	13079,76	51864,62
Ресторан одеської кухні	42131,89	24619,68	5416,33	764,69	24619,68	97552,26
Таверна бесарабської кухні	31853,13	18613,30	4094,93	559,19	18613,30	73733,86
Кафе молодіжне	50597,47	29566,52	6504,63	681,46	29566,52	116916,61
Кафе української кухні	29139,66	12238,66	2692,50	767,50	16318,21	61156,53
Ресторан – бар кавказької кухні	28187,96	19412,93	4270,84	488,23	18530,52	70890,48
Закусочна «Кулішна»	11081,26	5203,37	1144,74	281,29	5203,37	22914,04
Всього	359029,53	207080,69	45123,28	6690,896	213235,95	831160,37

Таблиця 4.7 - Структура операційних витрат ресторанного комплексу

Стаття витрат	Всього операційних витрат, тис. грн.	Питома вага окремої статті операційних витрат, %
Матеріальні витрати	359029,53	43,19
Витрати на оплату праці	207080,69	24,91
Відрахування на соціальні заходи	45123,28	5,44
Амортизація	6690,896	0,81
Інші витрати	213235,95	25,65
Всього	831160,37	100

Досить високу питому вагу у витратах займає стаття «Інші витрати».

Вона становить 213.24 млн.грн (25,65% від усіх операційних витрат). Інші витрати — це витрати, які виникають під час діяльності підприємства (крім фінансових витрат), але не пов'язані безпосередньо з виробництвом та/або реалізацією продукції (товарів, робіт, послуг), наприклад, вартість робіт та послуг сторонніх підприємств, сума податків, зборів (обов'язкових платежів), крім податків на прибуток, втрати від курсових різниць, знецінення запасів, псування цінностей, списання та уцінки активів, сума фінансових санкцій тощо. Також в «Інші витрати» входять витрати на рекламу та маркетингові дослідження, які можуть займати велику частку витрат.

Отже, висновки на основі структурного аналізу можуть бути наступні:

- велика частка матеріальних витрат буде зростати і надалі, з урахуванням інфляції та тенденції зростання цін на сировину та нестачею ланцюжків постачання, що приводить до збільшення собівартості продукції;

- незначна частка витрат на оплату праці та соціальні відрахування стане перепоною у близькій перспективі, оскільки однією з викликів перед рестораторами сьогодні, як показує дослідження, є дефіцит кваліфікованої робочої сили у ресторанній галузі та кадрові проблеми взагалі. Тому фонд заробітної плати буде збільшуватись. Тому пропонуємо впровадити систему навчання персоналу у самому закладі.

Найбільш вагомий напрямок мінімізації операційних витрат є зниження перш за все матеріальних витрат в складі собівартості продукції. При умові зростання мінімальної заробітної плати та відповідного підвищення заробітної платні працівникам, збільшення цін на енергоносії, витрат на опалення єдиним напрямком зниження операційних витрат є зниження витрат на сировину та матеріали та пошуки сировини та матеріалів-субститутів, а також використання енергозберігаючих технологій з низькою матеріаломісткістю. Критеріями мінімізації витрат є рентабельність виробництва продукції.

На рис 4.4 графічно зображена структура операційних витрат комплексу.

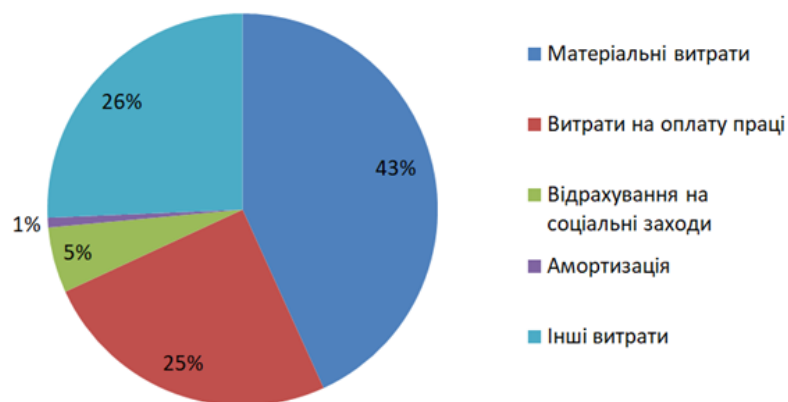


Рис. 4.4 – Структура операційних витрат ресторанного комплексу, %

Аналіз таблиці 4.8 показує, що матеріаловіддача по ресторанному комплексу складає 2.9 грн, що вказує на ефективність використання матеріалів та характеризується кількістю виробленої продукції приходить на 1 грн. матеріальних витрат. Зворотній показник «матеріаломісткість» відображає скільки використовується матеріальних витрат у вартісному виразі на 1 грн. виготовленої продукції (на 1 грн. продукту витрачається 33 коп. матеріальних витрат). Чим краще використовується сировина, матеріали та інші матеріальні ресурси, тим вище матеріальна ефективність.

Таблиця 4.8 – Розрахунок показників матеріаловіддачі та матеріалоемності

Найменування показника	Показник
1. Обсяг виробленої промислової продукції(без ПДВ та акцизного збору)в діючих цінах, тис. грн.	1073355,24
2.Матеріальні витрати, тис. грн.	359029,53
3.Матеріаловіддача (МВ), грн/грн.	2,9
4.Матеріалоемність (МЄ), грн/грн.	0,33

У таблиці 4.9 представляє розрахунок показника витрат відносно обсягу виробленої продукції.

Таблиця 4.9 – Витрати на 1 грн. обсягу виготовленої продукції

Назва показника	Кількість
1. Обсяг виготовленої продукції (послуг) (без ПДВ та акцизного збору) в діючих цінах, тис. грн.	1073355,24
2. Операційні витрати на виробництво продукції, тис. грн.	831160,37
3. Витрати на 1 грн. продукції (п.2/п.1), грн/грн.	0,77

За результатами розрахунків, витрати на 1 грн. обсягу виготовленої продукції складають 77 копійок. Цей показник нижче одиниці, що характеризує діяльність підприємства як прибуткову. Тобто якщо підприємство реалізовує всю виготовлену продукцію його прибуток складе 23 коп. на 1 грн. реалізованої продукції. Варто зазначити, що розрахунки у таблиці 4.9 стосуються саме виробленої продукції і якщо підприємство реалізує менше продукції, ніж виробляє, показник прибутку буде нижче.

Рисунок 4.5 наочно представляє співвідношення поточних витрат та обсягу виготовленої продукції по окремим закладам.

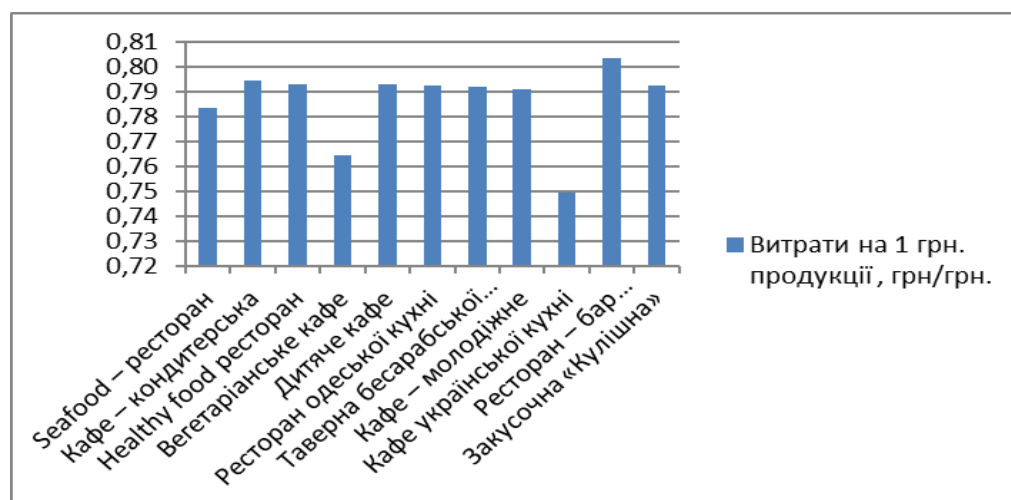


Рис. 4.5 - Витрати на 1 грн. виготовленої продукції по закладам, грн

З рисунку 4.5 ми бачимо, що найменші витрати на 1 грн продукції показують Кафе української кухні та Вегетаріанське кафе (0.75грн та 0.76 грн відповідно). Інша більшість закладів перевищують середній показник і утримується на рівні 0.79 грн. Ресторан-бар кавказької кухні перевищує

середній рівень на 1 копійку і отримує менше всіх доходу з однієї грн витрат (0.20 грн доходу). Розрахунок показників дивись Додаток №.10.

Таблиця 4.10 – Рентабельність діяльності ресторанного комплексу

№ п/п	Назва показника	Показник, тис грн.
Вихідні дані		
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт послуг), тис. грн.	894444,97
2	Прибуток від операційної діяльності, тис. грн.	51061
3	Чистий прибуток, тис. грн.	41667,5
4	Поточні витрати (операційні витрати на виробництво продукції), тис. грн.	845011,49
5	Власний капітал підприємства (середньорічна величина), тис. грн.	109060,93
Результати розрахунків		
6	Рентабельність витрат операційної діяльності, % $(2/4)*100$	6,04
7	Рентабельність продажів (ROS), % $(2/1)*100$	5,71
8	Рентабельність власного капіталу (ROE), % $(3/5)*100$	38,20

Розрахункова таблиця 4.10 представляє абсолютні та відносні показники економічної діяльності цілого комплексу: загальний дохід від діяльності підприємства склав 894 445 тис.грн при поточних операційних витратах 845 011 тис.грн. Таким чином прибуток від операційної діяльності склав 51061 тис. грн, а чистий прибуток – 41667 млн. грн на рік.

Рентабельність власного капіталу - показник, що характеризує якою є віддача на вкладений капітал та на скільки ефективно використовується капітал підприємства. Рентабельність власного капіталу даного проекту складає 38,20% тобто на 1 гривню власного капіталу підприємство отримує 0,382 грн прибутку на рік. Максимізація цього показника – важливе завдання, яке необхідно виконати. Рентабельність власного капіталу – показник, який вказує наскільки підприємство ефективно використовує власний капітал, тобто скільки прибутку припадає на кожну гривню власних коштів.

Цей показник використовують для оцінювання вартості акцій підприємства та величини дивідендів, які можуть отримати власники акцій.

Особливо важливим цей індикатор є для власників (акціонерів, учасників), адже дозволяє визначити зростання їхнього добробуту за аналізований період.

Рентабельність власного капіталу здебільшого розраховують як співвідношення чистого прибутку підприємства і середньої вартості його власного капіталу за аналізований період. Нормативного значення для цього показника не встановлено, але, очевидно, що вищий рівень показника вказує на відносно вищі темпи зростання чистого прибутку порівняно з сумою власного капіталу. [31]

Шляхом підвищення рентабельності власного капіталу є зниження виробничих, збутових та інших витрат, а також якість управління підприємством, що дозволить підвищити чистий прибуток.

Рентабельність витрат операційної діяльності показує кількість отриманого прибутку на 1 витрачену гривню. Отже, в даному випадку рентабельність витрат операційної діяльності склала 6,04%, тобто, за рік на 1 витрачену гривню підприємство отримує 6.04 копійки прибутку.

Рентабельність продажів цей показник відображає частку прибутку в загальному доході підприємства 5,71%, тобто на 1 гривню підприємство має 5.71 коп. чистого прибутку.

Як показано у таблиці 4.10, усі показники рентабельності мають позитивне значення, що вказує на прибутковість діяльності підприємства. Більш того, абсолютні значення показників говорять про великі потужності підприємства.

Таблиця 4.11 демонструє вагу кожного окремого ресторану у загальній ефективній діяльності комплексу. Найбільше прибутку принесе Seafood – ресторан, Healthy food ресторан, Кафе – молодіжне та Кафе української кухні (від 12% до 17%). Найменш вагомими, з точки зору прибутковості комплексу, виступатимуть Закусочна «Кулішна» (2.31%), Кафе – кондитерська (3.36%), Дитяче кафе та Ресторан кавказької кухні (5.20%).

Таблиця 4.11 – Питома вага чистого прибутку окремого ресторана у загальному прибутку комплексу, %

Показник	Чистий прибуток, тис. грн.	Питома вага, %
Seafood – ресторан	7058,85	16,94
Кафе – кондитерська	1397,98	3,36
Healthy food ресторан	5844,24	14,03
Вегетаріанське кафе	4063,75	9,75
Дитяче кафе	2160,19	5,18
Ресторан одеської кухні	4124,38	9,90
Таверна бесарабської кухні	3133,70	7,52
Кафе – молодіжне	5147,33	12,35
Кафе української кухні	5605,52	13,45
Ресторан кавказької кухні	2167,53	5,20
Закусочна «Кулішна»	964,03	2,31
Всього	41667,5	100

На рис 4.6 графічно зображена структура чистого прибутку комплексу.

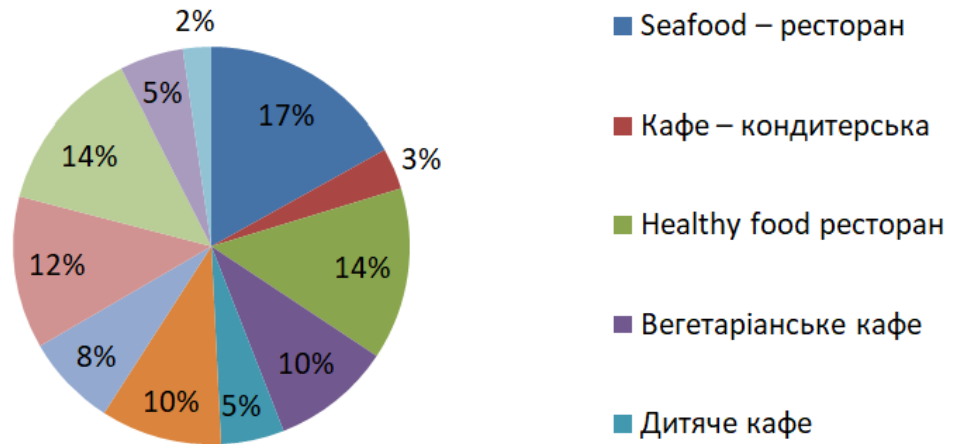


Рис 4.6 - Питома вага чистого прибутку окремих закладів у загальному прибутку комплексу,%

За результатами проведеного аналізу побудовано таблицю SWOT-аналізу, де визначені сильні та слабкі сторони проекту та вказані можливі загрози та перспективні можливості.(Дивись таблицю 4.12).

SWOT-аналіз показав, що проєкт має більше сильних сторін (+6), які дають проєкту перевагу, ніж слабких (-5). Для перводу слабких сторін у категорію. Сильних, необхідно задіяти сторонні ресурсів або окремих людей.

Також зовнішні обставини найчастіше не можна змінити, але ними можна скористатися, і це є можливості. Можливостей(+5) покращити результативність проєкту більше ніж викликів (- 4). Зовнішніх загроз неможливо уникнути , але до них потрібно хоча б підготуватися. Для цього і потрібен аналіз SWOT.

Отже, враховуючи усі вище викладені розрахунки та проведений SWOT- аналіз, можна стверджувати, що інвестиційна привабливість розробки проєкту «Ukrainian Local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону знаходиться на досить високому рівні.

За результатами проведеного дослідження внутрішнього стану підприємства визначаємо, що рівень рентабельності підприємства складає вище 38,20%, термін окупності капіталовкладень - 2,6 роки.

Наведені показники характеризують заплановану діяльність підприємства як високо прибуткову та перспективну. Проєкт «Ukrainian Local Food Festival» можна вважати доцільним та вигідним.

Таблиця 4.12. - SWOT- аналіз ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival»

<p style="text-align: center;"><u>Сильні сторони</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прийнятний термін окупності 2. Охоплення різних сегментів споживачів за рівнем прибутку 3. Високий рівень рентабельності 4. Інфраструктурне розташування комплексу 5. Конкурентні ціни на страви 6. Широкий асортимент страв 	<p style="text-align: center;"><u>Слабкі сторони</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Велика вартість інвестицій 2. Незначна частка вартості виробничого обладнання 3. Проект не сфокусований на інноваційні зміни в обслуговуванні споживачів 4. Розпорошення відвідувачів за рахунок дублювання однотипних ресторанів на одній території 5. Прихована дискримінація до людей старшого віку
<p style="text-align: center;"><u>Можливості</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Створення гастрономічного центру Одеського регіону 2. Запровадження системи навчання персоналу у самому закладі 3. Мінімізації операційних витрат за рахунок локальних виробників сировини 4. Співпраця з туристичними фірмами 5. Долучити практики різних видів дозвілля 	<p style="text-align: center;"><u>Виклики</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Велика конкуренція та зростання кількості малих ресторанів 2. Дефіцит кваліфікованої робочої сили у ресторанній галузі та зростання зарплати 3. Тенденції зростання цін на сировину 4. Диджиталізація та уберизація ресторанних послуг

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТЄДІЯЛЬНОСТІ

Конституція України закріпила право громадян на охорону їх життя і здоров'я в процесі трудової діяльності. Основним об'єктом правового захисту в ній є людина як найвища соціальна цінність, її права і свободи, гарантії їх реалізації. Стаття 43 Конституції закріплює, що кожен має право на належні, безпечні і здорові умови праці.

З метою реалізації права громадян на охорону їх життя і здоров'я в процесі трудової діяльності Верховна Рада України 14 жовтня 1992 р. прийняла Закон "Про охорону праці", який регулює відносини між роботодавцем і працівником з питань безпеки, гігієни праці в Україні.

Охорона праці та безпеки життєдіяльності — це комплекс заходів з техніки безпеки, виробничої санітарії та гігієни, протипожежної техніки. Здійснення цих заходів у ресторанах забезпечує створення нормальних умов роботи на всіх ділянках виробництва на науково — гігієнічної та технічній основі. Завдання техніки безпеки у закладах ресторанного господарства — вивчення особливостей процесів виробництва та обслуговування, аналіз причин, що викликають нещасні випадки та професійні захворювання, розробка конкретних заходів щодо їх попередження. Протипожежна техніка, вивчаючи причини виникнення пожеж, допомагає здійснювати заходи щодо їх запобігання та ліквідації і розробляти ефективні способи гасіння пожеж.

Організація робіт з охорони праці покладається на керівника закладу ресторанного господарства, тобто на роботодавця. Основними вимогами з охорони праці, техніки безпеки, санітарії і гігієни в процесах використання устаткування закладів ресторанного господарства є збереження здоров'я, життя людини й майна, випуск високоякісної продукції тощо. Загальні вимоги до технологічного устаткування регламентується нормативною документацією. [44]

Заходи з охорони праці, техніки безпеки закладу ресторанного

господарства включають в колективний договір у вигляді угоди на проведення заходів, що спрямовані на покращення умов праці, охорони праці, дотримання техніки безпеки, виробничої санітарії тощо.

Естетичне оздоблення виробничих приміщень сприяє підвищенню продуктивності праці і рівня промислової безпеки та загальному поліпшенню умов праці. До чинників естетичного впливу належить колір [45]. Правильний добір колірного оформлення виробничих приміщень, устаткування й робочих місць, що є складовою естетики, дозволяє забезпечувати сприятливе зорове сприйняття, підвищувати трудову активність, сприяти підвищенню ділової атмосфери тощо. Застосування холодних чи теплих кольорових тонів можна «підвищувати» або «знижувати» сприйняття температури повітря у приміщеннях. У приміщеннях з холодними кольорами можна знижувати нервові напруження, а теплими тонами – втомлюваність від монотонної праці. Компресори, холодильні установки, сушильні камери та інше устаткування фарбують у світло-сірий, світло-зелений кольори, термічне устаткування – в алюмінієвий. Червоний колір використовується для фарбування елементів устаткування, щоб привернути увагу на небезпеку, або засіб, за допомогою якого можна її уникнути. Жовтий колір використовують для попередження про небезпеку і фарбують ним рухомі деталі устаткування, огороження рухомих деталей різних машин. Жовтий колір мають сигнальні лампочки. Зелений колір у сигнальних лампах свідчить про нормальну роботу технологічної машини, синій використовують для вказівних знаків.

Особлива увага в закладах ресторанного господарства надається розробці інструкцій з охорони праці, техніки безпеки при експлуатації устаткування – механічного, теплового, холодильного, торгового, піднімально-транспортного. [44]

У закладі ресторанного господарства має регулярно проводитися інструктаж. Ввідний інструктаж проводять кожного разу для тих людей, які

вперше у даному закладі. На даному інструктажі знайомлять із закладом, розповідають про організацію роботи, техніку безпеки, зарплату, режим роботи тощо. На робочому місці проводять первинний інструктаж, при якому знайомлять зі специфікою роботи на даному місці, технікою безпеки, організацією роботи. Проводять також повторний інструктаж 2 рази на рік, та цільовий інструктаж, що проводиться при переміщенні працівника з одного робочого місця на інше.

Всі працівники закладу харчування мають проходити медогляд і мати особові медичні книжки. Медогляд проводиться як при влаштуванні на роботу (попередній медогляд) так і під час роботи (періодичний медогляд).

Тільки пройшовши ввідний інструктаж і медогляд, ознайомившись з правилами і особливостями роботи в закладі працівники допускаються до роботи. Інструктажі складає інженер з охорони праці, інструктовані особи розписуються після проходження інструктажу.

Для забезпечення пожежної безпеки в їдальні, ресторані (барі) необхідно:

- експлуатувати електромережі, електроприлади та іншу електроапаратуру тільки у технічно справному стані, враховуючи рекомендації підприємств-виготовлювачів;

- у разі виявлення пошкоджень електромереж, вимикачів, розеток, інших електроприладів, газової апаратури (за її наявності) негайно знеструмити (вимкнути) їх та вжити необхідних заходів до приведення їх у пожежобезпечний стан;

- у приміщеннях для зберігання горючих продуктів, тари або продуктів у горючій упаковці для підключення засобів механізації слід встановлювати тільки триполюсні розетки із заземлювальним контактом;

- меблі та обладнання необхідно розміщувати таким чином, щоб забезпечувався вільний евакуаційний прохід до дверей для виходу з приміщення не менше 1,35 м. Двері повинні відчинятися назовні;

- спільно зберігати товари, інші речовини та матеріали з урахуванням їх фізико-хімічних властивостей;
- складувати товари і матеріали на стелажах або в штабелях за умови наявності проходу між ними шириною не менше 1 м, відстань між стінами та стелажми або штабелями повинна бути не менше 0,8 м;
- територію і приміщення їдальні (кафе) постійно утримувати в чистоті та порядку, у міру накопичення та після закінчення роботи горючі відходи слід прибирати у спеціально відведені сміттєзбірники;
- утримувати у технічно справному стані засоби протипожежного захисту та зв'язку (пожежну та охоронно-пожежну сигналізацію, автоматичні установки пожежогасіння, пожежні крани і первинні засоби пожежогасіння тощо), які є у кафе чи їдальні;
- усі працівники повинні вміти користуватися вогнегасниками, іншими первинними засобами пожежогасіння, знати місце їх знаходження.

В їдальні (кафе) забороняється:

- влаштовувати тимчасові електромережі, прокладати електропроводи та кабелі безпосередньо по горючій основі;
- застосовувати саморобні некалібровані плавкі вставки в запобіжниках, прокладати електричні проводи та кабелі транзитом через складські приміщення, експлуатувати світильники без скляних ковпаків або з горючими розсіювачами (відбивачами);
- встановлювати штепсельні розетки, підключати струмоприймачі в мережі аварійного (евакуаційного) чи рекламного освітлення;
- користуватись у приміщеннях електрокип'ятильником, чайником, самоваром, праскою і т. ін. (крім місць, спеціально відведених і обладнаних для цього), залишати увімкненими без нагляду перераховані та інші електроприлади;
- застосовувати і зберігати пожежонебезпечні речовини та матеріали (горючі товари, вибухові речовини, балони з газом під тиском, пластмаси,

фарбувальні, полімерні та інші матеріали) в підвальних приміщеннях і цокольних поверхах та в приміщеннях, які не мають віконних прорізів або спеціальних засобів димовидалення;

- складувати горючі матеріали на відстані менше 0,5 м від електросвітильників, 0,6 м від сповіщувачів автоматичної пожежної сигналізації та 1 м від електрощитів;

- курити та застосовувати відкритий вогонь, палити відходи, пакувальні матеріали і т. ін. У місцях, де дозволено курити, мають бути встановлені попільниці із негорючого матеріалу;

- проводити газоелектрозварювальні роботи без оформлення відповідного дозволу та за наявності відвідувачів;

- вимикати освітлення, електроживлення приладів та обладнання (за винятком евакуаційного освітлення та електрообладнання, яке за вимогами технології повинно працювати цілодобово).

Завідувач їдальні (кафе) перед зачиненням повинен особисто впевнитись у працездатності автоматичних систем виявлення та гасіння пожеж, наприклад, Спринклерної водяної системи, оглянути приміщення, переконатися у відсутності порушень, що можуть призвести до пожежі, і тільки після цього останнім залишити приміщення та зачинити двері.

Для безпеки процесів готування їжі та обслуговування споживачів офіціанти та бармени повинні дотримуватися певних вимог охорони праці та техніки безпеки:

- дотримуватися порядок і черговість отримання готових страв з кухні при обслуговуванні споживачів;

- ставити страви на піднос тільки в один ряд;

- не носити столові прилади (ножі, виделки) у руках вістрям вперед, а використовувати для цього тарілку або піднос;

- відкривати пляшки тільки штопором або ключем;

- не заколювати одяг шпильками;

- не тримати в кишенях предмети які б'ються і гострі;
- регулярно перевіряти стан електричних апаратів і механізмів, приділяючи особливу увагу вмикачам, шнурам та розеткам. [46]

Особлива увага приділяється гігієні кухаря та працівникам ресторану, зовнішньому вигляду та спецодягу. Одяг для кухні повинен відповідати специфіці роботи. А саме, для працівників харчової промисловості є ГОСТ Р54762 – 2011/ISO/TS 22002-1:2009.[47]

Сучасні підходи до охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування в закладах ресторанного господарства спрямовані на збереження здоров'я людини, майна, покращення умов праці, підвищення продуктивності праці, задоволення роботою, випуску якісної кулінарної продукції тощо. [44]

Основним нормативним документом для закладів ресторанного господарства є Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» N219 від 24.07.2002 від 20 серпня 2002 р. за N 680/6968.[48]

Окрім того, розроблена низка нормативних документів з охорони праці та життєдіяльності:

1. Законів і Кодексів України,
2. Нормативно-правових актів з питань охорони праці,
3. Положення
4. Переліки та списки
5. Інструкції, Рекомендації, Вказівки, Роз'яснення
6. Нормативні документи з питань пожежної і техногенної безпеки
7. Санітарні правила і норми : ДСН, ДСП, ДСанПіН
8. Державні стандарти і норми: ГОСТи
9. Класифікатори
10. Технічні регламенти

ВИСНОВКИ

Оцінюючи український ринок послуг харчування можна зробити такі висновки: споживачеві пропонується широкий вибір концепцій, розрахованих на різні рівні доходу та соціальні запити, ринок перебуває на стадії розвитку і ще далекий від насичення, розвиток ринку у великих містах відбувається досить неоднорідно. Подальший розвиток ринку буде спрямований у бік вужчого позиціонування та створення сильних мережевих брендів.

Незважаючи на стрибки показників товарообігу в негативний бік, зумовлені кризовою ситуацією в Україні, ресторанний бізнес залишається перспективним напрямком для інвесторів, які можуть вкласти свої кошти в найбільш затребувані підприємства ресторанного господарства: заміські заклади, заклади одного продукту чи напою, заклади при букіністичних магазинах, «Зклади однієї вулиці», заклади музичної спрямованості (арт-кафе, арт-ресторан), дитячі кафе, заклади різних типів, що знаходяться у франчайзинговій мережі, орієнтовані на середній ціновий сегмент.

Ресторанний бізнес у кризові періоди постійно змінювався, розвивався та вдосконалювався. Зміни торкнулися усіх складових: форми власності, організаційної структури, загальних та якісних змін у технології приготування та дизайні страв, управлінні (франчайзинг, мережа закладів), фінансах, маркетингу (додаткові послуги, акції) та тенденціях харчування (більша увага до здорового харчування, дієтичне харчування, вегетаріанська кухня, етнічна кухня, локальна або молекулярна кухні тощо). Зміни призвели до зростання попиту на гастрономічні послуги в Україні.

Різноманітні ресторани послуги, які пропонує ресторанний комплекс «**Ukrainian Local Food Festival**», надає значні переваги для економічного та соціального розвитку Одеси та Одеського регіону. Дегустація національних оригінальних страв і напоїв, участь в гастрономічних фестивалях, участь у приготуванні національних страв, знайомство з історією та рецептурою національної кулінарії, відвідування спеціалізованих майстер класів, виставок, вивчення технології приготування певних харчових продуктів та страв, участь у національних святах та обрядах, пов'язаних з гастрономією, дегустація продуктів (вина, сирів, меду, наливки), приготовлених за традиційними рецептами, апробація оригінальних технологій харчування з метою лікування та оздоровлення, і багато інших, сприятиме просуванню місцевих господарств і виробників продовольчих товарів, закладів туристичної інфраструктури. Популяризація національної місцевої кухні приверне українських та іноземних

туристів до вивчення кулінарних традицій Одещини і, без сумніву, заохотить інвестувати у розвиток нашого краю.

Перевагами проєкту ресторанного комплексу «**Ukrainian Local Food Festival**» в економічній сфері Одеського регіону є, на нашу думку, те, що він буде виступати стимулом для виробництва нового туристичного продукту, створюватиме додаткові робочі місця та значно підвищить зайнятість населення. До того ж, великі проєкти сприяють розвитку малого та середнього бізнесу, які заповнюють нові ніші на ринку виробництва та послуг. Завдяки ресторанному комплексу буде згладжуватись проблема сезонності і сприяти подовженню туристичного сезону. Наявність розвинутої транспортної інфраструктури та близькість Міжнародного аеропорту та всесвітньо-відомого ринку «7 кілометр» та інші великі торгові центри приведуть до пожвавлення зовнішньої торгівлі, одним з джерел залучення іноземної валюти у наш регіон. Проєкт ресторанного комплексу надає переваги і у соціальній сфері: організація дозвілля населення Одещини та гостей, раціоналізації вільного часу та попередження конфліктів у суспільстві підвищення освітнього рівня і поширення культурних цінностей за рахунок ознайомлення з традиціями національної кухні та культурною спадщиною Одеси та Одеського регіону.

Основні виклики.

1. Найбільші виклики, на які можна очікувати у майбутньому, будуть пов'язані з кадровим голодом у ресторанному бізнесі. Війна в Україні змінила структуру працівників за видами діяльності, і той, хто ніколи не займався ресторанными послугами, став на місце тих працівників, хто проходить зараз службу у ЗСУ. Ресторатори залучили 30 % нових працівників. Отже, процес найму і утримання працівників є і залишається викликом, який ми пропонуємо вирішити шляхом відкриття навчальних курсів та тренінгів безпосередньо у ресторанных закладах, навчаючи працівників «під своєю» специфіку ресторану.

2. Крім того, викликами для підприємців залишаються утримання цін на страви, що пов'язано з підвищенням цін на імпортні продукти та внутрішньою та зовнішньою інфляцією. Тому встановлення логістичного зв'язку з вітчизняними виробниками необхідних продуктів є, на нашу думку, раціональним рішенням і з точки зору зменшення собівартості послуг, і з точки зору підтримки національної економіки.

3. Новим викликом на ринку ресторанных послуг є повна зміна цільової аудиторії та зміна поведінки покупців, яка підтримує європейську культуру споживання і дозвілля, як то: рослинні та вегетаріанські страви, використання

екологічно чистих пакувальних матеріалів і зусилля з мінімізації вуглецевого сліду стають невід’ємними частинами стратегії брендингу ресторану.

4.Новий тренд у ресторанному бізнесі трансформує традиційну модель ресторану, створюючи виклики та можливості для рестораторів - це нові формати надання послуг, які зорієнтовані на диджиталізацію послуг. Тому переведення інформаційних послуг в цифрову форму є затребуваною до розвитку. Автоматизована програма типу «Poster QR - меню, оплати і відгуки для вашого закладу» може переформувати та підсилити діяльність ресторану.

5.Слід зазначити, що в Україні швидкими темпами відбувається «уберізація» - доставки їжі, що дозволяє споживачам замовляти їжу додому та отримувати її за максимально короткий час. Ця послуга набрала популярності особливо у часи економічної невизначеності- ковіду та війни, і продовжує конкурувати з традиційною моделлю ресторану. Рекомендація співпрацювати з компаніями, які займаються цією діяльністю, як-от Glovo або Bolt Food, або запустити власну доставку.

Оцінка інвестиційної привабливості проекту

Аналіз показують, що інвестиційні витрати ресторанного комплексу складають 109.061 млн. грн., з них найбільшу частину складає вартість будівництва проекту - 93.577 млн. грн. (85.80%). Незначну частку складає вартість виробничого обладнання - 5,64%. На нашу думку, сучасне виробниче обладнання є запорукою успіху та впевненості перед конкурентами та шлях до розвитку нових кулінарних ідей. Обладнання старої моделі завжди дешевше, але воно не зможе конкурувати за якістю виготовлених страв та смаком .Отже, це може стати *фактором ризику* для ресторанного комплексу.

Цей комплекс охоплює різні сегменти споживачів за рівнем прибутку, доказом чого є продемонстровані вартості середнього, за якою найдорожчі середні чеки у ~1000 грн мають Seefood – ресторан та Healthy food ресторан, а найменшу вартість середнього чеку у ~300 грн мають кафе – кондитерська, закусочна «Кулішна» та кафе української кухні. Таким чином, дані проекти мають не тільки різні кулінарні напрямки, але і різні цінові сегменти. Що є добрим з точки зору охоплення більшої кількості сегментів споживачів.

Ускладнювати просування та реалізацію комплексу може однотипність деяких закладів за схожою для Одеського регіону кухнями: Таверна бессарабської кухні, Одеська кухня та ресторан SEA FOOD. Вважаємо, що ці заклади будуть дублювати один одного, що викликатиме внутрішню конкуренцію і може призвести до закриття одного з закладів.

Структурний аналіз операційних витрат показав, що найменша частка в

в оперативних витратах – амортизаційні відрахування, майже 1% (0.81%), що робить проект ризикованим у швидко змінюваному технологічному світі та високим рівнем конкуренції у сфері цифрової ресторації.

Отже, висновки на основі структурного аналізу можуть бути наступні:

- велика частка матеріальних витрат буде зростати і надалі, з урахуванням інфляції та тенденції зростання цін на сировину та нестачею ланцюжків постачання, що приводить до збільшення собівартості продукції;

- незначна частка витрат на оплату праці та соціальні відрахування стане перепоною у близькій перспективі, оскільки одним з викликів перед рестораторами нині, як показує дослідження, є дефіцит кваліфікованої робочої сили у ресторанній сфері та кадрові проблеми. Через це фонд заробітної плати збільшуватиметься. Тому пропонуємо впровадити систему навчання персоналу у самому закладі.

Найбільш вагомий напрямок мінімізації операційних витрат є зниження перш за все матеріальних витрат у складі собівартості продукції. При умові зростання мінімальної заробітної плати та відповідного підвищення заробітної платні працівникам, а також збільшення цін на енергоносії, витрат на опалення єдиним напрямком зниження операційних витрат є зниження витрат на сировину та матеріали та пошуки сировини та матеріалів-субститутів, а також використання енергозберігаючих технологій з низькою матеріаломісткістю. Критеріями мінімізації витрат може виступати надалі рентабельність виробництва продукції.

Середній термін окупності ресторанного комплексу складає 2.6 років, що є привабливим моментом для інвесторів. Але ризикові підприємства, показують термін окупності 4 та більше років, що є не позитивним показником окупності в даній галузі (за оцінкою експертів норма -до 3 років [58]). Це може бути певним викликом для комплексу при пошуку інвесторів..

Значним соціальним викликом, ми вважаємо, приховану дискримінацію до людей старшого віку. Передбачаємо побоювання до того, що при відвідуванні прилеглої території та відвідуванні молодіжного кафе, люди старшого та середнього віку можуть відчувати себе некомфортно.

Перспективи. Географічне розташування м.Одеси та Одеського регіону сприяє розвитку потенціалу ресторанних послуг. Створення Одеси як гастрономічного центру Одеського регіону, який буде відзначатися оригінальними кулінарними традиціями та проходитимуть різноманітні гастро-туристичні фестивалі, притягне увагу не тільки туристів з усієї України, а й з-за кордону.

На нашу думку, кризові явища в соціально-економічній сфері обумовлюють перспективну тенденцію у зміцненні акцентів підприємств ресторанного господарства на національну кухню у поєднанні з туристичною галуззю. Гастротуризм може стати важливою частиною самобутності регіону, відігравати важливу роль у формуванні якості життя, забезпеченні здоров'я населення та формуванні неповторного іміджу регіону.

Перспективними для Одеси та Одеського регіону напрямами розвитку у сфері ресторанного бізнесу залишаться тренди: національних кухонь регіону, крафтові страви, втілення здорового способу харчування, приготування страв у присутності замовника, з фермерських продуктів, приготування низькокалорійних страв, використання низькотемпературних режимів та відкриття закладів харчування у форматі Casual. А також, перспективними будуть лише ті заклади ресторанного господарства, що зробили ставку на новизну та ексклюзивність власного формату.

Аналіз останніх досліджень показав, що високий рівень конкурентоспроможності можна досягти завдяки інноваційним змінам в обслуговуванні споживачів. Вирішальним фактором поліпшення роботи підприємств ресторанного господарства є якісне і персональне обслуговування споживачів. Майбутнє вітчизняного ресторанного бізнесу, його успіх і перспективи нерозривно пов'язані з автоматизацією бізнес-процесів.

Було б слушно, на нашу думку, долучити практики різних видів дозвілля, щоб люди приходили не тільки поїсти смачну їжу, а й відпочити з дітьми, чи розважитись з однодумцями чи подивитись футбол чи цікаву програму та багато іншого. Наприклад, додати до меню дегустаційні та музичні вечери, стенд-ап з особливим меню, меню за старовинними рецептами або рецептами відомих людей, безліч благодійних подій тощо. Звісно, для цього слід долучати кваліфікованих фахівців зі сфери креативного дозвілля.

Отже, виходячи з вищевикладеного матеріалу та враховуючи розрахункові дані інвестиційного обґрунтування та прийнятного терміну окупності ресторанного комплексу, можна вважати, що проєкт «**Ukrainian Local Food Festival**» буде актуальним та економічно вигідним для усіх сфер діяльності на півдні України, який сприятиме економічному розвитку міста Одеси, Одеського регіону та України в цілому. Проєкт «Ukrainian Local Food Festival» можна вважати доцільним та вигідним.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Алешугіна Н.О., Зеленська О.О. Науковий вісник ЧДІЕУ. Серія: Економіка. 2012. №1(13). С.92-98. Тенденції та перспективи розвитку ринку ресторанних послуг м. Чернігів
2. Андрусова Е.В. Матеріали ІІІ міжнародної науково-практичної конференції. "Індустрія гостинності в країнах Європи". 4-6 грудня 2009 р. Сімферополь: ВіТроПринт, 2009. 176 с. С.141-143. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні
3. Басюк Д.І. Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні
4. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур // Філософські нариси туризму. За ред. проф. Пазенка В.С. К., 2005. С.223-233.
5. Володимир Силівейстр ТОП-13 трендов в ресторанном бізнесі в **2024** **году** // <https://joinposter.com/post/restaurant-trends>
6. Кухні світу. Цікаві національні кухні Ву [Михайло](#) Posted on [16.12.2023](#)
Time to Read: **2 min**-375words// <https://meatportal.com.ua/blog/lady/kuxni-svitu-cikavi-nacionalni-kuxni/>
7. Вікіпедія.
https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%B3%D1%96%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F
8. Галасюк С.С., Перетятко Ю.М. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в світі // Економічні проблеми сучасності та концепція сталого розвитку держави та регіонів: збірник тез Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 17-18 жовтня 2014 р.). Одеса: ЦЕДР, 2014. С.103-107
9. Шикіна О.В., Доценко К.В. Відкрита кухня як форма інноваційних технологій ресторанного господарства // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання: матеріали ХІ Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Черкаси, 19-20 березня 2020 р.). У 2-х т. Черкаси: ЧДТУ, 2020. Т.1. С.125-127.
10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-те вид. К.: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
11. Литовка А.О., Шикіна О.В. Класифікація інноваційної діяльності туристичного підприємства // Глобальні та національні проблеми економіки. 2016. Вип.14. С.416-420.

12. Каленік К.В. Формування конкурентної стратегії підприємств ресторанного господарства. Дис... к.е.н.: 08.00.04. Харків, 2018. 358 с.
13. Антошкова Н.А. аналіз сучасного ринку ресторанних послуг в Україні
14. Скільки закладів закрилось та відкрилось під час війни в Україні?
<https://visitukraine.today/uk/blog/2869/how-has-the-ukrainian-restaurant-market-changed-in-2023>
15. Як змінився ресторанний ринок України у 2023 році? 8 листопада 2023,
<https://borgexpert.com/news/iak-zminyvsvia-restoranniy-rynok-ukrainy-u-2023-rotsi>
16. Ресторанний ринок України: в яких сегментах кількість закладів наразі більша ніж у 2021 році <https://zn.ua/ukr/ECONOMICS/restorannij-rinok-ukrajini-v-jakikh-sehmentakh-kilkist-zakladiv-narazi-bilsha-nizh-u-2021-rotsi.html>
17. Реве та стогне ресторатор. https://t.me/restorator_reve/3447
18. Poster Блог Управління//Як змінилася виручка, середній чек та відвідуваність закладів. Підсумки 2023 року від Poster https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2023-roku-vid-poster?ref=pidsumky_2023_roku_vid_poster&utm_source=reve&utm_medium=telegram&utm_campaign=pidsumky_2023_roku_vid_poster
19. Restaurant Guru// <https://ru.restaurantguru.com/ukrainian-London-c91>
20. Найдорожче замовлення та улюблені страви користувачів: інфографіка Glovo//<https://mmr.ua/show/najdorozhche-zamovlennya-ta-ulyubleni-stravy-korystuvachiv-5-rokiv-servisu-dostavky-v-ukrayini>
21. Ресторанний консалтинг СТАТТІ ТА АНАЛІТИКА . Структура розподілу ресторанного ринку України у 2020 році. <https://restaurantconsulting.com.ua/struktura-raspredelenija-restorannogo-rynka-ukrainy-v-2020-godu>
22. Яворська О.Г. Ринок ресторанних послуг причорноморського регіону у період коронакризи. Випуск 72-2. 2021 //<https://restaurantconsulting.com.ua/struktura-raspredelenija-restorannogo-rynka-ukrainy-v-2020-godu>
23. Багрій Конон Леонідович, Матеріали I Всеукр. наук.-практ. конф. "Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні" (м. Херсон, 23 квітня 2021 р.) Херсон: ХДАЕУ, 2021. 327 с. С.177-180.
Деякі особливості організації діяльності ресторанного бізнесу в Україні. Вікіпедія.Одеса
24. Середня заробітна плата в місті Одеса у червні 2024.WORK.ua
25. SOVINYON.NET// <https://www.sovinyon.net/info/restorany-odessa>

26. Мінфін від 23 лютого 2024 року // <https://minfin.com.ua/ua/currency/articles/dva-roki-velikoyi-viyni-yak-zminilas-ekonomika-dohodi-ukrayinciv-ta-derzhavniy-borg/>

27. Банева І. О., Величко О. В. Сучасні підходи до організації готельно-ресторанного бізнесу. //Modern economics. 36 (2022), | 2.02.2023
<https://modecon.mnau.edu.ua/modern-approaches-to-the-organization/>

28. Надя Ель-Корді. Назва ДР. КРБ на здобуття сво “бакалавр”. Одеса, ОНТУ, 2023. ?? с.

29. Рентабельність продажу // https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D0%B6%D1%83

30. Дика Н.Є., студ. гр. ОПАГ-12, Національний університет “Львівська політехніка”. Науковий керівник – Кіндрацька Г.І., к.е.н., доцент кафедри обліку та аналізу. Аналіз рентабельності власного капіталу та її впливу на ефективність діяльності підприємства

31. Закон України. Про Державний бюджет України на 2024 рік. (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2023, №№ 97-100, ст.393)
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3460-20#Text>

32. Кіщук Владислав Сергійович 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання/ Проєкт seafood-ресторану для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

33. Бондар Микита Федорович. 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проєкт кафе-кондитерської для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського

34. Холопченко Марія Олександрівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання регіону Проєкт healthy food ресторану для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

35. Назарова Єлизавета Валеріївна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проєкт вегетаріанського кафе для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

36. Олефір Ольга Ігорівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проєкт

дитячого кафе для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

37. Шпетна Валерія Олегівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проект ресторану одеської кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

38. Черняк Анастасія Вікторівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проект таверни бесарабської кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

39. Беспалько Анастасія Вікторівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проект кафе-молодіжного для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

40. Пінакі Артем Олександрович 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проект кафе української кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

41. Михайленко Анастасія Сергіївна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проект ресторану-бару кавказької кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

42. Половникова Ганна Ігорівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання

Проект закускової «Кулішна» для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

43. Головка О.М., Чорій М.В. Складові сучасних підходів до охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування в закладах ресторанного господарства // *Демографія, економіка праці, соціальна економіка і політика*. УДК 640.432:331.4

44. Москальова В.М. Охорона праці. Інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення. Рівне. НУВГП, 2009.

45. Охорона праці в закладах громадського харчування 10:42 03.08.2022
Новини <https://oppb.com.ua/news/ohorona-praci-v-zakladah-gromadskogo-harchuvannya>

46. Влас Наталія Євгенівна <https://vseosvita.ua/lesson/oznaiomlennia-z-zakladom-restorannoho-hospodarstva-514512.html>

47. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного

господарства. Документ z0680-02, поточна редакція — Редакція від 29.01.2021, підстава - z0077-21] <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

48. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра студентами спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» освітньої програми «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання. Одеса: ОНТУ, 2024. 20 с. Укладач: д.е.н., проф. Басюркіна Н.И.

49. Басюркіна Н. Й. Розвиток інвестиційного потенціалу агропродовольчої сфери регіону. Український журнал прикладної економіки. 2020. №32. С. 289-296.

50. Басюркіна Н.Й., Лагодієнко В.В., Турленко Н.В. Роль держави у процесі залучення інвестицій в розвиток аграрного сектору. Український журнал прикладної економіки. 2019. Том 4. № 1. С. 118-127. Index Copernicus

51. Басюркіна Н. Й., Константинова Т. В. Стратегічне управління розвитком харчових підприємств на засадах підвищення конкурентоспроможності продукції. Актуальні проблеми інноваційної економіки. 2019. № 3. С. 21-27.

52. А. М. Расулова. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України// ЕКОНОМІЧНА НАУКА. УДК 368.02:658.14.://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://www.economy.in.ua/pdf/5_2015/18.pdf

53. Гірняк Л.І., Глагола В.А Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні УДК 338.46:641 Мукачівський кооперативний торговельно-економічний коледж.

54. Бановська К.О. Кейтеринг - майбутнє ресторанного бізнесу// Матеріали Всеукраїнської НП конференції "Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України" (м. Одеса, 10 квітня 2019 р.) Одеса: ОНЕУ, 2019. 881 с. С.172-176. https://tourlib.net/statti_ukr/banovska.htm

55. Вишняков О., Ольшанська Є., Носирев О., Сучасні тренди розвитку ресторанного бізнесу готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики //Тези доповідей II Міжнародної СНК (Київ, 22 березня 2023 року)

56. Драчинська К., Постова В., Диджитал-технології в ресторанному бізнесі готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики //Тези доповідей II Міжнародної студентської наукової конференції (Київ, 22 березня 2023 року)

58. Відкриття ресторану з нуля з прибутком від \$5000 до \$10000 у 2023 році <https://proriat.com/uk/vidkrittya-restoranu-z-nulya-z-pributkom-vid-5000-do-10000-u-2023/>

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

Факультет - Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра - Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти - перший (бакалавр)

Спеціальність - 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітня програма - «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»



ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

на тему:

**«Інвестиційне обґрунтування проєкту ресторанного комплексу
«UKRAINIAN LOCAL FOOD FESTIVAL»
для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону»**

КРБ.ТІТтаУБ.1.602-03.П.3.15

Здобувачка: _____ Путренко Єлизавета Сергіївна

Керівник: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

Додаток 1

Розрахункові дані:

Кіщук Владислав Сергійович
181 «Харчові технології» ОПП «Технології
ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Проект seafood-ресторану для ресторанного
комплексу «Ukrainian local Food Festival» для
розвитку туристичного потенціалу
Одеського регіону

Розрахунок вартості будівництва

$$S_{\text{буд}} = 648 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 24,05 \text{ тис грн./м}^2$$

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}} = 15584,4 \text{ тис.грн.}$$

Таблиця 3.1.1. Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість , шт.	Вартість одиниці , грн.	Кошторисна вартість, тис.грн.
1	Бачок для відходів	БО	7	800	6,16
2	Буфетна стійка	БС	1	16000	17,60
3	ваги товарні	РП-200ШВ	1	3000	3,30
4	Ванна мийна	ВМ-2СМ	2	3800	8,36
5	Ванна мийна	ВМ-1А	5	3800	20,90
6	Ванна мийна	ВМ-1	1	3800	4,18
7	візок вантажний	ТГ-80	2	3200	7,04
8	Водонагрівач	МЭ-1В	1	8000	8,80
9	Вставка секційна	ВСМ210	1	7500	8,25
10	збірня холодильна камера	Поркка	2	27000	59,40
11	Картоплеочисна машина	МОП-II-I	1	13000	14,30
12	Колода	РС-2	1	4000	4,40
13	Марміт для перших страв		1	7900	8,69
14	Машина мийна	ММУ-1000	1	18000	19,80
16	Низькотемпературна секція	UDD 400 BR	1	20000	22,00

17	Овочерізальна машина	МПО 100	1	13000	14,30
18	Овочерізка для варених овочів	МіВН	1	12000	13,20
19	Пароконвектомат	СРС-61	1	76000	83,60
20	Підтоварник	ПТ-1	3	3000	9,90
21	Підтоварник	ПТ-2А	7	3000	23,10
22	Підтоварник металевий	ПТ-2	1	3000	3,30
23	Плитаелектрична	ПЭМ-051	2	18000	39,60
24	Привод універсальний	ПУ- 0,6 МС–2–70	1	11000	12,10
25	Прилавок-Вітрина охолоджувана	UDD 300 SC	1	21000	23,10
26	Раковина для рук	РР	7	1500	11,55
27	Рибоочисна машина	РО-ІМІ	1	9000	9,90
28	Сковорідка електрична	СЭС-0,55	1	18000	19,80
29	Слайстер	BIZERBA A-510	1	9000	9,90
30	Соковичавниця електрична	APOLLO	1	8000	8,80
31	Стелаж	СЖ-1А	1	4000	4,40
32	Стелаж стаціонарний	СЖ-1	4	4000	17,60
33	Стелаж пересувний	СП-125	3	4000	13,20
34	Стелаж пересувний	СП-230	1	4000	4,40
35	Стійка роздавальна теплова	СРТССМ	1	9800	10,78
36	Стіл базовий	СБ	1	3500	3,85
37	Стіл виробничий	СПСМ-3	9	3500	34,65
38	Стіл виробничий	СПСМ-5	2	3500	7,70
39	Стіл виробничий для розбирання риби	СПР	1	3500	3,85
40	Стіл для малої механізації	СММ	1	3500	3,85
41	Стіл для доочистки картоплі	СПК	1	3500	3,85
42	Стіл для збору залишків їжі	З-1	2	3500	7,70
43	Стіл для очистки цибулі	СПЦ	1	3500	3,85
44	Стіл для хліборізки	СХ-1	1	3500	3,85

45	Стіл з охолоджуваною шафою та горкою	COeCM	1	3500	3,85
46	Стіл підсобний	СП	1	3500	3,85
47	Фритюрниця електрична		1	17000	18,70
48	Хліборезка	CPX	1	7000	7,70
49	холодильна шафа	ШХ-1,12	1	32000	35,20
50	Холодильна шафа	ШХ- 0,56	2	30000	66,00
51	Шафа для посуду	ШП-1	2	4000	8,80
52	Шафа для хліба	ШХ-2	1	4000	4,40
53	Шафа холодильна	ШХ-0,8	2	31000	68,20
Загальна вартість					835,56

Таблиця 3.1.2. Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10	835,56	83,56
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	835,56	334,22
3	Інші основні засоби	10	835,56	83,56

3.1.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 684,64тис. грн.

3.1.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

Таблиця 3.1.3. - Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	15584,40
2	Виробниче обладнання	835,56
3	Транспортні засоби	83,56
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	334,22
5	Інші основні засоби	83,56
6	Створення запасу сировини і товарів	684,64
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	17705,94

Таблиця 3.1.4. Розрахунок валового товарообігу закладу за день

№	Сировина та товари	Од. вимірювання	Кількість	Ціна постачальника, грн	Вартість сировини, грн.	Торгова націнка		Вартість сировини з націнкою, грн	ПДВ		Товарообіг
						%	Грн		20%	грн	
Продукція власного виробництва											
1	Рачки (Чорноморські креветки)	кг	4,7	350	1645,00	200	3290,00	4935,00	20	987,00	5922,00
2	Тюлька чорноморська солена	кг	5,6	160	896,00	200	1792,00	2688,00	20	537,60	3225,60
3	Тюлька чорноморська свіжа	кг	8,5	130	1105,00	200	2210,00	3315,00	20	663,00	3978,00
4	Мідії чорноморські у мушлях	кг	10	150	1500,00	200	3000,00	4500,00	20	900,00	5400,00
5	Катран	кг	8,4	190	1596,00	200	3192,00	4788,00	20	957,60	5745,60
6	Тріска	кг	25,1	140	3514,00	200	7028,00	10542,00	20	2108,40	12650,40
7	Судак	кг	81,23	190	15433,70	200	30867,40	46301,10	20	9260,22	55561,32
8	Форель	кг	10,02	210	2104,20	200	4208,40	6312,60	20	1262,52	7575,12
9	Сьомга	кг	40,21	270	10856,70	200	21713,40	32570,10	20	6514,02	39084,12
10	Лосось	кг	0,96	320	307,20	200	614,40	921,60	20	184,32	1105,92
11	Окунь	кг	1,7	160	272,00	200	544,00	816,00	20	163,20	979,20
12	Щука	кг	2,02	300	606,00	200	1212,00	1818,00	20	363,60	2181,60
13	Мінтай	кг	9,2	150	1380,00	200	2760,00	4140,00	20	828,00	4968,00
14	Кефаль	кг	15,1	100	1510,00	200	3020,00	4530,00	20	906,00	5436,00
15	Риба-мелочь	кг	3	60	180,00	200	360,00	540,00	20	108,00	648,00
16	Сир «чедер»	кг	1,2	280	336,00	200	672,00	1008,00	20	201,60	1209,60
17	Сир твердий	кг	0,752	240	180,48	200	360,96	541,44	20	108,29	649,73
18	Картопля	кг	95,7	8	765,60	200	1531,20	2296,80	20	459,36	2756,16

19	Борошно пшеничне	кг	14,7	30	441,00	200	882,00	1323,00	20	264,60	1587,60
20	Яйца	кг	1,58	90	142,20	200	284,40	426,60	20	85,32	511,92
21	Гриби свіжі	кг	4,74	70	331,80	200	663,60	995,40	20	199,08	1194,48
22	Сметана	кг	4,2	110	462,00	200	924,00	1386,00	20	277,20	1663,20
23	Майонез	кг	45	80	3600,00	200	7200,00	10800,00	20	2160,00	12960,00
24	Масло вершкове	кг	13,9	280	3892,00	200	7784,00	11676,00	20	2335,20	14011,20
25	Сухарі	кг	1,36	70	95,20	200	190,40	285,60	20	57,12	342,72
26	Ікра зерниста	кг	2,31	3500	8085,00	200	16170,00	24255,00	20	4851,00	29106,00
27	Ікра паюсна	кг	1,35	4500	6075,00	200	12150,00	18225,00	20	3645,00	21870,00
28	Валован	кг	1,54	120	184,80	200	369,60	554,40	20	110,88	665,28
29	Креветки	кг	18,3	350	6405,00	200	12810,00	19215,00	20	3843,00	23058,00
30	Кальмари	кг	5,9	280	1652,00	200	3304,00	4956,00	20	991,20	5947,20
31	Рапани	кг	5,5	340	1870,00	200	3740,00	5610,00	20	1122,00	6732,00
32	Мідії	кг	12,2	190	2318,00	200	4636,00	6954,00	20	1390,80	8344,80
33	Лимон	кг	3,098	50	154,90	200	309,80	464,70	20	92,94	557,64
34	Цибуля зелена	кг	8,6	260	2236,00	200	4472,00	6708,00	20	1341,60	8049,60
35	Язик яловичий	кг	0,4	250	100,00	200	200,00	300,00	20	60,00	360,00
36	Ковбаса варена	кг	1,05	100	105,00	200	210,00	315,00	20	63,00	378,00
37	Курка	кг	5,6	90	504,00	200	1008,00	1512,00	20	302,40	1814,40
38	Цибуля ріпчаста	кг	33,43	15	501,45	200	1002,90	1504,35	20	300,87	1805,22
39	Морква	кг	40,78	18	734,04	200	1468,08	2202,12	20	440,42	2642,54
40	Буряк	кг	29,3	17	498,10	200	996,20	1494,30	20	298,86	1793,16
41	Перець чорний молотий	кг	0,000 8	450	0,36	200	0,72	1,08	20	0,22	1,30
42	Маргарин столовий	кг	7,5	200	1500,00	200	3000,00	4500,00	20	900,00	5400,00
43	Молоко	л	20,38	30	611,40	200	1222,80	1834,20	20	366,84	2201,04
44	Цукор	кг	4,83	30	144,90	200	289,80	434,70	20	86,94	521,64
45	Желатин	кг	0,143	200	28,60	200	57,20	85,80	20	17,16	102,96
46	Огірки мариновані	кг	1,4	60	84,00	200	168,00	252,00	20	50,40	302,40
47	Помідори	кг	1,97	60	118,20	200	236,40	354,60	20	70,92	425,52
48	Горошок консервований	кг	2,68	120	321,60	200	643,20	964,80	20	192,96	1157,76
49	Олія рослинне	л	8,6	60	516,00	200	1032,00	1548,00	20	309,60	1857,60
50	Оцет	л	4,26	35	149,10	200	298,20	447,30	20	89,46	536,76
51	Гриби мариновані	кг	6,3	170	1071,00	200	2142,00	3213,00	20	642,60	3855,60
52	Огірки	кг	4,02	40	160,80	200	321,60	482,40	20	96,48	578,88
53	Салат	кг	0,57	300	171,00	200	342,00	513,00	20	102,60	615,60
54	Яблука свіжі	кг	31,36	24	752,64	200	1505,28	2257,92	20	451,58	2709,50
55	Вишня свіжа	кг	7,21	70	504,70	200	1009,40	1514,10	20	302,82	1816,92
56	Краби	кг	0,1	380	38,00	200	76,00	114,00	20	22,80	136,80
57	Кабачки	кг	19,36	30	580,80	200	1161,60	1742,40	20	348,48	2090,88
58	Петрушка(корінь)	кг	0,99	280	277,20	200	554,40	831,60	20	166,32	997,92
59	Сельдерей(корінь)	кг	0,136	60	8,16	200	16,32	24,48	20	4,90	29,38

60	Екстрагон	кг	2	380	760,00	200	1520,00	2280,00	20	456,00	2736,00
61	Крупа рисова	кг	7,48	35	261,80	200	523,60	785,40	20	157,08	942,48
62	Сіль	кг	0,2	15	3,00	200	6,00	9,00	20	1,80	10,80
63	Томатне пюре	кг	73,45	80	5876,00	200	11752,00	17628,00	20	3525,60	21153,60
64	Часник	кг	0,105	70	7,35	200	14,70	22,05	20	4,41	26,46
65	Капуста свіжа	кг	8,02	30	240,60	200	481,20	721,80	20	144,36	866,16
66	Квасоля	кг	1,78	50	89,00	200	178,00	267,00	20	53,40	320,40
67	Петрушка зелень	кг	3,39	300	1017,00	200	2034,00	3051,00	20	610,20	3661,20
68	Жир кулінарний	кг	4,47	200	894,00	200	1788,00	2682,00	20	536,40	3218,40
69	Сосиски	кг	7,8	130	1014,00	200	2028,00	3042,00	20	608,40	3650,40
70	Яловичина	кг	5,45	240	1308,00	200	2616,00	3924,00	20	784,80	4708,80
71	Хрін	кг	0,115	50	5,75	200	11,50	17,25	20	3,45	20,70
72	Масло зелене	кг	0,52	350	182,00	200	364,00	546,00	20	109,20	655,20
73	Масліни	кг	12,5	300	3750,00	200	7500,00	11250,00	20	2250,00	13500,00
74	Фісташки	кг	5	280	1400,00	200	2800,00	4200,00	20	840,00	5040,00
75	Кальмари сушені	кг	4,5	500	2250,00	200	4500,00	6750,00	20	1350,00	8100,00
76	Горішки солені	кг	4,8	180	864,00	200	1728,00	2592,00	20	518,40	3110,40
77	Гвоздика	кг	0,0035	500	1,75	200	3,50	5,25	20	1,05	6,30
78	Кориця	кг	0,0035	460	1,61	200	3,22	4,83	20	0,97	5,80
79	Ванілін	кг	0,005	460	2,30	200	4,60	6,90	20	1,38	8,28
80	Перец горошком	кг	0,0008	360	0,29	200	0,58	0,86	20	0,17	1,04
81	Пудра рафінадна	кг	1,5	70	105,00	200	210,00	315,00	20	63,00	378,00
82	Вершки взбиті	кг	1,8	300	540,00	200	1080,00	1620,00	20	324,00	1944,00
83	Перец солодкий	кг	0,38	70	26,60	200	53,20	79,80	20	15,96	95,76
84	Кислота лимонна	кг	0,072	180	12,96	200	25,92	38,88	20	7,78	46,66
85	Журавлина	кг	5,04	230	1159,20	200	2318,40	3477,60	20	695,52	4173,12
86	Полуниця	кг	0,7	60	42,00	200	84,00	126,00	20	25,20	151,20
87	Курага	кг	0,15	120	18,00	200	36,00	54,00	20	10,80	64,80
88	Коньяк	л	1,75	350	612,50	200	1225,00	1837,50	20	367,50	2205,00
89	Чай чорний	кг	1,02	300	306,00	200	612,00	918,00	20	183,60	1101,60
90	Кофе чорний	кг	5,4	350	1890,00	200	3780,00	5670,00	20	1134,00	6804,00
91	Кофе натуральний	кг	5,05	400	2020,00	200	4040,00	6060,00	20	1212,00	7272,00
Всього продукції власного виробництва:							118274,54				425788,3
Закупні товари											
1	Хліб	кг	16	40	640,00	200	1280,00	1920,00	20	384,00	2304,00
2	Вода мінеральна в асортименті	пл	41	15	615,00	200	1230,00	1845,00	20	369,00	2214,00
3	Вода фруктова в асортименті	л	63,5	20	1270,00	200	2540,00	3810,00	20	762,00	4572,00
4	Сік "JAFFA" в асортименте	л	9	35	315,00	200	630,00	945,00	20	189,00	1134,00
5	Пиво "CARLSBERG" преміум	пл	10	40	400,00	200	800,00	1200,00	20	240,00	1440,00

6	Пиво „Staropramen”	пл	12	40	480,00	200	960,00	1440,00	20	288,00	1728,00
7	Пиво „Becks”	пл	11	40	440,00	200	880,00	1320,00	20	264,00	1584,00
8	Булочка ванільна	кг	1,97	90	177,30	200	354,60	531,90	20	106,38	638,28
9	Ватрушки венгерські	кг	0,93	170	158,10	200	316,20	474,30	20	94,86	569,16
10	Тістечко асортименті	в кг	2	260	520,00	200	1040,00	1560,00	20	312,00	1872,00
11	Шоколад чорний	кг	1,5	250	375,00	200	750,00	1125,00	20	225,00	1350,00
12	Шоколад білий пористий	кг	1,5	250	375,00	200	750,00	1125,00	20	225,00	1350,00
13	Цукерки „Асорті”	кг	1	280	280,00	200	560,00	840,00	20	168,00	1008,00
14	Водка «Nemiroff»	пл	2,5	140	350,00	200	700,00	1050,00	20	210,00	1260,00
15	Водка «Prime»	пл	1,5	100	150,00	200	300,00	450,00	20	90,00	540,00
16	Мартіні «Bianco»	пл	1,4	150	210,00	200	420,00	630,00	20	126,00	756,00
17	Лікер «Malibu»	пл	1,5	200	300,00	200	600,00	900,00	20	180,00	1080,00
18	Віскі «JackDaniels»	пл	1,1	500	550,00	200	1100,00	1650,00	20	330,00	1980,00
19	Вино червоне сухе	пл	0,5	100	50,00	200	100,00	150,00	20	30,00	180,00
20	Вино червоне солодке	пл	1,14	100	114,00	200	228,00	342,00	20	68,40	410,40
21	Вино біле сухе	пл	5,3	100	530,00	200	1060,00	1590,00	20	318,00	1908,00
22	Вино «Шардоне»(сухе)	пл	11,9	130	1547,00	200	3094,00	4641,00	20	928,20	5569,20
23	Вино «Каберне»(сухе)	пл	11,9	130	1547,00	200	3094,00	4641,00	20	928,20	5569,20
24	Вино «Мадера» (кріплене)	пл	7,7	140	1078,00	200	2156,00	3234,00	20	646,80	3880,80
25	Вино «Херес» (есертне)	пл	8,4	130	1092,00	200	2184,00	3276,00	20	655,20	3931,20
26	Вино «Кагор»(десертне)	пл	7	140	980,00	200	1960,00	2940,00	20	588,00	3528,00
27	Шампанське «Одеса	пл	6,3	160	1008,00	200	2016,00	3024,00	20	604,80	3628,80
28	Шампанське «Золотий Дюк»	пл	7,7	150	1155,00	200	2310,00	3465,00	20	693,00	4158,00
29	Коньяк «Десна»	пл	2,3	170	391,00	200	782,00	1173,00	20	234,60	1407,60
30	Коньяк «Шустов»	пл	3,5	160	560,00	200	1120,00	1680,00	20	336,00	2016,00
31	Морозиво плодово-ягідне	кг	1,8	130	234,00	200	468,00	702,00	20	140,40	842,40
32	Пломбір	кг	3,6	120	432,00	200	864,00	1296,00	20	259,20	1555,20
33	Кукурудза воздушна солена	пач	6	20	120,00	200	240,00	360,00	20	72,00	432,00
34	Крекери солені	пач	7	30	210,00	200	420,00	630,00	20	126,00	756,00
Всього закупних товарів					18653,40						67152,24
Всього					136927,4	X	X	X	X	X	492940,6

Таблиця 3.1.5. Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	492940,58	172529,20
-по продукції власного виробництва	425788,34	149025,92
-по закупних товарах	67152,24	23503,28

Таблиця 3.1. 7. Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	136927,94	47924,78
Інші матеріальні витрати		9584,96
Всього		57509,73

Таблиця 3.1.8. Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн
1	Адміністративно управлінський персонал	2-12	3 – 7 МЗ*
2	Виробничий персонал	Кількість кухарів, розрахована в дипломному проекті	2 – 5 МЗ*
3	Працівники торговельної зали	3-20	2 – 5 МЗ*
3	Допоміжний персонал	5-15	1,5 – 3 МЗ*

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розраховувати на рівні 20 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 34505,84 тис.грн.

3.1.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 7591,28 тис.грн.

3.1.13 Розрахунок амортизації

Таблиця 3.1.9. Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	15584,40	779,22
передавальні пристрої	7		
група 4 - машини та обладнання	10		
група 5 - транспортні засоби	20	835,56	167,11
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	20	83,56	16,71
група 7 - тварини	25	334,22	83,56
група 8 - багаторічні насадження	17		
	10		

група 9 - інші основні засоби	8	83,56	6,68
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			1053,28

Таблиця 3.1.10. Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	57509,73
2	Витрати на оплату праці	34505,84
3	Відрахування на соціальні заходи	7591,28
4	Амортизація	1053,28
5	Інші витрати	34505,84
	Всього витрат	135165,98

Таблиця 3.1.11. Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Показник	Значення, тис. Грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	172529,20
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	28754,87
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	143774,33
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	135165,98
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	8608,35
6	Податок на прибуток (ПП)	1549,50
7	Чистий прибуток (ЧП)	7058,85

Таблиця 3.1.12. Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	172529,20
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	143774,33
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	135165,98
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	8608,35
5	Податок на прибуток, тис. грн.	1549,50
6	Чистий прибуток, тис. грн.	7058,85
7	Рентабельність продажів, %	4,91
8	Середній чек, грн.	1092,99
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	2,51

Додаток 2

Розрахункові дані:

Бондар Микита Федорович
181 «Харчові технології» ОПП
«Технології ресторанного бізнесу
та здорового харчування» Денна
форма навчання

Проект кафе-кондитерської для
ресторанного комплексу «Ukrainian
local Food Festival» для розвитку
туристичного потенціалу Одеського
регіону

3.2.1 Розрахунок вартості будівництва

Sбуд = 540 м²

Цбуд = 8 тис грн.

Вбуд = Sбуд * Цбуд = 4320 тис.грн

Таблиця 3.2.1. Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість , шт.	Вартість одиниці , грн.	Кошторисна
					вартість, тис. грн.
1	Шафа холодильна	CSS 403 TN	1	30000	33,00
2	машина кухонна універсальна	JJ-5	1	21000	23,10
3	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	1	2500	2,75
4	Ванна мийна	ВМ-1А	1	3000	3,30
5	Стіл виробничий	СПСМ-1	1	2500	2,75
6	Раковина		1	1000	1,10
7	Бак для відходів		1	500	0,55
8	Стіл виробничий	СПП-700	1	2500	2,75
9	Мийна ванна	МВВ-3-6	1	3000	3,30
10	Овоскоп	ОВ-1-60-1	1	6900	7,59
11	Стелаж пересувний	СП-125	1	3000	3,30
12	Підтоварник	ПТ-1А	1	5600	6,16
13	Рукомийник	РР	1	1000	1,10
14	Бачок для відходів	БО	1	500	0,55
15	Борошнопросіювач	ВП-1	1	17000	18,70
16	Тістомісильна машина	Frosty HS 40	1	18000	19,80
17	Пекарська шафа	ХПЕ-750/4	2	29000	63,80
18	Розстоювальна шафа	UnoX XL	1	28000	30,80
19	Електрична плита	ESK-27/P	1	18900	20,79
20	Виробничий стіл	СП-1200	2	2500	5,50
21	Виробничий стіл	СПСМ-3	3	2500	8,25
22	Виробничий стіл	СОЕ-СМ-2	1	2500	2,75
23	Діж		2	3000	6,60
24	Кип'ятильник	КНЕ-50	1	8000	8,80

25	Ванна мийна	ВМ-1А	1	3000	3,30
26	Підтоварник	ПТ-1	1	5700	6,27
27	Стелаж пересувний	СКП	3	3000	9,90
28	Вставка до теплового устаткування	В-400-01	1	5600	6,16
29	Рукомийник	РР	1	1000	1,10
30	Бачок для відходів	БО	1	500	0,55
31	Збивальна машина	МВ-40	1	11000	12,10
32	Шафа холодильна	F 1400 TN Aрach	1	30000	33,00
33	Стелаж кондитерський	СТ	2	12000	26,40
34	Стіл виробничий	СПСМ - 3	2	2500	5,50
35	Рукомийник	РР	1	1000	1,10
36	Бачок для відходів	БО	1	500	0,55
37	Посудомийна машина	МПУ-1400	1	21000	23,10
38	Ванна мийна	МВВ-2-6	1	3000	3,30
39	Стіл для забору залишків їжі	СПР-СО600	1	2500	2,75
40	Водонагрівач	НС-1В	1	8000	8,80
41	Стіл виробничий	СПП-700	2	2500	5,50
42	Шафи для посуду	ПП "Профі"	1	3000	3,30
43	Стелаж для сушіння посуду	ССП-ЧТ750	1	3000	3,30
44	Раковина для рук	РР	1	1000	1,10
45	Бачок для відходів	БО	1	500	0,55
46	Ванна 2-секційна	ВМ-2	1	3000	3,30
47	Стелаж стаціонарний	СП-125	2	3000	6,60
48	Підтоварник	ПТ-1	1	5600	6,16
49	Шафа для сушіння мішків	Эра-071/10	1	3000	3,30
50	Раковина для рук	РР	1	1000	1,10
Загальна вартість					455,18

Таблиця 3.2.2. Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10	455,18	45,52
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	455,18	182,07
3	Інші основні засоби	10	455,18	45,52

3.2.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів =186,99тис. грн.

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

Таблиця 3.2.3. Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	4320,00
2	Виробниче обладнання	455,18
3	Транспортні засоби	45,52
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	182,07
5	Інші основні засоби	45,52
6	Створення запасу сировини і товарів	186,99
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
Загальна сума витрат за проектом		5335,27

Таблиця 3.2.5. - Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	125654,29	43979,00
-по продукції власного виробництва	117590,29	41156,60
-по закупних товарах	8064,00	2822,40

Таблиця 3.2.7. - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	37397,11	13088,99
Інші матеріальні витрати		1963,35
Всього		15052,34

Таблиця 3.2.8. Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн
1	Адміністративно управлінський персонал	2-12	3 – 7 МЗ*
2	Виробничий персонал	Кількість кухарів, розрахована в дипломному проекті	2 – 5 МЗ*
3	Працівники торговельної зали	3-20	2 – 5 МЗ*
3	Допоміжний персонал	5-15	1,5 – 3 МЗ*

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розраховувати на рівні 17 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 8795,80 тис.грн.

3.2.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 1935,08тис.грн.

Таблиця 3.2.9 -Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
1	2	3 (табл. 3.2.3)	4 (п3*п2/100)
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	4320,00	216,00
передавальні пристрої	7		
група 4 - машини та обладнання	10		
група 5 - транспортні засоби	20	455,18	91,04
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	20	45,52	9,10
група 7 - тварини	25	182,07	45,52
група 8 - багаторічні насадження	17		
група 9 - інші основні засоби	10		
група 10 - бібліотечні фонди	8	45,52	3,64
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	-		
група 13 - природні ресурси	20		
група 14 - інвентарна тара	-		
група 15 - предмети прокату	17		
група 16 - довгострокові біологічні активи	20		
Всього	100		365,30

3.2.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 15 % від валового товарообороту.

Таблиця 3.2.10. - Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	15052,34
2	Витрати на оплату праці	8795,80
3	Відрахування на соціальні заходи	1935,08
4	Амортизація	365,30
5	Інші витрати	8795,80
Всього витрат		34944,31

Таблиця 3.2.11. - Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Показник	Розрахунок	Значення, тис. Грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	Табл. 5	43979,00
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	= ВТ/6	7329,83
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	=ВТ-ПДВ	36649,17
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	Табл. 10	34944,31
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	=ЧД-Вод	1704,86
6	Податок на прибуток (ПП)	=ФР*0,18	306,87
7	Чистий прибуток (ЧП)	=ФР-ЧП	1397,98

Таблиця 3.2.12. - Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	43979,00
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	36649,17
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	34944,31
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	1704,86
5	Податок на прибуток, тис. грн.	306,87
6	Чистий прибуток, тис. грн.	1397,98
7	Рентабельність продажів, %	3,81
8	Середній чек, грн.	314,14
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,82

Додаток 3

Розрахункові дані:

Холопченко Марія Олександрівна
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання

Проект healthy food ресторану для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.3.1 Розрахунок вартості будівництва

$S_{\text{буд}} = 720 \text{ м}^2$
 $\text{Ц}_{\text{буд}} = 19 \text{ тис грн./м}^2$
 $V_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * \text{Ц}_{\text{буд}} = 13680 \text{ тис.грн}$

3.3.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання

Таблиця 3.3.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис.грн.
1	Бачок для відходів		4	800	3,52
2	Ванна мийна	ВМ-2А	2	3800	8,36
3	Ванна мийна	ВМ-2	1	3800	4,18
4	Ванна мийна	ВМ3-1СМ	1	3800	4,18
5	Виробничий стіл	СПСМ-1	2	3500	7,70
6	Виробничий стіл		1	3500	3,85
7	Гриль	СТЕВА VG 300	1	28000	30,80
8	Електроплита	ПЭ-4К	2	18000	39,60
9	Електроплита	ПЕ-2	1	19000	20,90
10	Збивальна машина	ЦГ-103	1	12000	13,20
11	Марміт стаціонарний електричний	МСЕСМ-60	2	6000	13,20
12	Марміт стаціонарний електричних	МЕП-60	2	6500	14,30
13	Мийна ванна	ВМ-1	1	3800	4,18

14	Мийно-очищувальна машина	М-10	1	12000	13,20
15	Овочерізка	CL50	1	11000	12,10
16	Пароконвектомат	CD/CM 61	1	50000	55,00
17	Пекарська шафа	ШЖ-1	1	45000	49,50
18	Просіювальна машина	ВП-1	1	12000	13,20
19	Процесор	R301	1	13000	14,30
20	Раковина	-	5	1500	8,25
21	Стелаж виробничий пересувний.		5	4000	22,00
22	Стелаж пересувний	СП-125	4	4000	17,60
23	Стелаж пересувний	СЖ-2	1	4000	4,40
24	Стійка роздавальна охолодувальна	ПВВ (ПХЗ)-70	1	16000	17,60
25	Стійка роздавальна теплова	СРТЕСМ	2	15000	33,00
26	Стіл виробничий	СПСМ-1	2	3500	7,70
27	Стіл виробничий	СПСМ-3	2	3500	7,70
28	Стіл виробничий	СПСМ-2	3	3500	11,55
29	Стіл виробничий	СОЕСМ-3	1	3500	3,85
30	Стіл виробничий для доочистки картоплі	СПК	1	3500	3,85
31	Стіл виробничий для чищення риби	СПР	1	3500	3,85
32	Стіл виробничий для чищення цибулі	СПЛ	1	3500	3,85
33	Стіл для установки засобівмалоїмеханізації	СПММ-1500	1	3500	3,85
34	Тістомісильна машина	МТ-25	2	21000	46,20
35	Фритюрниця	ФЭ-2,0/380-2,5	1	19000	20,90
36	Холодильна шафа	ШХ-0,8	2	38000	83,60
37	Холодильна шафа	ATLANT XM 6026-1003	1	39000	42,90
Загальна вартість					667,92

3.3.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Таблиця 3.3.2 - Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10	667,92	66,79
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	667,92	267,17
3	Інші основні засоби	10	667,92	66,79

3.3.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 700,52тис. грн.

3.2.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.2.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Таблиця 3.3.3 - Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	13680,00
2	Виробниче обладнання	667,92
3	Транспортні засоби	66,79
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	267,17
5	Інші основні засоби	66,79
6	Створення запасу сировини і товарів	700,52
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	15549,19

3.3.8 Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік

Таблиця 3.3.5 - Розрахунок валового товарообігу ресторану за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	504374,40	176531,04
-по продукції власного виробництва	343364,40	120177,54
-по закупних товарах	161010,00	56353,50

3.3.9 Планування операційних витрат закладу

Перелік витрат наведено в таблиці 3.1.6.

3.3.10 Розрахунок матеріальних витрат

Розрахунок матеріальних витрат викладені у таблиці 3.3.7.

Таблиця 3.3.7 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн.	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	140104,00	49036,40
Інші матеріальні витрати		7355,46
Всього		56391,86

3.3.11 Розрахунок витрат на оплату праці

Витрати за цим елементом представлені у таблиці 3.1.8.

Витрати на оплату праці = 38836,83тис.грн.

3.3.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 8544,10тис.грн.

3.3.13 Розрахунок амортизації

Для розрахунку амортизаційних відрахувань складена таблиця 3.3.9

Таблиця 3.3.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі,	5	13680,00	684,00
споруди,	7		
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	667,92	133,58
група 5 - транспортні засоби	20	66,79	13,36
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	267,17	66,79
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	66,79	5,34
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			903,08

3.3.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 20 % від валового товарообороту.

Таблиця 3.3.10 - Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	56391,86

2	Витрати на оплату праці	38836,83
3	Відрахування на соціальні заходи	8544,10
4	Амортизація	903,08
5	Інші витрати	35306,21
	Всього витрат	139982,08

Таблиця 3.3.11 - Планування основних результатів діяльності закладу

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	176531,04
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	29421,84
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	147109,20
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	139982,08
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	7127,12
6	Податок на прибуток (ПП)	1282,88
7	Чистий прибуток (ЧП)	5844,24

Таблиця 3.3.12 - Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	176531,04
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	147109,20
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	139982,08
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	7127,12
5	Податок на прибуток, тис. грн.	1282,88
6	Чистий прибуток, тис. грн.	5844,24
7	Рентабельність продажів, %	3,97
8	Середній чек, грн.	1077,72
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	2,66

Додаток 4

Розрахункові дані:

4. Назарова Єлизавета Валеріївна 181 Проект вегетаріанського кафе для «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного комплексу «Ukrainian local ресторанного бізнесу та здорового Food Festival» для розвитку туристичного харчування» Денна форма навчання потенціалу Одеського регіону

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.4.1 Розрахунок вартості будівництва

Вбуд = Сбуд * Цбуд = 224*17219 = 3,857тис.грн

3.4.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання

Розрахунок вартості виробничого обладнання викладені в таблиці 3.4.1

Таблиця 3.4.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт	Вартість одиниці, грн	Кошторисна вартість, тис.грн
1	Морозильна шафа	GOODER GN-1410TN	1	76,195	83,814
2	Холодильна шафа	Snaige CC31SM-T1CBFFQ	1	17,415	19,156
3	Холодильник однокамерний	Liberton LRU 85-91SH	1	6300	6930
4	Овочерізка	ROBOT COUPE CL30	1	41,118	45,229
5	Холодильна шафа	AF-702C	1	20,469	22,515
6	Дегідратор електричний	GoodFood WS12PR	1	8500	9350
7	Ванна мийна	BCM-2/600	1	7300	8030
8	Ванна мийна	BCM-1/430	1	3600	3960
9	Стіл виробничий	CO-1	1	2214	2435
10	Стіл виробничий	СП-2	3	11,730	12,903
11	Бачок для відходів	БВ	1	2786	3064
12	Плита чотирьох-конфорочна	ЕПШЧ-9-4-16	1	30,843	33,927
13	Піч пекарська	ХПЭ-500-31	1	51,321	56,453
14	Гриль компактний	GoodFood EGG20RR Panini	1	4150	4565
15	Пароконвектомат	Unox	1	55,303	60,833

		XEFT04HSELDV			
16	Ломтерізка	Graef S10002	1	5200	5720
17	Блендер	NutriBullet MBR03 MagicBullet	1	1000	1100
18	Блендер заглибний	BOSCH MSM2520B	1	1700	1870
19	Холодильний стіл	HURAKAN GXS3GN	1	40,099	44,108
20	Стіл виробничий	СПСМ-2	4	8856	9741
21	Холодильна шафа	BUDGET LINE HENDI 236048	1	56,920	62,612
22	Марміт тепловий	GoodFood BM3	1	5100	5610
23	Вітрина кондитерська	HURAKAN HKN- UPD98B	1	16,900	18,590
24	Холодильник	Gorenje R491PW	1	9299	10,228
25	Касовий моноблок	Selena 11,6"	1	15,990	17,589
26	Кавова машина	SAECO AULIKA FOCUS	1	24,000	26,400
27	Льодогенератор	Gorenje IMC 1200B	1	5900	6490
28	Гріндер	Fiorenzato F64e mono	1	14,895	16,384
29	Блендерпоглибний	Braun MQ 3100WH	1	1500	1650
	Всього				601,256

3.4.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих засобів наведено в таблиці 3.4.2

Таблиця 3.4.2 – Розрахунок вартості інших видів основних виробничих засобів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн	Загальна вартість, тис.грн
1	2	3	4	5
			(табл.9.1)	(п3*п4/100)
1	Інструменти, прилади, інвентар, (меблі)	40	601,256	240,502
2	Інші основні засоби	20	601,256	120,251

3.4.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів дорівнює 201, 379 тис. грн.

3.4.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 200 тис. грн.

3.4.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Таблиця 3.4.3 – Кошторис інвестиційних витрат

Інвестиційні витрати	Вартість, тис.грн
Вартість будівництва	3,857
Вартість кухонного обладнання	601,256
Вартість меблів для залів підприємства	240,502
Вартість інших основних засобів	120,251
Вартість створення запасу сировини і товарів	201,379
Інноваційні витрати	95,60
Інші інвестиційні витрати	200
Загальна вартість	1462,845

Таблиця 3.4.5 - Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума		Питома вага, %
	У розрахунку на день, грн	За рік, тис.грн.	
Валовий товарообіг	144945,69	52180448	100
По продукції власного виробництва	144945,69	52180448	100
Собівартість реалізованої продукції	40275,93	14700,71	X

Таблиця 3.4.7. - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	40275,93	14700,71

Таблиця 3.4.8 – Розрахунок витрат на оплату праці

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн	Оплата праці за рік, тис.грн.
1	Адміністративноуправлінський персонал	2	24000	576
2	Виробничий персонал	4	16000	768
3	Працівникиторговельноїзали	3	16000	576
4	Допоміжний персонал	2	12000	288
Всього				2208

3.4.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цією статтею включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як % від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку кваліфікаційної роботи (в 2024р. = 22%). Отже витрати складуть: $2208,00 * 0,22 = 51,300$ тис.грн.

Таблиця 3.4.10 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 – капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	3857,00	192,850
передавальні пристрої	7		
група 4 – машини та обладнання	10		
група 5 – транспортні засоби	20	601,256	120,251
група 6 – інструменти, прилади, інвентар (меблі)	20	240,502	60,125
група 7 – тварини	25		
група 8 – багаторічні насадження	17		
група 9 – інші основні засоби	10	120,251	9,620
група 10 – бібліотечні фонди	-		
група 11 – малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 – тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 – природні ресурси	-		
група 14 – інвентарна тара	17		
група 15 – предмети прокату	20		
група 16 – довгострокові біологічні активи	100		
Всього			382,846

3.4.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 15 % від валового товарообороту.

Таблиця 3.4.11 – Кошторис операційних витрат

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати , тис.грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів	14700,71
2. Витрати на оплату праці.	2208,00
3. Відрахування на соціальні заходи	51,300
4. Амортизаційні відрахування.	382,846
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	1298,67
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.	42,800
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів.	0,00
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	30,000
9. Витрати на зберігання, підсортування, пакування та передпродажну підготовку продукції.	2940,00
10. Витрати на транспортування.	2940,00
11. Витрати на охорону ЗРГ.	5475,00
12. Інші поточні витрати діяльності.	8696,74
13. Фінансові витрати	0,00
Разом поточні витрати.	65796,06

Таблиця 3.4.11 – Планування основних результатів діяльності ресторану

№	Стаття	Разом за рік
1	Валовий товарообіг (ВТ) за рік, тис. грн.	52180,448
2	Податок на додану вартість (ПДВ), тис. грн.	86967,41
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД), тис. грн.	52093,480
4	Витрати операційної діяльності (Вод), тис. грн.	65796,06
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР), тис. грн.	52027,684
6	Податок на прибуток (ПП), тис. Грн	9364,38
7	Чистий прибуток (ЧП), тис. грн.	52018,31

Таблиця 3.4.12 – Основні економічні показники підприємства

№ п/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн.	52180,44
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн.	52093,48
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн.	65796,06
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	52027,68
5	Чистий прибуток	тис. грн.	52018,31
6	Рентабельність продажів	%	56,65
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн.	20,175
8	Середній чек	грн.	619
9	Термінокупності капітальних вкладень	роки	0,05

Додаток 5

Розрахункові дані:

Олефір Ольга Ігорівна
181 «Харчові технології» ОПП «Технології
ресторанного бізнесу та здорового
харчування» Денна форма навчання

Проект дитячого кафе для ресторанного
комплексу «Ukrainian local Food Festival» для
розвитку туристичного потенціалу
Одеського регіону

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.5.1 Розрахунок вартості будівництва

Sбуд = 486 м²

Цбуд = 11,4 тис грн./м²

Вбуд = Sбуд * Цбуд = 5540,4 тис.грн

3.5.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання (Таблиця 3.5.1)

Таблиця 3.5.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис.грн.
1	Апарат для приготування млинців	М-100	1	15000	16,50
2	Бак для відходів	БВ	3	800	2,64
3	Ванна мийна	ВМ-1А	2	3000	6,60
4	Ванна мийна	ВМ-2А	1	4000	4,40
5	Збивальна машина	МВ-10	1	12000	13,20
6	Марміт стаціонарний електричних	МСЕ-125	2	20000	44,00
7	Мийно-очищувальна машина	М-5	1	20000	22,00
8	Міксер для коктейлів	GASTRORA G	1	15000	16,50
9	Овочерізка	CL20	1	16000	17,60
10	Овочерізка настільна	RG 20	1	14000	15,40
11	Плита електрична	ПЕ-4К	2	15000	33,00
12	Процесор	R301	1	20000	22,00
13	Раковина для миття рук	РР	3	1500	4,95

14	Слайсер	Celme-220	1	30000	33,00
15	Стелаж виробничий пересувний	СП-125	2	3000	6,60
16	Стійка роздавальна охолоджувальна	ПВВ (ПХЗ)-70	1	40000	44,00
17	Стійка роздавальна теплова	СРТЕСМ	2	30000	66,00
18	Стіл виробничий	СПСМ-1	7	7000	53,90
19	Стіл виробничий для дочистки картоплі	СПК	1	5000	5,50
20	Стіл виробничий для очищення цибулі	СПЛ	1	5000	5,50
21	Стіл виробничий для чищення риби	СПР	1	5000	5,50
22	Стіл з охолоджувальною шафою і горкою	СОЕСМ-3	1	20000	22,00
23	Фритюрниця	ФЕН-1	1	15000	16,50
24	Холодильна шафа	ШХ-0,40М	1	12000	13,20
25	Холодильна шафа	ШХ-0,80МС	1	15000	16,50
26	Чайник електричний	VITEK	1	2000	2,20
Загальна вартість					509,19

3.5.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих засобів (див. табл. 3.5.2)

Таблиця 3.5.2.- Розрахунок вартості і видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10	509,19	50,92
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	509,19	203,68
3	Інші основні засоби	10	509,19	50,92

3.5.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 278,06 тис. грн.

3.5.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.5.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці. 3.5.3.

Таблиця 3.5.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	5540,40
2	Виробниче обладнання	509,19
3	Транспортні засоби	50,92
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	203,68
5	Інші основні засоби	50,92
6	Створення запасу сировини і товарів	278,06
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	6733,16

3.5.8 Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік представлено у таблиці 3.5.5.

Таблиця 3.5.5– Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	186853,70	65398,79
-по продукції власного виробництва	80005,70	28001,99
-по закупних товарах	106848,00	37396,80

3.5.10 Розрахунок матеріальних витрат на рік (таблиця 3.5.7)

Таблиця 3.5.7 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	55611,22	19463,93
Інші матеріальні витрати		2919,59
Всього		22383,52

3.5.11 Розрахунок витрат на оплату праці (таблиця 3.1.8)

Витрати на оплату праці = 13079,76тис.грн.

3.5.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Відрахування на соціальні заходи = 2877,55тис.грн.

3.5.13 Розрахунок амортизації (таблиця 3.5.9)

Таблиця 3.5.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	5540,40	277,02
передавальні пристрої	7		
група 4 - машини та обладнання	20	509,19	101,84
група 5 - транспортні засоби	20	50,92	10,18
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	203,68	50,92
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	50,92	4,07
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		

група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			444,03

3.5.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 20 % від валового товарообороту.

3.5.15 Розрахунок загальної вартості витрат (таблиця 3.5.10)

Таблиця 3.5.10 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	22383,52
2	Витрати на оплату праці	13079,76
3	Відрахування на соціальні заходи	2877,55
4	Амортизація	444,03
5	Інші витрати	13079,76
	Всього витрат	51864,62

3.5.16 Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства (див. таблиця 3.5.11)

Таблиця 3.5.11 – Планування основних результатів діяльності азакладу

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	65398,79
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	10899,80
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	54499,00
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	51864,62
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	2634,38
6	Податок на прибуток (ПП)	474,19
7	Чистий прибуток (ЧП)	2160,19

3.5.17 Розрахунок середнього чеку закладу

Див. п. 3.1.17.

3.5.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 3.5.12.

Таблиця 3.5.12 – Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	65398,79
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	54499,00
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	51864,62
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	2634,38
5	Податок на прибуток, тис. грн.	474,19
6	Чистий прибуток, тис. грн.	2160,19
7	Рентабельність продажів, %	3,96
8	Середній чек, грн.	444,89
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,12

Додаток 6

Розрахункові дані:

6. Шпетна Валерія Олегівна
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання

Проект ресторану одеської кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.6.1 Розрахунок вартості будівництва

Sбуд = 480 м²

Цбуд = 22,8 тис грн./м²

Вбуд = Sбуд * Цбуд = 10944 тис.грн

3.6.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання (таблиця 3.6.1)

Таблиця 3.6.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис.грн.
1	Бачок для відходів	БВ	5	800	4,40
2	Буфетна стійка	БС	1	16000	17,60
3	Ваги	BOLET P-190	1	2600	2,86
4	Вана мийна	ВМ-2	2	3500	7,70
5	Ванна мийна	ВМ-1	3	3500	11,55
6	Ванна мийна пересувна	ВПСМ	1	3500	3,85
7	Водонагрівач	ЕКН-100	1	8000	8,80
8	Картоплечистка	МОК 300	1	11000	12,10
9	Котел електричний	КЭ-60	1	35000	38,50
10	Кухонний комбайн	Celme CUT L3	1	16000	17,60
11	Марміт для других страв	МСЕ-0,84-01	2	5600	12,32
12	Низькотемпературна секція	UDD 400 BR	1	18000	19,80
13	Овочерізальна машина	МС10-160	1	11000	12,10
14	Плита електрична секційна модульована	ПЭ -4Ш	2	23000	50,60
15	Прилавок-вітрина для демонстрації продукції	UDD 300 SC	1	13000	14,30
16	Процесор	МС2-70	1	12000	13,20
17	Раковина для миття рук	РР	5	1500	8,25
18	Слайсер	Celme CUT L3	1	12000	13,20

19	Соковижималка	Apollo	1	13000	14,30
20	Стелаж	СЖ – 1 А	1	4000	4,40
21	Стелаж пересувний	СП-125	4	4000	17,60
22	Стіл виробничий	СПСМ– 2	1	3500	3,85
23	Стіл виробничий	СПСМ-3	6	3500	23,10
24	Стіл виробничий	СПСМ-1	2	3500	7,70
25	Стіл виробничий для риби	СПР	1	3500	3,85
26	Стіл для збору залишків їжі	СО – 1	1	3500	3,85
27	Стіл для очищення картоплі	СПК	1	3500	3,85
28	Стіл для очищення цибулі	СПЛ	1	3500	3,85
29	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	4	3500	15,40
30	Стілець для рубання м'яса	РС-1	1	4000	4,40
31	Фритюрниця	GoodFood EF6	1	21000	23,10
32	Хліборізка	Sinmag SM-302	1	9000	9,90
33	Холодильна шафа	ШХ-0,8	1	38000	41,80
34	Шафа для хліба	ШХ-1	1	39000	42,90
35	Шафа духова	ШЖЭ-0,85	1	40000	44,00
36	Шафа холодильна	GLOBAL 48С	1	39000	42,90
37	Шафа холодильна	ШХ-0,56м	2	38000	83,60
Загальна вартість					663,08

3.6.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих засобів (таблиця 3.6.2)

Таблиця 3.6.2 – Розрахунок вартості основних виробничих засобів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10	663,08	66,31
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	663,08	265,23
3	Інші основні засоби	10	663,08	66,31

3.6.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 523,38 тис. грн.

3.6.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.6.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці 3.6.3

Таблиця 3.6.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	10944,00
2	Виробниче обладнання	663,08
3	Транспортні засоби	66,31
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	265,23
5	Інші основні засоби	66,31
6	Створення запасу сировини і товарів	523,38
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	12628,31

3.6.7 Планування операційних доходів закладу

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів і планування товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю 3.6..4.

Таблиця 3.6.4 – Розрахунок валового товарообігу закладу за день

№	Сировина та товари	Одиниця вимірювання	Кількість	Ціна постачальника, грн	Вартість сировини, грн.	Торгова націнка		Вартість сировини з націнкою, грн	ПДВ		Товарообіг
						%	грн		20 %	грн	
Продукція власного виробництва											
1	Оселедець солоний	Кг	2,63	160	420,80	18	757,44	1178,24	20	235,65	1413,89
2	Короп	Кг	4,15	180	747,00	18	1344,60	2091,60	20	418,32	2509,92
3	Рапани	Кг	8,8	450	3960,00	18	7128,00	11088,00	20	2217,60	13305,60
4	Окунь морський	кг	8,2	450	3690,00	18	6642,00	10332,00	20	2066,40	12398,40
5	Тюлька	Кг	7,88	150	1182,00	18	2127,60	3309,60	20	661,92	3971,52
6	Барабулька	Кг	10,2	120	1224,00	18	2203,20	3427,20	20	685,44	4112,64
7	Тріска	Кг	4,46	350	1561,00	18	2809,80	4370,80	20	874,16	5244,96
8	Креветки морож.	Кг	6,3	500	3150,00	18	5670,00	8820,00	20	1764,00	10584,00
9	Кролик (НФ)	Кг	13,05	300	3915,00	18	7047,00	10962,00	20	2192,40	13154,40
10	Курка (НФ)	Кг	14,25	120	1710,00	18	3078,00	4788,00	20	957,60	5745,60
11	Ребра свинячі (НФ)	Кг	10,8	200	2160,00	18	3888,00	6048,00	20	1209,60	7257,60

12	Язик яловичий (НФ)	Кг	1,89	400	756,00	180	1360,80	2116,80	20	423,36	2540,16
13	Яловичина (НФ)	Кг	19,83	300	5949,00	180	10708,20	16657,20	20	3331,44	19988,64
14	Свинина (НФ)	Кг	72,62	200	14524,00	180	26143,20	40667,20	20	8133,44	48800,64
15	Фарш свино-ялович.(ПФ)	Кг	1,25	200	250,00	180	450,00	700,00	20	140,00	840,00
16	Потрібка куряча (ПФ)	Кг	1,25	80	100,00	180	180,00	280,00	20	56,00	336,00
17	Сосиски копчені	Кг	1,22	200	244,00	180	439,20	683,20	20	136,64	819,84
18	Часник	Кг	4,09	70	286,30	180	515,34	801,64	20	160,33	961,97
19	Цибуля ріпчаста	Кг	17,39	35	608,65	180	1095,57	1704,22	20	340,84	2045,06
20	Селера стебло	Кг	0,87	80	69,60	180	125,28	194,88	20	38,98	233,86
21	Петрушка (корінь)	Кг	1,2	40	48,00	180	86,40	134,40	20	26,88	161,28
22	Селера (корінь)	Кг	0,27	40	10,80	180	19,44	30,24	20	6,05	36,29
23	Перець горошок духмяний	Кг	0,08	600	48,00	180	86,40	134,40	20	26,88	161,28
24	Петрушка (свіжа)	Кг	1,1	200	220,00	180	396,00	616,00	20	123,20	739,20
25	Кріп (свіжий)	Кг	0,33	200	66,00	180	118,80	184,80	20	36,96	221,76
26	Щавель свіжий	Кг	1,62	200	324,00	180	583,20	907,20	20	181,44	1088,64
27	Кропива свіжа	Кг	1,62	230	372,60	180	670,68	1043,28	20	208,66	1251,94
28	Картопля	Кг	65,72	20	1314,40	180	2365,92	3680,32	20	736,06	4416,38
29	Морква	Кг	2,83	30	84,90	180	152,82	237,72	20	47,54	285,26
30	Огірок маринован.	Кг	5,42	50	271,00	180	487,80	758,80	20	151,76	910,56
31	Яблука	Кг	0,63	30	18,90	180	34,02	52,92	20	10,58	63,50
32	Жир тваринний	Кг	0,37	50	18,50	180	33,30	51,80	20	10,36	62,16
33	Крохмаль	Кг	0,34	120	40,80	180	73,44	114,24	20	22,85	137,09
34	Гриби білі свіжі	Кг	13,1	180	2358,00	180	4244,40	6602,40	20	1320,48	7922,88
35	Борошно пшеничне	Кг	6,36	40	254,40	180	457,92	712,32	20	142,46	854,78
36	Маца	Кг	0,46	70	32,20	180	57,96	90,16	20	18,03	108,19
37	Хліб житній	Кг	4,05	50	202,5	180	364,5	567,0	20	113,	680,40

					0	0	0	0		40	
38	Хліб для панірування	Кг	1,07	40	42,80	180	77,04	119,84	20	23,97	143,81
39	Хліб пшен.	Кг	0,86	45	38,70	180	69,66	108,36	20	21,67	130,03
40	Вироби макаронні (спагетті)	Кг	7,83	45	352,35	180	634,23	986,58	20	197,32	1183,90
41	Розмарин	Кг	0,03	300	9,00	180	16,20	25,20	20	5,04	30,24
42	Перець чорн. мелений	Кг	1,23	600	738,00	180	1328,40	2066,40	20	413,28	2479,68
43	Сіль	Кг	1,79	20	35,80	180	64,44	100,24	20	20,05	120,29
44	Арахіс	Кг	0,66	190	125,40	180	225,72	351,12	20	70,22	421,34
45	Лавровий лист	Кг	0,09	500	45,00	180	81,00	126,00	20	25,20	151,20
46	Томатне пюре	Кг	0,81	80	64,80	180	116,64	181,44	20	36,29	217,73
47	Желатин харчовий	Кг	0,13	300	39,00	18	70,20	109,20	20	21,84	131,04
48	Чай	Кг	0,4	300	120,00	180	216,00	336,00	20	67,20	403,20
49	Кава	Кг	0,7	400	280,00	180	504,00	784,00	20	156,80	940,80
50	Цукор	Кг	4,5	40	180,00	180	324,00	504,00	20	100,80	604,80
51	Яйце шт.	Шт	163	4	652,00	180	1173,60	1825,60	20	365,12	2190,72
52	Майонез Український	Кг	3,4	90	306,00	180	550,80	856,80	20	171,36	1028,16
53	Олія соняшн (мл)	Л	11,87	60	712,20	180	1281,96	1994,16	20	398,83	2392,99
54	Масло вершк.	Кг	4,03	300	1209,0	180	2176,20	3385,2	20	677,04	4062,24
55	Вершки питні	Кг	12,81	160	2049,6	180	3689,28	5738,88	20	1147,74	6886,66
56	Сметана	Кг	5,25	140	735,00	180	1323,00	2058,0	20	411,60	2469,60
57	Лимонний сік	Л	0,34	40	13,60	180	24,48	38,08	20	7,62	45,70
58	Гірчиця	Кг	0,81	190	153,90	180	277,02	430,92	20	86,18	517,10
Всього продукції власного виробництва:					60094,50						201917,52
Закупні товари											
1	Тістечко "Тірамісу"	шт	64	40	2560,00	18	4608,00	7168,00	20	1433,60	8601,60
2	Торт нарізний «Медовик»	шт	64	35	2240,00	18	4032,00	6272,00	20	1254,40	7526,40
3	Торт нарізний «Празький»	шт	64	40	2560,00	180	4608,00	7168,00	20	1433,60	8601,60
4	Класичний трюфель	шт	52	20	1040,00	180	1872,00	2912,00	20	582,40	3494,40
5	Цукерки з сухофруктами	шт	52	15	780,00	180	1404,00	2184,00	20	436,80	2620,80
6	Цукерки з мигдалем	шт	52	15	780,00	180	1404,00	2184,00	20	436,80	2620,80
7	Віскі Jameson, пл.	Пл	10	600	6000,0	180	10800,0	16800,0	20	3360,0	20160,0
8	Віскі Ballantines, пл.	Пл	12	500	6000,0	180	10800,0	16800,0	20	3360,0	20160,0
9	Вино червоне сухе «Martini prosecco», л	Пл	20	240	4800,0	180	8640,0	13440,0	20	2688,0	16128,0
10	Вино біле сухе «Martini»	Пл	18,5	200	3700,0	180	6660,0	10360,0	20	2072,0	12432,0

	prosecco», л										
11	Вино червоне міцне солодке «Shabo», л	Пл	4	100	400,00	180	720,00	1120,00	20	224,00	1344,00
12	Вино червоне міцне напівсолодке «Лелека Вайнс», л	Пл	3,7	80	296,00	180	532,80	828,80	20	165,76	994,56
13	Вино ігристе біле «San Martino Asti», пл..	Пл	20	200	4000,00	180	7200,00	11200,00	20	2240,00	13440,00
14	Вино ігристе червоне «Prosecco Frizzante Bianco», пл..	Пл	6	250	1500,00	180	2700,00	4200,00	20	840,00	5040,00
15	Лікер «Riga Black» в асортименті, л	пл	2,75	300	825,00	180	1485,00	2310,00	20	462,00	2772,00
16	Коньяк Шустов*****, л	Пл	10	200	2000,00	180	3600,00	5600,00	20	1120,00	6720,00
17	Коньяк Арапат***, л	Пл	9	300	2700,00	180	4860,00	7560,00	20	1512,00	9072,00
18	Сік «Sandoga» в асортименті, л	Пл	40	30	1200,00	180	2160,00	3360,00	20	672,00	4032,00
19	Морс «Садочок» із журавлини, л	Пл	36	25	900,00	180	1620,00	2520,00	20	504,00	3024,00
20	Вода «Моршинська», газована, л	Пл	20	15	300,00	180	540,00	840,00	20	168,00	1008,00
Всього закупних товарів					44581,0						149792,16
Всього					104675,5	X	X	X	X	X	351709,68

3.6.8 Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік представлено у таблиці 3.6.5.

Таблиця 3.6.5– Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	351709,68	123098,39
-по продукції власного виробництва	201917,52	70671,13
-по закупних товарах	149792,16	52427,26

3.6.9 Планування операційних витрат закладу

Перелік витрат наведено в таблиці 3.1.6.

3.6.10 Розрахунок матеріальних витрат (таблиця 3.6.7)

Таблиця 3.6.7 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	104675,50	36636,43
Інші матеріальні витрати		5495,46
Всього		42131,89

3.6.11 Розрахунок витрат на оплату праці (таблиця 3.1.8)

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розраховувати на рівні 20 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 24619,68 тис.грн.

3.6.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 5416,33 тис.грн.

3.6.13 Розрахунок амортизації(таблиця 3.6.9)

Таблиця 3.6.9– Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	10944,00	547,20
передавальні пристрої	7		
група 4 - машини та обладнання	10		
група 5 - транспортні засоби	20	663,08	132,62
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	20	66,31	13,26
група 7 - тварини	25	265,23	66,31
група 8 - багаторічні насадження	17		
група 9 - інші основні засоби	10		
група 10 - бібліотечні фонди	8	66,31	5,30
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	-		
група 13 - природні ресурси	20		
група 14 - інвентарна тара	-		
група 15 - предмети прокату	17		
група 16 - довгострокові біологічні активи	20		
Всього	100		764,69

3.6.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 20 % від валового товарообороту.

3.6.15 Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат (див. таблиця 3.6.10)

Таблиця 3.6.10 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	42131,89
2	Витрати на оплату праці	24619,68
3	Відрахування на соціальні заходи	5416,33
4	Амортизація	764,69
5	Інші витрати	24619,68
	Всього витрат	97552,26

3.6.16 Планування операційного прибутку ресторану (таблиця 3.6.11)

Таблиця 3.6.11 – Планування основних результатів діяльності закладу

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	123098,39
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	20516,40
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	102581,99
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	97552,26
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	5029,73
6	Податок на прибуток (ПП)	905,35
7	Чистий прибуток (ЧП)	4124,38

3.6.17 Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Див. 3.1.17

3.6.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 3.6.12.

Таблиця 3.6.12 - Основні економічні показники закладу

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	123098,39
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	102581,99
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	97552,26
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	5029,73
5	Податок на прибуток, тис. грн.	905,35
6	Чистий прибуток, тис. грн.	4124,38
7	Рентабельність продажів, %	4,02
8	Середній чек, грн.	913,53
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,06

Додаток 7

Розрахункові дані:

7. Черняк Анастасія Вікторівна
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання

Проект таверни бесарабської кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.7.1 Розрахунок вартості будівництва

Sбуд = 540 м²

Цбуд = 15,2 тис грн./м²

Вбуд = Sбуд * Цбуд = 8208 тис.грн

3.7.2 Розрахунок вартості кухонного обладнання (таблиця 3.7. 1)

Таблиця 3.7.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис.грн.
1	Бак для відходів	БВ	3	800	2,64
2	Ванна мийна	ВМ-1А	1	2000	2,20
3	Ванна мийна	ВМ-2А	2	3000	6,60
4	Кавоварка	КВЕ-7	1	7000	7,70
5	Колода	РС-2	1	1500	1,65
6	Марміт стаціонарний електричних	МСЕ-125	2	10000	22,00
7	Машина для нарізання гастрономічних товарів	МРГУ-370	1	20000	22,00
8	Мийно-очищувальна машина	М-10	1	15000	16,50
9	Міксер для коктейлів	GASTRORA G (Італія)	1	10000	11,00
10	Міксер ручний	Robot Coupe	1	8000	8,80
11	Овочерізка	CL30	1	12000	13,20
12	Плита електрична	ПЕМ2-02	3	10000	33,00

13	Процесор	AR5	1	15000	16,50
14	Раковина для миття рук	PP	3	1500	4,95
15	Стелаж пересувний	СП-125	2	3000	6,60
16	Стійка роздавальна охолоджувальна	ПВВ (ПХЗ)-70	1	30000	33,00
17	Стійка роздавальна тепла	CPTECM	2	20000	44,00
18	Стіл виробничий	СПСМ-1	4	5000	22,00
19	Стіл виробничий	СПСМ-5	3	6000	19,80
20	Стіл виробничий для дочистки картоплі	СПК	1	5000	5,50
21	Стіл виробничий для очищення цибулі	СПЛ	1	5000	5,50
22	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	6	4000	26,40
23	Стіл з охолоджувальною шафою і горкою	СОСМ-3	1	15000	16,50
24	Фритюрниця	ФЕН-1	1	15000	16,50
25	Холодильна шафа	ШХ-0,6	2	24000	52,80
26	Холодильна шафа	ШХК-800	1	28000	30,80
27	Чайник електричний	Samsung	1	5000	5,50
Загальна вартість					453,64

3.7.3 Розрахунок вартості інших основних засобів(таблиця 3.7.2)

Таблиця 3.7.2– Розрахунок вартості інших основних засобів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10	453,64	45,36
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	453,64	181,46
3	Інші основні засоби	10	453,64	45,36

3.7.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 395,69 тис. грн.

3.7.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.7.6 Розрахунок вартості інвестиційних витрат (таблиця 3.7.3)

Таблиця 3.7.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	8208,00
2	Виробниче обладнання	453,64
3	Транспортні засоби	45,36
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	181,46
5	Інші основні засоби	45,36
6	Створення запасу сировини і товарів	395,69
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	9429,52

3.7.8 Розрахунок валового товарообігу та собівартості реалізованої продукції на рік представлено у таблиці 3.7.5.

Таблиця 3.7.5 – Розрахунок валового товарообігу та собівартості реалізованої продукції

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	265904,35	93066,52
-по продукції власного виробництва	177637,15	62173,00
-по закупних товарах	88267,20	30893,52

3.7.9 Планування операційних витрат закладу

Таблиця 3.7.6 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	79138,20	27698,37
Інші матеріальні витрати		4154,76
Всього		31853,13

3.7.11 Розрахунок витрат на оплату праці

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 20 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 18613,30тис.грн.

3.7.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 4094,93тис.грн.

3.7.13 Розрахунок амортизації(таблиця 3.7.7)

Таблиця 3.7.7 – Розрахунок вартості та амортизації основних засобів

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі,	5	8208,00	410,40
споруди,	7		
передавальні пристрої	10		

група 4 - машини та обладнання	20	453,64	90,73
група 5 - транспортні засоби	20	45,36	9,07
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	181,46	45,36
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	45,36	3,63
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			559,19

3.7.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 20 % від валового товарообороту.

3.7.15 Розрахунок загальної вартості витрат (таблиця 3.7.8)

Таблиця 3.7.8 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	31853,13
2	Витрати на оплату праці	18613,30
3	Відрахування на соціальні заходи	4094,93
4	Амортизація	559,19
5	Інші витрати	18613,30
	Всього витрат	73733,86

3.7.16 Планування операційного прибутку закладу

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.7.9.

Таблиця 3.7.9 – Планування основних результатів діяльності

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	93066,52
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	15511,09
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	77555,44
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	73733,86
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	3821,58
6	Податок на прибуток (ПП)	687,88
7	Чистий прибуток (ЧП)	3133,70

3.7.17 Розрахунок середнього чеку закладу

Див. п. 3.1.17.

3.7.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства зводять в таблицю 3.7.10.

Таблиця 3.7.10 – Основні економічні показники роботи проекрованої таверни бессарабської кухні

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	93066,52
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	77555,44
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	73733,86
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	3821,58
5	Податок на прибуток, тис. грн.	687,88
6	Чистий прибуток, тис. грн.	3133,70
7	Рентабельність продажів, %	4,04
8	Середній чек, грн.	383,70
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,01

Додаток 8

Розрахункові дані:

8. Беспалько Анастасія Вікторівна 181 Проект кафе-молодіжного для ресторанного «Харчові технології» ОПП «Технології комплексу «Ukrainian local Food Festival» для ресторанного бізнесу та здорового розвитку туристичного потенціалу харчування» Денна форма навчання Одеського регіону

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.8.1 Розрахунок вартості будівництва

$$S_{\text{буд}} = 540 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 19 \text{ тис грн./м}^2$$

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}} = 10260 \text{ тис.грн}$$

3.8.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання (таблиця 3.8.1)

Таблиця 3.8.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис.грн.
1	Апарат для готування й роздачі чаю й кава	АЧК-10x2	1	15000	16,50
2	Бак для відходів	БВ	3	800	2,64
3	Ванна мийна	ВМ-1А	1	2000	2,20
4	Ванна мийна	ВМ-2А	1	3000	3,30
5	Електроплита	ПЕ-4Ш	2	15000	33,00
6	Колода	РС-2	1	1500	1,65
7	Марміт для других страв	МСЕСМ-60	1	15000	16,50
8	Марміт рухомий для супів	МЕП-60	1	12000	13,20
9	Мийно-очищувальна машина	М-5	1	15000	16,50
10	Міксер	МЗ-1,1/220-20	1	12000	13,20
11	Овочерізальна машина	CL 30	1	13000	14,30
12	Пароконвектомат	VP 523	1	50000	55,00
13	Раковина для миття рук	РР	3	1500	4,95

14	Скринька морозильна	235/930	1	15000	16,50
15	Слайсер	CELME-220	1	20000	22,00
16	Стелаж виробничий пересувний	СП-125	3	2500	8,25
17	Стійка роздавальна охолоджувальна	ПВВ (ПХЗ)-70	1	30000	33,00
18	Стійка роздавальна тепла	СРТЕСМ	2	20000	44,00
19	Стіл виробничий	СПСМ-3	5	5000	27,50
20	Стіл виробничий	СПСМ-5	3	6000	19,80
21	Стіл виробничий для очистки картоплі	СПК	1	5000	5,50
22	Стіл для очищення цибулі	СПЛ	1	5000	5,50
23	Стіл для чищення риби	СПР	1	5000	5,50
24	Стіл для встановлення засобів малої механізації	СПММ-1500	2	40000	88,00
25	Фритюрниця електрична	CLATRONIC FR 3195	1	15000	16,50
26	Холодильна шафа	ШХ-0,80М	2	8000	17,60
27	Холодильна шафа	ШХС-0,8	1	10000	11,00
Разом					513,59

3.8.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих засобів (таблиця 3.8.2)

Таблиця 3.8.2 – Розрахунок вартості основних виробничих засобів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис. грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10	513,59	51,36
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	513,59	205,44
3	Інші основні засоби	10	513,59	51,36

3.8.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 628,54тис. грн..

3.8.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.8.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці 3.8..3

Таблиця 3.8.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	10260,00
2	Виробниче обладнання	513,59
3	Транспортні засоби	51,36
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	205,44
5	Інші основні засоби	51,36
6	Створення запасу сировини і товарів	628,54
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	11810,28

3.8.8 Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік представлено у таблиці 3.8.5.

Таблиця 3.8.5 - Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	422378,88	147832,61
-по продукції власного виробництва	290112,48	101539,37
-по закупних товарах	132266,40	46293,24

3.8.9 Планування операційних витрат закладу

Перелік витрат наведено в таблиці 3.1.6.

3.8.10 Розрахунок матеріальних витрат (таблиця 3.8.7)

Таблиця 3.8.7– Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	125708,00	43997,80
Інші матеріальні витрати		6599,67
Всього		50597,47

3.8.11 Розрахунок витрат на оплату праці(таблиця 3.1.8)

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 20 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 29566,52тис.грн.

3.8.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 6504,63тис.грн.

3.8.13 Розрахунок амортизації(таблиця 3.8.9)

Таблиця 3.8.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі,	5	10260,00	513,00
споруди,	7		
передавальні пристрої	10		

група 4 - машини та обладнання	20	513,59	102,72
група 5 - транспортні засоби	20	51,36	10,27
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	205,44	51,36
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	51,36	4,11
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			681,46

3.8.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 20 % від валового товарообороту.

3.8.15 Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності (таблиця 3.8.10)

Таблиця 3.8.10 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн
1	Матеріальні витрати	50597,47
2	Витрати на оплату праці	29566,52
3	Відрахування на соціальні заходи	6504,63
4	Амортизація	681,46
5	Інші витрати	29566,52
	Всього витрат	116916,61

3.8.16 Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства (див. таблиця 3.8.11)

Таблиця 3.8.11 – Планування основних результатів діяльності закладу

№	Показник	Значення, тис. грн.
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	147832,61
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	24638,77
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	123193,84
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	116916,61
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	6277,23
6	Податок на прибуток (ПП)	1129,90
7	Чистий прибуток (ЧП)	5147,33

3.8.17 Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Див. п. 3.1.17.

3.8.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Таблиця 3.8.12– Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	147832,61
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	123193,84
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	116916,61
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	6277,23
5	Податок на прибуток, тис. грн.	1129,90
6	Чистий прибуток, тис. грн.	5147,33
7	Рентабельність продажів, %	4,18
8	Середній чек, грн.	552,13
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	2,29

Додаток 9

Розрахункові дані:

9. Пінакі Артем Олександрович
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання

Проект кафе української кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.9. 1 Розрахунок вартості будівництва

Сбуд = 573 м²

Цбуд = 19 тис грн./м²

Вбуд = Сбуд * Цбуд = 10887 тис.грн

3.9. 2 Розрахунок вартості виробничого обладнання (таблиця 3.9.1)

Таблиця 3.9.1– Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис.грн.
1	Бак для відходів	БВ	3	800	2,64
2	Ванна мийна	ВМ-1А	1	1500	1,65
3	Ванна мийна	ВМ-2А	2	1500	3,30
4	Кавоварка	КВЕ-7	1	1800	1,98
5	Казан електричний	Metos Culino-30	3	40000	132,00
6	Колода	РС-2	1	4000	4,40
7	Марміт стаціонарний електричних	МСЕ-125	2	5600	12,32
8	Мийно-очищувальна машина	М-5	1	11000	12,10
9	Міксер для коктейлів	GASTRORAG	1	12000	13,20
10	Міксер ручний	Robot Coup Mini MP 170 Combi	1	13000	14,30
11	Овочерізка	CL25	1	11000	12,10
12	Овочерізка настільна	RG 30	1	12000	13,20
13	Пекарна шафа	ЕШП-0,8	1	50000	55,00
14	Плита електрична	ПЕМ-0,51	3	45000	148,50

15	Процесор	R301	1	14000	15,40
16	Раковина для миття рук	PP	3	1500	4,95
17	Слайсер	Celme-220	1	12000	13,20
18	Ставка з краном	ВКСМ	1	5600	6,16
19	Стелаж пересувний	СП-125	2	4000	8,80
20	Стійка роздавально охолодувальна	ПВВ (ПХЗ)-70	1	15000	16,50
21	Стійка роздавально на теплова	СРТЕСМ	2	16000	35,20
22	Стіл виробничий	СПСМ-1	4	3500	15,40
23	Стіл виробничий	СПСМ-5	4	3500	15,40
24	Стіл виробничий для дочистки картоплі	СПК	1	3500	3,85
25	Стіл виробничий для очищення цибулі	СПЛ	1	3500	3,85
26	Стіл виробничий для чищення риби	СПР	1	3500	3,85
27	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	3	3500	11,55
28	Стіл з охолоджувальною шафою і горкою	СОЕСМ-3	1	15000	16,50
29	Холодильна шафа	ШХН-1,0	1	37000	40,70
30	Холодильна шафа	ШХ-0,6	1	35000	38,50
31	Чайник електричний	TEFAL	1	3500	3,85
Загальна вартість					680,35

3.9.3 Розрахунок вартості основних виробничих засобів (таблиця 3.9.2)

Таблиця 3.9.2 – Розрахунок вартості основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10	680,35	68,04
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	680,35	272,14
3	Інші основні засоби	10	680,35	68,04

3.9.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 231,04 тис. грн.

3.9.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.9.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці. 3.9.3

Таблиця 3.9.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	10887,00
2	Виробниче обладнання	680,35
3	Транспортні засоби	68,04
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	272,14
5	Інші основні засоби	68,04
6	Створення запасу сировини і товарів	346,90
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	12422,46

3.9.7 Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

З метою визначення середньоденних витрат сировини і купівельних товарів та планування товарообороту закладу на день складемо таблицю 3.9.4.

Таблиця 3.9.4– Розрахунок валового товарообігу закладу за день

№	Сировина та товари	Одиниця вимірювання	Кількість	Ціна постачальника, грн	Вартість сировини, грн.	Торгова націнка	
						%	грн
Продукція власного виробництва							
1	Телятина	кг	5,9	300	1770,00	180	3186,00
2	Свинина (котлетне м'ясо)	кг	4,3	180	774,00	180	1393,20

3	Яловичина (котлетне м'ясо)	кг	6,72	200	1344,00	180	2419,20
4	Яловичина	кг	15,14	250	3785,00	180	6813,00
5	Курка	кг	5,4	350	1890,00	180	3402,00
6	Язик яловичий	кг	13,52	350	4732,00	180	8517,60
7	Печінка яловича	кг	9,6	200	1920,00	180	3456,00
8	Кістки харчові	кг	8,4	60	504,00	180	907,20
9	Кістки курячі	кг	6,75	40	270,00	180	486,00
10	Кістки індюшині	кг	2,48	50	124,00	180	223,20
11	Щука	кг	27,18	250	6795,00	180	12231,00
12	Окунь морський	кг	2,21	300	663,00	180	1193,40
13	Оселедець солоний	кг	1,66	120	199,20	180	358,56
14	Креветки	кг	6,25	300	1875,00	180	3375,00
15	Часник	кг	0,11	50	5,50	180	9,90
16	Огіркі свіжі	кг	8,85	25	221,25	180	398,25
17	Цибуля зелена	кг	1,62	300	486,00	180	874,80
18	Помідори свіжі	кг	9,07	60	544,20	180	979,56
19	Цибуля ріпчаста	кг	17,75	26	461,50	180	830,70
20	Салат зелений	кг	3,65	270	985,50	180	1773,90
21	Шампінйони свіжі	кг	12,2	70	854,00	180	1537,20
22	Картопля	кг	86	10	860,00	180	1548,00
23	Морква	кг	2,32	14	32,48	180	58,46
24	Хрін (корінь)	кг	1,21	50	60,50	180	108,90
25	Петрушка (корінь)	кг	0,43	25	10,75	180	19,35
26	Вишня	кг	0,3	80	24,00	180	43,20
27	Журавлина	кг	1,13	70	79,10	180	142,38
28	Суниця	кг	1,32	90	118,80	180	213,84
29	Абрикоси	кг	2,48	60	148,80	180	267,84
30	Агрус	кг	0,3	70	21,00	180	37,80

31	Апельсини	кг	8,18	50	409,00	180	736,20
32	Банани	кг	7,5	40	300,00	180	540,00
33	Лимони	кг	1,53	50	76,50	180	137,70
34	Яблука	кг	11,31	25	282,75	180	508,95
35	Масло вершкове	кг	1,8	250	450,00	180	810,00
36	Кефір	л	2	40	80,00	180	144,00
37	Ряжанка	л	2	40	80,00	180	144,00
38	Сир голландський	кг	0,75	340	255,00	180	459,00
39	Окіст копчено-варений	кг	0,6	200	120,00	180	216,00
40	Буженина	кг	0,6	250	150,00	180	270,00
41	Сир кисломолочний	кг	15,35	160	2456,00	180	4420,80
42	Севрюга гарячого копчення	кг	0,53	600	318,00	180	572,40
43	Скумбрія холодного копчення	кг	1,13	250	282,50	180	508,50
44	Сало шпик	кг	1,18	150	177,00	180	318,60
45	Сосиски	кг	4,1	140	574,00	180	1033,20
46	Шинка	кг	2,61	250	652,50	180	1174,50
47	Пломбір	кг	10,5	200	2100,00	180	3780,00
48	Морозиво вершкове	кг	7,9	200	1580,00	180	2844,00
49	Яйця курячі	кг	8,94	140	1251,60	180	2252,88
50	Молоко	л	25,5	30	765,00	180	1377,00
51	Жир кулінарний	кг	1,7	70	119,00	180	214,20
52	Майонез	кг	7,5	120	900,00	180	1620,00
53	Маргарин столовий	кг	5,8	110	638,00	180	1148,40
54	Сметана	кг	4,5	240	1080,00	180	1944,00
55	Вершки 35%-й жирності	л	4	270	1080,00	180	1944,00
56	Сало топлене	кг	0,21	100	21,00	180	37,80
57	Томатне пюре	кг	1,23	130	159,90	180	287,82
58	Сухарі паніровані	кг	0,7	60	42,00	180	75,60

59	Горошок зелений (консервований)	кг	0,76	110	83,60	180	150,48
60	Желатин	кг	0,15	200	30,00	180	54,00
61	Оцет 9-%	л	1,43	30	42,90	180	77,22
62	Борошно пшеничне	кг	2,94	35	102,90	180	185,22
63	Корнішони	кг	1,14	110	125,40	180	225,72
64	Олія рослинна	л	2,1	60	126,00	180	226,80
65	Цукор	кг	15,7	35	549,50	180	989,10
66	Ікра паюсна	кг	0,2	5000	1000,00	180	1800,00
67	Ікра кетова	кг	0,25	4000	1000,00	180	1800,00
68	Соус південний	кг	1,2	130	156,00	180	280,80
69	Сіль харчова	кг	0,7	20	14,00	180	25,20
70	Перець чорний мелений	кг	0,05	600	30,00	180	54,00
71	Кава натуральна	кг	1,46	450	657,00	180	1182,60
72	Кислота лимонна	кг	0,04	400	16,00	180	28,80
73	Ванілін	кг	0,001	300	0,30	180	0,54
74	Крохмаль картопляний	кг	0,03	150	4,50	180	8,10
75	Какао-порошок	кг	0,245	400	98,00	180	176,40
76	Кава розчина	кг	0,24	450	108,00	180	194,40
77	Чай в/с	кг	0,074	350	25,90	180	46,62
78	Кориця мелена	кг	0,0003	700	0,21	180	0,38
79	Огірки солоні	кг	7,23	40	289,20	180	520,56
80	Грибі мариновані	кг	5,34	300	1602,00	180	2883,60
81	Крупа гречана	кг	2,6	35	91,00	180	163,80
82	Варення з журавлини	кг	0,48	150	72,00	180	129,60
83	Краби (консервовані)	кг	0,6	300	180,00	180	324,00
84	Родзинки	кг	1,18	130	153,40	180	276,12
85	Лапша	кг	3,38	50	169,00	180	304,20
86	Рафінадна пудра	кг	2	70	140,00	180	252,00

87	Бісквіт	кг	0,5	90	45,00	180	81,00
88	Яблука (консервовані)	кг	0,5	70	35,00	180	63,00
89	Сироп плодовий	л	0,5	50	25,00	180	45,00
90	Мед	л	1,4	160	224,00	180	403,20
91	Шоколад-порошок	кг	0,3	190	57,00	180	102,60
92	Сироп ягідний	л	0,6	50	30,00	180	54,00
93	Сироп кофейний	л	2,4	50	120,00	180	216,00
94	Сік апельсиновий	л	7,1	35	248,50	180	447,30
95	Сік яблучний	л	2,1	35	73,50	180	132,30
96	Сік томатний	л	5	35	175,00	180	315,00
97	Сік персиковий	л	5	35	175,00	180	315,00
Всього продукції власного виробництва:					56033,14		
Закупні товари							
1	Портвейн	пл.	1	200	200,00	180	360,00
2	Вино «Старий полковник» кр.	пл.	1	150	150,00	180	270,00
3	Вино «Лідія» кр.	пл.	2	100	200,00	180	360,00
4	Вино «Шардоне» б, сухе	пл.	2	80	160,00	180	288,00
5	Вино «Піно Гріджіо» б, сухе	пл.	2	80	160,00	180	288,00
6	Вино "Сапераві" кр, сухе	пл.	1	200	200,00	180	360,00
7	Вино "Вінсент Квеврі" кр, сухе	пл.	1	250	250,00	180	450,00
8	Вино "Кагор"	пл.	2	100	200,00	180	360,00
9	Вино «Мускат Коктебель»	пл.	1	100	100,00	180	180,00
10	Вино "Сангрія"	пл.	1	150	150,00	180	270,00
11	Шампанське «Французький бульвар» н/сл	пл.	2	120	240,00	180	432,00
12	Шампанське "Артемівське" н/сл	пл.	2	100	200,00	180	360,00
13	Шампанське "Одеса" н/сух	пл.	2	120	240,00	180	432,00
14	Сік апельсиновий	пл.	20	35	700,00	180	1260,00

15	Сік томатний	пл.	20	35	700,00	180	1260,00
16	Сік персиковий	пл.	20	35	700,00	180	1260,00
17	Вода мінеральна "Софія Київська"	пл.	30	10	300,00	180	540,00
18	Вода мінеральна "Лужанська"	пл.	30	10	300,00	180	540,00
19	Вода мінеральна "Каліпсо"	пл.	20	15	300,00	180	540,00
20	Лимонад	пл.	30	20	600,00	180	1080,00
21	Пепсі-кола	пл.	30	20	600,00	180	1080,00
22	Спрайт	пл.	30	20	600,00	180	1080,00
23	Пиво «Львівське 1715»	пл.	10	30	300,00	180	540,00
24	Пиво «Старопрамен»	пл.	15	40	600,00	180	1080,00
25	Пиво «Хугарден»	пл.	10	50	500,00	180	900,00
26	Пиріжки печені з вишнями	шт	30	5	150,00	180	270,00
27	Пиріжки печені з м'ясом	шт	30	5	150,00	180	270,00
28	Ватрушка угорська	шт	20	6	120,00	180	216,00
29	Булочка з маком	шт	30	4	120,00	180	216,00
30	Пиріжки смажені з картоплею	шт	30	5	150,00	180	270,00
31	Пиріжки смажені з капустою	шт	20	5	100,00	180	180,00
32	Пончики	шт	40	5	200,00	180	360,00
33	Кекс столичний	шт	20	10	200,00	180	360,00
34	Тістечка в асортименті	шт	15	15	225,00	180	405,00
35	Печиво з родзинками	уп	4	40	160,00	180	288,00
36	Печиво «Тет-а-Тет»	уп	4	40	160,00	180	288,00
37	Шоколад «Міленіум»	шт	8	30	240,00	180	432,00
38	Батончик «Баунті»	шт	12	18	216,00	180	388,80
39	Батончик «Снікерс»	шт	12	18	216,00	180	388,80
40	Хліб житній	кг	37	40	1480,00	180	2664,00
41	Хліб пшеничний	кг	18	45	810,00	180	1458,00
Всього закупних товарів					13347,00		
Всього					69380,14	X	X

Таблиця 3.9.5 - Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	233117,27	81591,04
-по продукції власного виробництва	188271,35	65894,97
-по закупних товарах	44845,92	15696,07

3.9.9 Планування операційних витрат закладу

Перелік витрат наведено в таблиці 3.1.6.

3.9.10 Розрахунок матеріальних витрат (таблиця 3.9.7)

Таблиця 3.9.7 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	69380,14	24283,05
Інші матеріальні витрати		4856,61
Всього		29139,66

3.9.11 Розрахунок витрат на оплату праці (таблиця 3.1.8)

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розраховувати на рівні 15 % від валового товарообігу підприємства за рік.
Витрати на оплату праці = 12238,66тис.грн.

3.9.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.
Відрахування на соціальні заходи = 2692,50тис.грн.

3.9.13 Розрахунок амортизації (див. таблиця 3.9.9)

Таблиця 3.9.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	10887,00	544,35
передавальні пристрої	7		
	10		
група 4 - машини та обладнання	20	680,35	136,07
група 5 - транспортні засоби	20	68,04	13,61
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	272,14	68,04
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	68,04	5,44
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			767,50

3.9.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 20 % від валового товарообороту.

3.9.15 Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Таблиця 3.9.10 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	29139,66
2	Витрати на оплату праці	12238,66
3	Відрахування на соціальні заходи	2692,50
4	Амортизація	767,50
5	Інші витрати	16318,21
	Всього витрат	61156,53

3.9.16 Планування операційного прибутку закладу

Таблиця 3.9.11 – Планування основних результатів діяльності закладу

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	81591,04
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	13598,51
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	67992,54
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	61156,53
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	6836,00
6	Податок на прибуток (ПП)	1230,48
7	Чистий прибуток (ЧП)	5605,52

3.9.17 Розрахунок середнього чеку закладу

Див. 3.1.17

3.9.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Таблиця 3.9.12 – Основні економічні показники закладу

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	81591,04
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	67992,54
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	61156,53
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	6836,00
5	Податок на прибуток, тис. грн.	1230,48
6	Чистий прибуток, тис. грн.	5605,52
7	Рентабельність продажів, %	8,24
8	Середній чек, грн.	319,78
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	2,22

Додаток 10

Розрахункові дані:

10. Михайленко Анастасія Сергіївна
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання

Проект ресторану-бару кавказької кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.10.1 Розрахунок вартості будівництва

$S_{\text{буд}} = 684 \text{ м}^2$

$\text{Ц}_{\text{буд}} = 10 \text{ тис.гр.}$

$V_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * \text{Ц}_{\text{буд}} = 6840 \text{ тис.грн}$

3.10.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання (таблиця 3.10.1)

Таблиця 3.10.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна
					вартість, тис.грн.
1	Мийно-очищувальна Машина	M-10	1	6700	7,37
2	Овочерізка	COUPECL30	1	5400	5,94
3	Процесор	R301 Ultra	1	7800	8,58
4	Холодильник	ШХ-0,4	1	29000	31,90
5	Мийнаванна	ВМ-2А	1	3000	3,30
6	Стіл для цибулі	СПЛ	1	2500	2,75
7	Стіл для коренеплодів	СПК	1	2500	2,75
8	Стіл для овочів	СПСМ-1	1	2500	2,75
9	Стіл для овочів	СПСМ-3	1	2500	2,75
10	Раковина	РМ	1	3000	3,30
11	Бачок	БВ	1	500	0,55
12	Рубочний стул	РС-2	1	3000	3,30
13	Рибоочищувач	РО-1М	1	4600	5,06
14	Привід універсальний з Насадками	ПУ-0,6	1	7800	8,58
15	Холодильник	ШХ-0,80МС	1	29000	31,90
16	Мийнаванна	ВМ-2А	1	3000	3,30
17	Стіл для риби	СПР	1	2500	2,75
18	Стіл виробничий	СПСМ-1	1	2500	2,75
19	Раковина	РМ	1	1000	1,10
20	Бачок	БВ	1	500	0,55
21	Плита електрична	ЕП-4К	4	16000	70,40
22	Парожарочна конвекторна Піч	ЕГР-5,01380	1	38000	41,80

23	Електрогриль	«Командор 2/2»	1	17000	18,70
24	Електрошашличня	ЄШ-3,0/220-10	2	15000	16,50
25	Електросковорідка	СЕС-0,2	1	13000	14,30
26	Апарат для приготування Кавитачаю	АЧК-1	1	8700	9,57
27	Комбайн кухонний	«Сіменс»	1	9800	10,78
28	Стіл виробничий	СПСМ-5	1	2500	2,75
29	Стіл виробничий	СПСМ-1	2	2500	5,50
30	Стіл виробничий	СПСМ-3	1	2500	2,75
31	Стіл для малої механізації	СМСМ	1	2500	2,75
32	Мийна ванна пересувна	ВПСМ	1	3000	3,30
33	Стелаж пересувний	СП-230	1	3000	3,30
34	Марміт	SBM-080	2	5600	12,32
35	Раковина	РМ	1	1000	1,10
36	Бачок для відходів	БВ	1	500	0,55
37	Холодильник	ШХН-1,0	1	29000	31,90
38	Мех. для нарізання зелені	УНЗ	1	4300	4,73
39	Слайсер	CELME-220	1	5400	5,94
40	Привід універсальний	ПУ-0,6	1	7800	8,58
41	Хліборізка	ХРМ	1	4300	4,73
42	Стіл виробничий	СПСМ-3	2	2500	5,50
43	Мийна ванна	ВМ-1А	1	3000	3,30
44	Холодильна вітрина	ВПХТ1,2	1	29000	31,90
45	Раковина	РМ	1	1000	1,10
46	Бачок для відходів	БВ	1	500	0,55
Загалом 445,83					

льн
авар
тіст
ь

3.10.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів (таблиця 3.10.2)

Таблиця 3.10.2 – Розрахунок вартості основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис.грн.
1	2	3	4	5
			(табл.1)	(п3*п4/100)
1	Транспортні засоби	10	445,83	44,58
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	445,83	178,33
3	Інші основні засоби	10	445,83	44,58

3.10.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 350,16 тис. грн.

3.10.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.10.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці 3.10.3

Таблиця 3.10.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис. грн.
1	Будівництво	6840,00
2	Виробничообладнання	445,83
3	Транспортні засоби	44,58
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	178,33
5	Інші основні засоби	44,58
6	Створення запасу сировини і товарів	350,16
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
Загальна сума витрат за проектом		8003,49

3.10.7 Планування операційних доходів закладу

3.10.8 Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік представлено у таблиці 3.10.5.

Таблиця 3.10.5 - Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	зарік, тис. грн.
Валовий товарообіг	252115,96	88240,58
- по продукції власного виробництва	206574,66	72301,13
- позакупних товарах	45541,30	15939,45

3.10.9 Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами (таблиця 3.1.6)

3.10.10 Розрахунок матеріальних витрат (таблиця 3.10.7)

Таблиця 3.10.7 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	зарік, тис. грн.
Вартість сировини та закупних товарів	70032,21	24511,27
Інші матеріальні витрати		3676,69
Всього		28187,96

3.10.11 Розрахунок витрат на оплату праці (див. таблиця 3.1.8)

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розраховувати на рівні 13 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 19412,93 тис. грн.

3.10.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 4270,84 тис. грн.

3.10.13 Розрахунок амортизації (таблиця 3.10.9)

Таблиця 3.10.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис. грн.	Амортизація, тис. грн
1	2	3 (табл.3)	4 (п3*п2/100)
група 1-земельні ділянки	-		
група 2-капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3-будівлі, споруди,	5	6840,00	342,00
Передавальні пристрої	7		
група 4-машина та обладнання	10		
група 5-транспортні засоби	20	445,83	89,17
група 6-інструменти, прилади, інвентар (меблі)	20	44,58	8,92
група 7-тварини	25	178,33	44,58
група 8-багаторічні насадження	17		
група 9-інші основні засоби	10		
група 10-бібліотечні фонди	8	44,58	3,57
група 11-малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12-тимчасові (нетитульні) споруди	-		
група 13-природні ресурси	20		
група 14-інвентар на тарі	-		
група 15-предмети прокату	17		
група 16-довгострокові біологічні активи	20		
Всього	100		488,23

3.10.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 15 % від валового товарообороту.

3.10.15 Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат (таблиця 3.10.10)

Таблиця 3.10.10 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис. грн.
1	Матеріальні витрати	28187,96
2	Витрати на оплату праці	19412,93
3	Відрахування на соціальні заходи	4270,84
4	Амортизація	488,23
5	Інші витрати	18530,52
Всього витрат		70890,

3.10.16 Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства (таблиця 3.10.11)

Таблиця 3.10.11 - Планування основних результатів діяльності закладу

№	Показник	Розрахунок	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	Табл. 5	88240,58
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	= ВТ/6	14706,76
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	= ВТ - ПДВ	73533,82
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	Табл. 10	70890,49
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	= ЧД - Вод	2643,33
6	Податок на прибуток (ПП)	= ФР * 0,18	475,80
7	Чистий прибуток (ЧП)	= ФР - ЧП	2167,53

3.10.17 Розрахунок середнього чеку закладу

Див. 3.1.17.

3.10.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 3.10.12.

Таблиця 3.10.12 – Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	88240,58
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	73533,82
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	70890,49
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	2643,33
5	Податок на прибуток, тис. грн.	475,80
6	Чистий прибуток, тис. грн.	2167,53
7	Рентабельність продажів, %	16,80
8	Середній чек, грн.	587,68
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,69

Додаток 11

Розрахункові дані:

11. Половникова Ганна Ігорівна Проект закусочної «Кулішна» для
181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного комплексу «Ukrainian local
ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Food Festival» для розвитку туристичного
потенціалу Одеського регіону

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

3.11.1 Розрахунок вартості будівництва

$$S_{\text{буд}} = 576 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 6 \text{ тис. грн.}$$

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}} = 3456 \text{ тис. грн}$$

3.11.2 Розрахунок вартості виробничого обладнання (таблиця 3.11.1)

Таблиця 3.11.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна
					вартість, тис. грн.
1	Картоплическа	МОК-125	1	5600	6,16
2	Привід універсальний	ПУ-0,6	1	7800	8,58
3	Овочерізка	822-7-10	1	3900	4,29
4	Холодильник	ШХ-1,0	1	29000	31,90
5	Мийна ванна	ВМ-1А	2	3000	6,60
6	Стіл для цибулі	СПЛ	1	2500	2,75
7	Стіл для доочищення	СПК	1	2500	2,75
8	Привід універсальний з Насадками	ПУ-0,6	1	7800	8,58
9	Мясорубка	МС-2-70	1	5600	6,16
10	Фаршезмішувач	МС-4-7-8	1	7600	8,36
11	Холодильник	ШХ-0,71	1	29000	31,90
12	Мийна ванна	ВМ-2А	1	3000	3,30
13	Стіл для мяса	СПСМ-1	1	2500	2,75
14	Стіл для риби	СПР	1	2500	2,75
15	Рибоочишувач	РО-1М	1	6800	7,48
16	Стіл для порціювання	СПСМ-2	1	2500	2,75
17	Раковина	РМ	1	1000	1,10
18	Бачок	БВ	1	500	0,55
19	Плита електрична	ПЕ-4К	3	13000	42,90
20	Електросковорода	METOS	1	14000	15,40
21	Парожарочна піч	ЕГР-5,0	1	16000	17,60
22	Стіл виробничий	СПСМ-1	1	2500	2,75
23	Стіл виробничий	СПСМ-3	1	2500	2,75
24	Стіл виробничий	СПСМ-5	1	2500	2,75

25	Мийна ванна пересувна	ВПСМ	1	3000	3,30
26	Стелаж пересувний	СП-230	2	3000	6,60
27	Марміт	SBM-080	1	6700	7,37
28	Апарат для приготування кави та чаю	АЧК-1	1	8700	9,57
29	Комбайн кухонний	Мулінекс	1	7900	8,69
30	Рукомийник	РМ	1	1000	1,10
31	Бачок для відходів	БВ	1	500	0,55
32	Холодільник	ШХН-1,0	1	29000	31,90
33	Мех. для нарізання зелені	УНЗ	1	4500	4,95
34	Слайсер	CELME-220	1	5600	6,16
35	Привід універсальний	ПУ-0,6	1	7800	8,58
36	Хліборізка	ХРМ	1	5400	5,94
37	Стіл виробничий	СПСМ-3	3	2500	8,25
38	Раковина	РМ	1	1000	1,10
39	Мийна ванна	ВМ-1А	1	3000	3,30
40	Бачок для відходів	БВ	1	500	0,55
	Загальна вартість	330,77			

3.11.3 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів (таблиця 3.11.2)

Таблиця 3.11.2 – Розрахунок вартості основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	2	3	4	5
			(табл. 1)	(п3*п4/100)
1	Транспортні засоби	10	330,77	33,08
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	330,77	132,31
3	Інші основні засоби	10	330,77	33,08

3.11.4 Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 137,66 тис. грн..

3.11.5 Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

3.11.6 Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Таблиця 3.11.3 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	3456,00
2	Виробниче обладнання	330,77
3	Транспортні засоби	33,08
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	132,31
5	Інші основні засоби	33,08
6	Створення запасу сировини і товарів	137,66
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
Загальна сума витрат за проектом		4222,89

3.11.7 Планування операційних доходів закладу представлено у таблиці 3.11.5.

Таблиця 3.11.5 - Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	82593,24	28907,63
-по продукції власного виробництва	80721,24	28252,43
-по закупних товарах	1872,00	655,20

3.11.9 Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами (таблиця 3.1.6)

3.11.10 Розрахунок матеріальних витрат (таблиця 3.10.7)

Таблиця 3.11.7 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	27531,08	9635,88
Інші матеріальні витрати		1445,38
Всього		11081,26

3.11.11 Розрахунок витрат на оплату праці (див. таблиця 3.1.8)

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 13 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 5203,37 тис.грн.

3.11.12 Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.
Відрахування на соціальні заходи = 1144,74 тис.грн.

3.11.13 Розрахунок амортизації (таблиця 3.10.9)

Таблиця 3.11.9 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
1	2	3 (табл. 3)	4 (п3*п2/100)
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	3456,00	172,80
передавальні пристрої	7		
група 4 - машини та обладнання	10		
група 5 - транспортні засоби	20	330,77	66,15
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	20	33,08	6,62
група 7 – тварини	25	132,31	33,08
група 8 - багаторічні насадження	17		
група 9 - інші основні засоби	10		
група 10 - бібліотечні фонди	8	33,08	2,65
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	-		
група 13 - природні ресурси	20		
група 14 - інвентарна тара	-		
група 15 - предмети прокату	17		
група 16 - довгострокові біологічні активи	20		
Всього	100		281,29

3.11.14 Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 15 % від валового товарообороту.

3.11.15 Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат (таблиця 3.11.10)

Таблиця 3.11.10 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	11081,26
2	Витрати на оплату праці	5203,37
3	Відрахування на соціальні заходи	1144,74
4	Амортизація	281,29
5	Інші витрати	5203,37
Всього витрат		22914,04

3.11.16 Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства (таблиця 3.11.11)

Таблиця 3.11.11 - Планування основних результатів діяльності закладу

№	Показник	Розрахунок	Значення, тис. грн.
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	Табл. 5	28907,63
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	= ВТ/6	4817,94
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	=ВТ-ПДВ	24089,70
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	Табл. 10	22914,04
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	=ЧД-Вод	1175,65
6	Податок на прибуток (ПП)	=ФР*0,18	211,62
7	Чистий прибуток (ЧП)	=ФР-ЧП	964,03

3.11.17 Розрахунок середнього чеку закладу

Див. 3.1.17.

3.11.18 Розрахунок показників ефективності проекту

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 3.11.12.

Таблиця 3.11.12 – Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	28907,63
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	24089,70
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	22914,04
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	1175,65
5	Податок на прибуток, тис. грн.	211,62
6	Чистий прибуток, тис. грн.	964,03
7	Рентабельність продажів, %	4,00
8	Середній чек, грн.	275,31
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	4,38

Додаток 12



Рис. 1.1 Сучасні формати закладів ресторанного господарства

Додаток 13

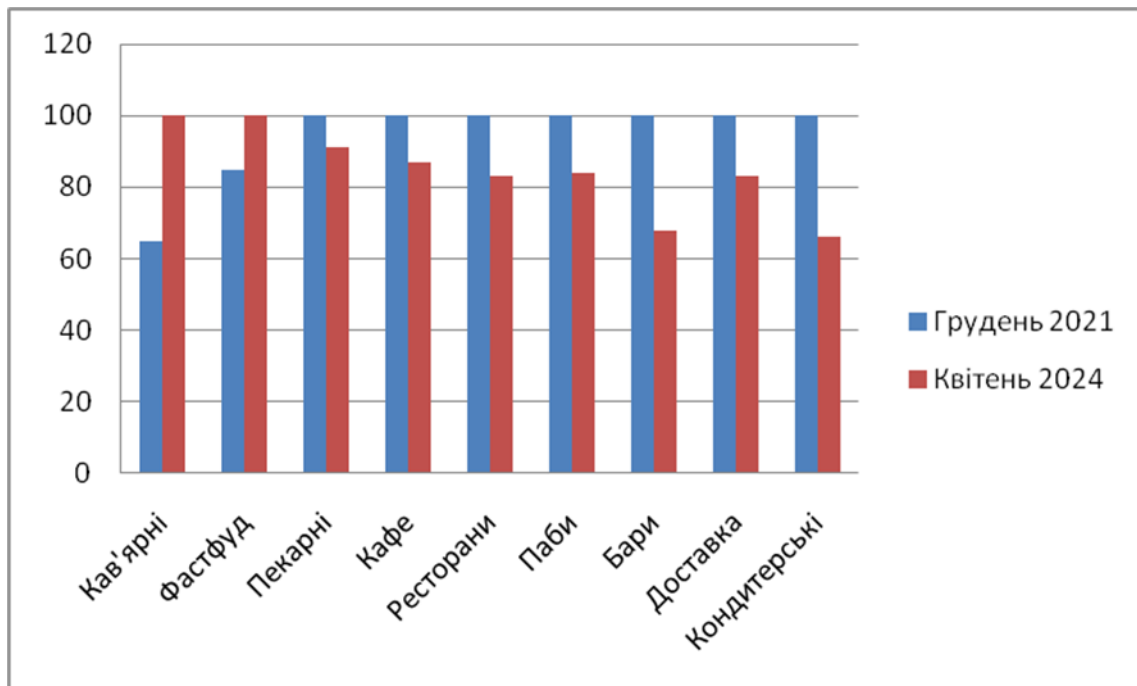


Рис.1.3. Динаміка зміни кількості закладів громадського харчування у квітні 2024 в порівнянні з груднем 2021 роком, у %[16]. (Графік побудований на основі даних онлайн-журналу ДЗЕРКАЛО ТИЖНЯ за 11 травня 2024 року)

Додаток 14

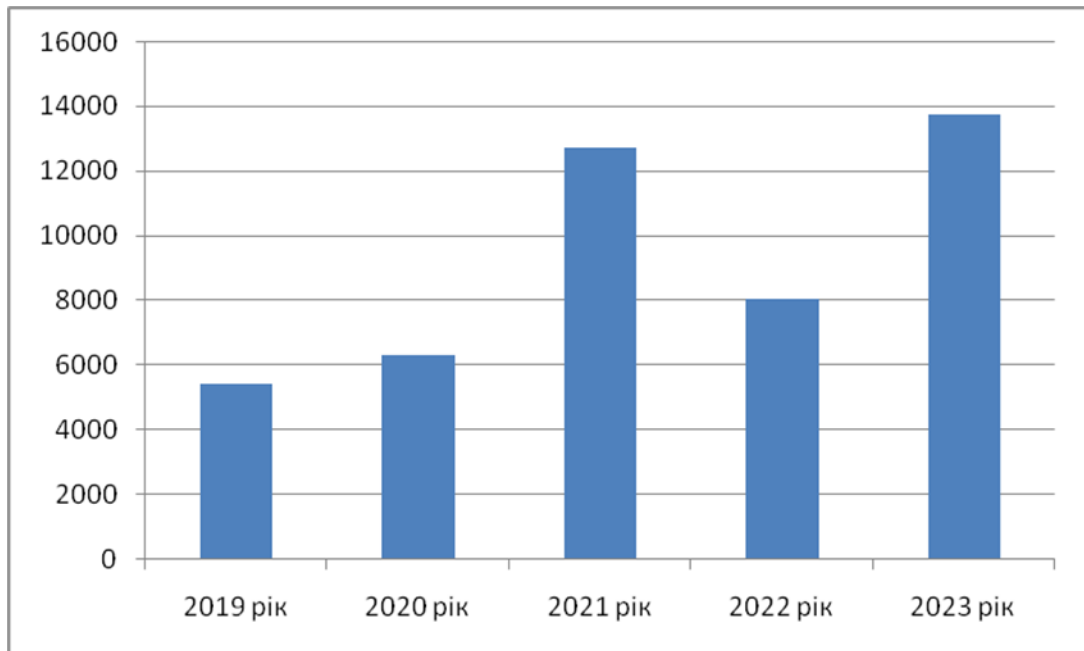


Рис.1.2. Динаміка кількості реєстрацій ФОП та ТОВ з ресторанными КВЕДами за період 2019-2023 роки. (Графік побудований за даними онлайн-журналу BORG.EXPERT від 8 листопада 2023 року)

Додаток 15

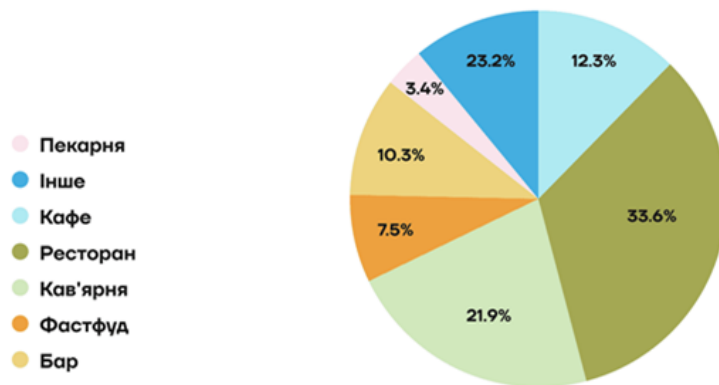


Рис.1.4. Структура закладів ресторанного господарства, %

Додаток 16

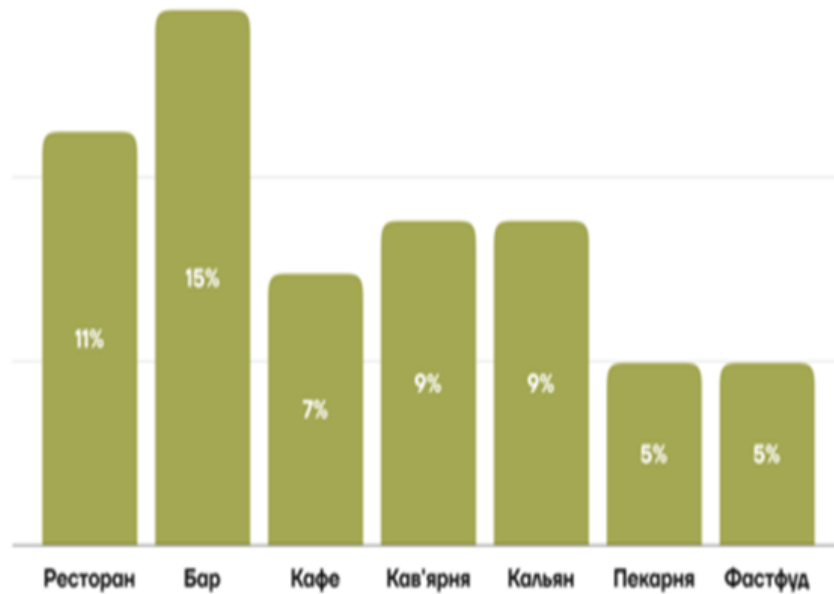


Рис. 1.5 Відвідуваність закладів громадського харчування у 2 півріччі 2023 році у порівнянні з 2 півріччям 2022 року, у %

Додаток 17

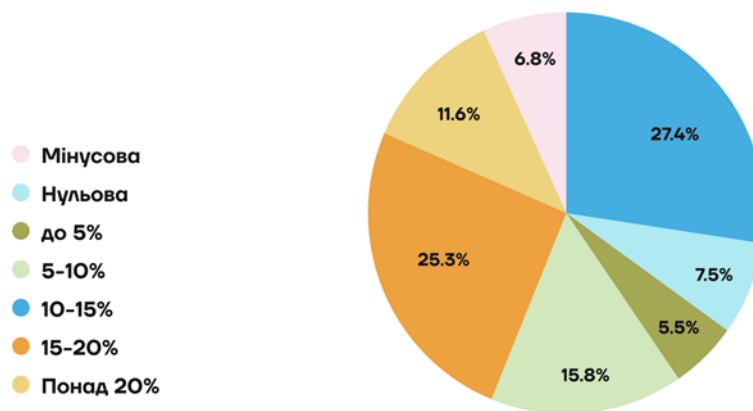


Рис.1.8 Структура закладів ресторанного господарства за середньою рентабельністю, %

Додаток 18



Фото1. Кондитерська- пекарня Ізюмінка. Одеса

Додаток 19



Фото 2. Одесская кухня. Ресторан Савви Лібкіна

Додаток 20

Таблиця 4.1 – Основні економічні показники діяльності ресторанного комплексу та окремих рестораних закладів

Назва закладу	Валовий товарообіг, тис. грн.	Чистий дохід від реалізації, тис. грн	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис.грн	Податок на прибуток, тис. грн.	Чистий прибуток, тис. грн.	Рентабельність продажів,%	Середній чек, грн	Термін окупності капітальних вкладень, років
Seafood ресторан	172529,20	143774,33	135165,98	8608,35	1549,50	7058,85	4,91	1092,99	2,51
Кафе кондитерська	43979,00	36649,17	34944,31	1704,86	306,87	1397,98	3,81	314,14	3,82
Healthy food ресторан	176531,04	147109,20	139982,08	7127,12	1282,88	5844,24	3,97	1077,72	2,66
Вегетаріанське кафе	52180,44	43465,94	39890,71	5202,77	1139,02	4063,75	9,3	619,13	1,32
Дитяче кафе	65398,79	54499,00	51864,62	2634,38	474,19	2160,19	3,96	444,89	3,12
Ресторан одеської кухні	123098,39	102581,99	97552,26	5029,73	905,35	4124,38	4,02	913,53	3,06
Таверна бесарабської кухні	93066,52	77555,44	73733,86	3821,58	687,88	3133,70	4,04	383,70	3,01
Кафе молодіжне	147832,61	123193,84	116916,61	6277,23	1129,90	5147,33	4,18	552,13	2,29
Кафе української кухні	81591,04	67992,54	61156,53	6836,00	1230,48	5605,52	8,24	319,78	2,22
Ресторан бар кавказької кухні	88240,58	73533,82	70890,49	2643,33	475,80	2167,53	16,80	587,68	3,69
Закусочна «Кулішна»	28907,63	24089,70	22914,04	1175,65	211,62	964,03	4,00	275,31	4,38
ВСЬОГО	1073355,2	894444,97	845011,49	51061	9393,49	41667,5	4,66	598,26	2,60

Додаток 21

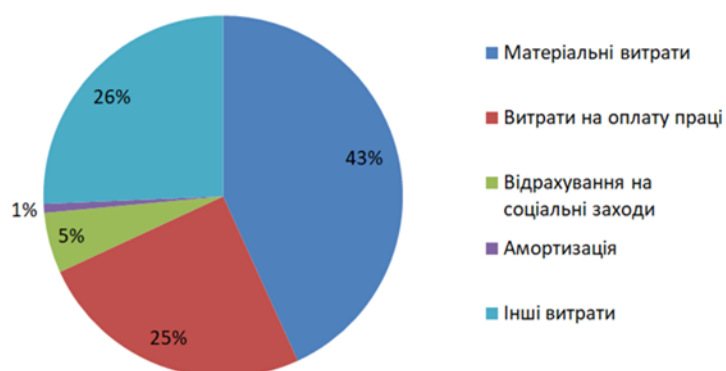


Рис. 4.4 – Структура операційних витрат ресторанного комплексу, %

Додаток 22

Таблиця 4.10 – Рентабельність діяльності ресторанного комплексу

№ п/п	Назва показника	Показник, тис. грн.
Вихідні дані		
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт послуг), тис. грн.	894444,97
2	Прибуток від операційної діяльності, тис. грн.	51061
3	Чистий прибуток, тис. грн.	41667,5
4	Поточні витрати (операційні витрати на виробництво продукції), тис. грн.	845011,49
5	Власний капітал підприємства (середньорічна величина), тис. грн.	109060,93
Результати розрахунків		
6	Рентабельність витрат операційної діяльності, % $(2/4)*100$	6,04
7	Рентабельність продажів (ROS), % $(2/1)*100$	5,71
8	Рентабельність власного капіталу (ROE), % $(3/5)*100$	38,20

Додаток 23

Таблиця 4.11 – Питома вага чистого прибутку окремого ресторана у загальному прибутку комплексу, %

Показник	Чистий прибуток, тис. грн.	Питома вага, %
Seafood – ресторан	7058,85	16,94
Кафе – кондитерська	1397,98	3,36
Healthy food ресторан	5844,24	14,03
Вегетаріанське кафе	4063,75	9,75
Дитяче кафе	2160,19	5,18
Ресторан одеської кухні	4124,38	9,90
Таверна бесарабської кухні	3133,70	7,52
Кафе – молодіжне	5147,33	12,35
Кафе української кухні	5605,52	13,45
Ресторан кавказької кухні	2167,53	5,20
Закусочна «Кулішна»	964,03	2,31
Всього	41667,5	100

Додаток 24

<p style="text-align: center;"><u>Сильні сторони</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прийнятний термін окупності 2. Охоплення різних сегментів споживачів за рівнем прибутку 3. Високий рівень рентабельності 4. Інфраструктурне розташування комплексу 5. Конкурентні ціни на страви 6. Широкий асортимент страв 	<p style="text-align: center;"><u>Слабкі сторони</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Велика вартість інвестицій 2. Незначна частка вартості виробничого обладнання 3. Проект не сфокусований на інноваційні зміни в обслуговуванні споживачів 4. Розпорошення відвідувачів за рахунок дублювання однотипних ресторанів на одній території 5. Прихована дискремінація до людей старшого віку
<p style="text-align: center;"><u>Можливості</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Створення гастрономічного центру Одеського регіону 2. Запровадження системи навчання персоналу у самому закладі 3. Мінімізації операційних витрат за рахунок локальних виробників сировини 4. Співпраця з туристичними фірмами 5. Долучити практики різних видів дозвілля 	<p style="text-align: center;"><u>Виклики</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Велика конкуренція та зростання кількості малих ресторанів 2. Дефіцит кваліфікованої робочої сили у ресторанній галузі та зростання зарплати 3. Тенденції зростання цін на сировину 4. Диджиталізація та уберизація ресторанних послуг

Таблиця 4.12. - SWOT- аналіз ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival»